

1. Co to jest wartość odżywcza żywności? Czynniki wpływające na wartość odżywczą produktów spożywczych i posiłków.
2. Scharakteryzuj substancje antyodżywcze w żywności.
3. Tłuszcze, podział i budowa ich rola w organizmie.
4. Białka, budowa, właściwości podział pod względem żywieniowym i fizykochemicznym. Rola białek w żywieniu człowieka.
5. Omów różnice pomiędzy białkiem roślinnym i zwierzęcym.
6. Węglowodany, podział, budowa, rola w organizmie.
7. Omów funkcje błonnika pokarmowego i jego źródło.
8. Omów rolę wody w organizmie oraz określ czynniki decydujące o wielkości zapotrzebowania na wodę.
9. Co oznacza pojęcie: „całkowita przemiana materii” i jakie składowe decydują o jej wielkości?
10. Dokonaj podstawowej klasyfikacji diet.
11. Dieta łatwostrawna – przedstaw główne jej założenia, zastosowanie oraz omów produkty wskazane i przeciwwskazane.
12. Wady i zalety różnych form wegetariańskiego sposobu żywienia oraz możliwości jego stosowania w praktyce dietetycznej.
13. Charakterystyka i zastosowanie w poradnictwie żywieniowym diety śródziemnomorskiej.
14. Planowanie diety dla osoby z otyłością
15. Planowanie diety dla osoby z cukrzycą typu 2.
16. Omów zasady planowania jadłospisów.
17. Omów metody oceny jadłospisów.
18. Zasady przeprowadzania wywiadu o spożyciu żywności w ciągu ostatnich 24 godzin.
19. Scharakteryzuj najczęściej popełniane błędy w sposobie żywienia dzieci. Jak można im zapobiegać?
20. Omów wpływ czynników kulturowych na zachowania żywieniowe.
21. W jakich sytuacjach i jak wykonuje się doustny test tolerancji glukozy (tzw. krzywą cukrową)?
22. Scharakteryzuj piramidę żywienia i stylu życia dzieci i młodzieży .
23. Podaj definicję niedożywienia, omów rodzaje oraz podać kryteria. Anoreksja.
24. Omów metody antropometryczne stosowane w ocenie stanu odżywienia.
25. Analiza składu ciała metodą bioimpedancji elektrycznej – proszę omówić na czym polega badanie, wymienić przeciwwskazania do jego wykonania, jak przygotować pacjenta do pomiaru.
26. Podaj definicję suplementu diety. W jakich okolicznościach można/ należy rozważyć wprowadzenie do diety suplementów diety?
27. Scharakteryzuj gotowanie jako metodę obróbki termicznej - opisać właściwości, rolę i zastosowanie w technologii gastronomicznej.
28. Opisz na czym polega obróbka wstępna warzyw i owoców , podać jej cel i wymienić w prawidłowej kolejności poszczególne jej etapy.
29. Co to jest żywność funkcjonalna, podaj przykład.
30. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne jako forma oznakowania żywności funkcjonalnej.
31. Omów wartość żywieniową owoców i warzyw.
32. Omów znaczenie prebiotyków i probiotyków.
33. Wskaż rolę ziół w żywności.
34. Jakie mogą być rodzaje soli, czym się różnią?
35. Co to jest kapsaicyna, gdzie można ją znaleźć, do czego się odnosi.

36. Co to jest HACCP, jaką rolę odgrywa w produkcji spożywczej.
37. W jakiej kolejności są umieszczane składniki na opakowaniu środka spożywczego.
38. Co to jest środek spożywczy.
39. Co oznacza znakowanie środka spożywczego wartością odżywczą? Czy jest ono obowiązkowe?
40. Do jakiej grupy środków spożywczych należą preparaty do początkowego żywienia niemowląt, czy dla tych preparatów (opakowanie, reklama) można umieszczać oświadczenia żywieniowe i/lub zdrowotne? Odpowiedź uzasadnij.