

**Efekty kształcenia sprawdzane przy przyjmowaniu kandydatów  
na studia drugiego stopnia na kierunek Dietetyka**

**Kandydat przystępujący do egzaminu powinien:**

1. Znać składniki żywności i ich funkcje, umieć przedstawić charakterystykę żywieniową makroskładników, witamin i składników mineralnych (budowa, rola w organizmie, zapotrzebowanie, źródła w żywności).
2. Potrafić scharakteryzować metabolizm białek, tłuszczów i węglowodanów.
3. Umieć przedstawić metabolizm energii w ustroju, w tym podstawowe zagadnienia dotyczące przemiany materii i energii w organizmie.
4. Potrafić dokonać charakterystyki towaroznawczej tłuszczów, białek i węglowodanów.
5. Umieć wyjaśnić kryteria i założenia norm żywienia.
6. Potrafić omówić żywność funkcjonalną i jej wykorzystanie w żywieniu.
7. Znać zagadnienie fortyfikacji i wzbogacania żywności.
8. Potrafić wyjaśnić zasady znakowania żywności.
9. Umieć przedstawić charakterystykę i założenia podstawowych diet stosowanych w redukcji masy ciała.
10. Potrafić omówić zespół metaboliczny, jego diagnostykę i terapię.
11. Umieć przedstawić dietoterapię wybranych jednostek chorobowych (cukrzyca, kamica nerkowa, kamica żółciowa).
12. Potrafić podać przykłady i scharakteryzować kuchnie regionalne.
13. Znać podstawowe mechanizmy dziedziczenia cech.

**Piśmiennictwo:**

1. Bujko J.: Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008.
2. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
3. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004.
4. Gertig H., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Słownik terminologiczny. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007.
5. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.
6. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.
7. Sikorski Z.E. (red.): Chemia żywności. Tom 3. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2012.
8. Świdorski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2006.

**Egzamin testowy składa się z 60 pytań jednokrotnego wyboru (z proponowanych trzech wariantów odpowiedzi).**