KIERUNEK DIETETYKA

 Zagadnienia, których znajomość jest wymagana na egzaminie magisterskim

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

1. Zalecenia dotyczące spożycia tłuszczów.
2. Rola NNKT w organizmie.
3. Podział i rola węglowodanów w żywieniu człowieka
4. Pozytywne i negatywne aspekty spożycia błonnika pokarmowego.
5. Rola białek w żywieniu. Skutki ich nadmiaru i niedoboru w diecie.
6. Podział i rola witamin.
7. Podział składników mineralnych i ich rola w żywieniu człowieka.
8. Strawność i biodostępność składników żywności.
9. Podstawowa i całkowita przemiana materii.
10. Rola wody w organizmie człowieka. Zapotrzebowanie.
11. Rodzaje norm żywienia i ich zastosowanie.
12. Główne zalecenia żywieniowe oraz ich najnowsze formy graficzne.
13. Celowość i zasadność stosowania suplementów diety.
14. Rola mikrobioty jelitowej w żywieniu i profilaktyce chorób żywieniowozależnych.
15. Współczesne metody oceny stanu odżywienia.
16. Aktualnie stosowane metody oceny sposobu żywienia.
17. Obserwacja naukowa a eksperyment – różnice, wady i zalety, przykłady. Najczęstsze błędy metodyczne przy planowaniu i realizacji eksperymentu i obserwacji naukowej.
18. Charakterystyka pojęć: metoda, technika, narzędzie badawcze, procedura badawcza, wraz z przykładami.
19. Charakterystyka sondażu diagnostycznego i analizy pojedynczych przypadków, jako metod badawczych.
20. Zasady i etapy układania kwestionariuszy ankietowych oraz metody ich rozprowadzania.
21. Rodzaje wywiadu. W jaki sposób należy przygotować wywiad?
22. Zmienna i jej rodzaje.
23. Pojęcie i cechy hipotezy badawczej oraz błędy związane z testowaniem hipotez.
24. Czynniki wpływające na liczebność próby i sposoby jej ustalania.
25. Losowe i nielosowe metody doboru próby do badań.