

Dietetyka. Zagadnienia na egzamin dyplomowy

1. Tłuszcze, podział i budowa ich rola w organizmie.
2. Kwasy omega-3 i omega-6 ich znaczenie dla organizmu.
3. Białka, budowa, właściwości podział pod względem żywieniowym i fizykochemicznym. Rola białek w żywieniu człowieka. Bilans azotowy.
4. Białka mleka i białka jaja jako produkt wysokobiałkowy.
5. Węglowodany, podział, budowa, rola w organizmie.
6. Indeks i ładunek glikemiczny żywności
7. Grupa dodatków do żywności z punktu widzenia bezpieczeństwa konsumenta.
8. Zanieczyszczenia techniczne : WWA i akryloamid.
9. Suplementy diety- definicja, prawne aspekty.
10. Suplementy diety stosowane w odchudzaniu.
11. Prebiotyki, probiotyki –znaczenie
12. Żywność genetycznie zmodyfikowana za i przeciw.
13. Azotany i azotynu- źródła w żywności. Wpływ na organizm ludzki. Maksymalne poziomy.
14. Mykotoksyny- definicja, czynniki wpływające na ich wytwarzanie, podział.
15. Substancje chroniące organizm przed uszkodzeniami wywołanymi wolnymi rodnikami – naturalne przeciwutleniacze.
16. Źródła zagrożeń mikrobiologicznych w przemyśle spożywczym.
17. Wartość żywieniowa owoców i warzyw.
18. Metody utrwalania żywności.
19. Substancje antyodżywcze w żywności.
20. Układ funkcjonalny pomieszczeń.
21. Warunki przechowywania żywności.
22. Metody utrwalania żywności.
23. Obróbka wstępna surowców jako etap procesu kulinarnego.
24. Obróbka cieplna w technologii potraw.
25. Zasady produkcji surówek.
26. Gotowanie warzyw kapustnych i strączkowych suchych oraz zabarwionych antocyjanami, karotenem, betalainami, chlorofilem.
27. Zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jego przetworów do sporządzania potraw.
28. Charakterystyka żywieniowa i kierunki zastosowania jaj w technologii sporządzania potraw.
29. Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności (trzony kuchenne, taborety podgrzewacze, kotły warzelne, komory i piece konwekcyjne, patelnie, frytownice, itd.).
30. Zasady projektowania diety dla dzieci
31. Zasady projektowania diety dla osób chorych
32. Zasady projektowania diety dla osób starszych
33. Zasady projektowania diety dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej
34. Zasady projektowania diety wegańskiej
35. Zasady projektowania diety wyszczuplającej
36. Rodzaje diet wyszczuplających
37. Zasady przeprowadzania wywiadu dietetycznego