



**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI**  
**w roku akademickim 2020/2021**

**TOWAROZNAWSTWO**  
**ŻYWIENIE I DIETETYKA**  
studia drugiego stopnia  
stacjonarne i niestacjonarne  
nabór 2019/2020

**Pula kierunkowa**

1. Opakowania inteligentne i aktywne
2. Znakowanie opakowań związane z ochroną środowiska
3. Podstawy procesów mechanicznych (rozdrabnianie, rozdzielanie)
4. Podstawowe chemiczne i fizykochemiczne metody badania jakości żywności
5. Rola zawartości i stanu termodynamicznego wody w kształtowaniu trwałości żywności
6. Rola temperatury przechowywania w kształtowaniu trwałości żywności
7. Kryteria klasyfikacji tworzyw sztucznych
8. Związki powierzchniowo – czynne - działanie i zastosowanie
9. Znakowanie żywności zawierającej alergeny
10. Czynniki kształtujące jakość żywności
11. Działy biotechnologii wg OECD
12. Cele biotechnologii środowiskowej (ekologicznej)
13. Bioremediacja gleb i wód
14. Założenia modelu maksymalizacji przychodów ze sprzedaży
15. Graniczne punkty rentowności dla rynku doskonałego i niedoskonałego
16. Etapy eksploracji danych
17. Techniki eksploracji danych
18. Zastosowanie metod wnioskowania statystycznego w zarządzaniu jakością
19. Karty kontrolne procesu
20. Materiały kompozytowe i ich zastosowanie
21. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne
22. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych
23. Aktywność antyoksydacyjna jako wyróżnik jakości żywności
24. Czynniki kształtujące jakość owoców i warzy
25. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa.
26. Istota i zastosowanie metody ICP
27. Istota i zastosowanie pomiarów kolorymetrycznych
28. Osmolalność napojów
29. Przyczyny wzrostu znaczenia logistyki w działalności gospodarczej
30. Podstawowe procesy logistyczne oraz istota i specyfika wybranego procesu logistycznego

## **Pula specjalnościowa**

1. Kwasy tłuszczowe – klasyfikacja żywieniowa, znaczenie fizjologiczne oraz zalecane spożycie
2. Charakterystyka i aktywność fizjologiczna błonnika pokarmowego
3. Biodostępność makro i mikroelementów oraz czynniki je warunkujące
4. Teoria ewolucji przewodu pokarmowego
5. Fizjologiczne podstawy głodu i sytości
6. Koncepcja indeksu i ładunku glikemicznego
7. Białko – klasyfikacja żywieniowa, znaczenie fizjologiczne oraz zalecane spożycie
8. Hiperglikemia – istota i znaczenie stylu życia i zachowań żywieniowych w leczeniu
9. Dyslipidemie – istota i znaczenie stylu życia i zachowań żywieniowych w leczeniu
10. Klasyfikacja diet w ujęciu ogólnym i ich modyfikacje
11. Otyłość – problem społeczny i ekonomiczny
12. Diety alternatywne uwzględniające eliminację produktów zwierzęcych i odzwierzęcych
13. Diety eliminacyjne w odpowiedzi na alergie i nietolerancje pokarmowe
14. Współczesne metody pomiaru cech antropometrycznych w ocenie stanu odżywienia i ich interpretacja
15. Konsekwencje wirusowego zapalenia wątroby – postępowanie dietetyczne w encefalopatii wątrobowej
16. Różnice pomiędzy ostrym (OZT) a przewlekłym zapaleniem trzustki (PZT) – czynniki ryzyka oraz postępowanie dietetyczne w OZT
17. Zaburzenia w odżywianiu związane z otyłością, troską o własne zdrowie i własną sylwetkę
18. Nowe trendy w dietetyce na przykładzie założeń Paleo lub eliminacji
19. Charakterystyka protokołu immunologicznego
20. Żywność w przewlekłej niewydolności nerek z uwzględnieniem wartości klirensu kreatyniny (GFR)
21. Żywność w chorobach nowotworowych
22. Problem niedożywienia szpitalnego – przyczyny i skutki dla pacjenta
23. Nieswoiste zapalenia jelit – charakterystyka, różnice i propozycje postępowania dietetycznego
24. Problemy żywieniowe osób dializowanych – zalecenia
25. „Profilaktyka pierwszej fazy” (pierwotna) chorób żywieniowo zależnych
26. Elementy stylu życia istotne w profilaktyce chorób cywilizacyjnych
27. Trudności procesu zwiększania aktywności fizycznej człowieka w krajach wysokorozwiniętych
28. Zdrowie jako koncepcja pozytywna
29. Ujemne skutki życia związane z rozwojem cywilizacji, sprzyjające chorobom cywilizacyjnym
30. Charakterystyczne surowce i potrawy w wybranej kuchni regionalnej
31. Wpływ zasady religijnej na przygotowanie potraw
32. Nowe ujęcie funkcji usług żywieniowych
33. Podstawowe determinanty kształtowania jakości usług żywieniowych
34. Główne podsystemy rynku usług żywieniowych
35. Cele edukacji żywieniowej
36. Definicja pojęcia: "prawidłowe żywienie"
37. Metoda wywiadu 24-godzinnego
38. Wady metody „dzienniczka bieżącego notowania”
39. Przykłady tzw. „trudnego pacjenta” i przykładowy sposób postępowania z nim
40. Ryzyko stosowania diety wegańskiej w okresie wzrostu i rozwoju dziecka
41. Zalecenia żywieniowe dla osób przebywających w warunkach klimatu ciepłego i zimnego
42. Zalecenia żywieniowe dla osób pracujących w systemie zmianowym
43. Superkompensacja glikogenu mięśniowego – mechanizmy, cel i strategie
44. Metabolizm substratów energetycznych z uwzględnieniem kontinuum energetycznego

45. Strategia nawadniania w warunkach obciążeń fizycznych
46. Wpływ wysiłku fizycznego na czynności przewodu pokarmowego
47. Zalecenia żywieniowe zgodne z piramidą żywieniową dla sportowców
48. Rola kreatyny – znaczenie w strategii suplementacyjnego wspomaganie
49. Kapitał własny w finansowaniu działalności przedsiębiorstwa – istota, źródła pochodzenia, zalety i wady
50. Formy opodatkowania dochodów w działalności gospodarczej osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą

Gdynia, dnia 9.02.2021.