**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY III ROKU KIERUNKU DIETETYKA**

**DR ALEKSANDRA KARMAŃSKA**

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.**