

EGZAMIN LICENCJACKI – KIERUNEK DIETETYKA

Zagadnienia dotyczące umiejętności praktycznych w zakresie oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz konstruowania diet i poradnictwa żywieniowego, których znajomość jest wymagana na egzaminie licencjackim.

1. Oceń przygotowany jadłospis dla dziecka uczęszczającego do przedszkola.
2. Wykorzystując produkty bezglutenowe zmodyfikuj i dostosuj jadłospis dla osoby chorej na celiakię.
3. Zinterpretuj wybrane wskaźniki morfologiczne i biochemiczne krwi w aspekcie stanu odżywienia.
4. Zmodyfikuj jadłospis zgodnie z nakazami wynikającymi z wybranych przekonań religijnych.
5. Zaproponuj modyfikację jadłospisu i techniki kulinarne w żywieniu osoby starszej.
6. Zaproponuj jednodniową dietę wegańską.
7. Oblicz wartość energetyczną przygotowanego posiłku.
8. Jak należy prawidłowo zaplanować jadłospis (przedstaw co po kolei należy zrobić).
9. Przedstaw instruktaż wypełniania kwestionariusza bieżącego notowania.
10. Przedstaw instruktaż wypełnienia kwestionariusza częstości spożycia żywności.
11. Zaproponuj modyfikację jadłospisu w celu zmniejszenia indeksu glikemicznego.
12. Oceń jadłospis dla osoby dorosłej na diecie ubogoenergetycznej.
13. Oceń jadłospis dla osoby dorosłej z zaburzeniami gospodarki lipidowej.
14. Oblicz i zinterpretuj podstawowe wskaźniki parametrów antropometrycznych w ocenie stanu odżywienia.
15. Oceń jadłospis dla osoby z cukrzycą typu II.
16. Przeprowadź wywiad żywieniowy z ostatnich 24 godzin.
17. Oceń jadłospis dla sportowca uprawiającego dyscypliny o charakterze wytrzymałościowym (okres przedstartowy).
18. Oceń jadłospis dla dziecka z niedokrwistością z niedoboru żelaza.
19. Oceń jadłospis dla kobiety ciężarnej (III trymestr ciąży).
20. Oceń jadłospis dla kobiety karmiącej.
21. Oceń jadłospis dla dorosłej cierpiącej na nadciśnienie tętnicze.
22. Przeanalizuj farmakoterapię osoby i udziel porady dietetycznej nakierowanej na unikanie interakcji leków z żywnością.
23. Oceń jadłospis stosowany w terapii dysbiozy jelitowej (SIBO)
24. Przedstaw przykładowe zestawy posiłków dla osoby z osteoporozą, wskaż jakie składniki odżywcze i elementy stylu życia należy uwzględnić.
25. Wskaż przykładowe zestawy posiłków dla osoby z marskością wątroby.

26. Wskaż jakie elementy wywiadu są istotne podczas rozmowy z osobą cierpiącą na przewlekłe zapalenie trzustki (jakie informacje są niezbędne do prawidłowego zbilansowania propozycji żywienia?).
27. Wskaż jakie produkty należy wyeliminować w przygotowanym jadłospisie dla osoby z dną moczanową i zaproponuj modyfikację jadłospisu.
28. Przedstaw przykładowe zestawy posiłków dla dziecka z mukowiscydozą, wskaż na jakie składniki odżywcze należy zwrócić uwagę.