

WYDZIAŁ ŻYWIENIA CZŁOWIEKA
KIERUNEK STUDIÓW: GASTRONOMIA I HOTELARSTWO
ZAGADNIENIA EGZAMINU DYPLOMOWEGO – INŻYNIERSKIEGO

(obowiązujące od roku ak. 2021/2022)

Zagadnienia kierunkowe

1. Metody utrwalania żywności: cele, charakterystyka metod utrwalania żywności.
2. Urządzenia do obróbki termicznej żywności w zakładach gastronomicznych: charakterystyka, zasada działania, nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne stosowane w wybranych maszynach gastronomicznych (urządzenia do obróbki cieplnej, urządzenia chłodnicze).
3. Diety stosowane w cateringu dietetycznym: zasady i zastosowanie (dieta łatwostrawna, bezglutenowa, o niskim indeksie glikemicznym).
4. Charakterystyka wybranych procesów kulinarnych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, w tym gotowanie w wodzie, na parze, w kuchni mikrofalowej, w szybkowarze w wodzie i na parze, duszenie, pieczenie, grillowanie, smażenie).
5. Systemy technologiczne (*cook-serve*, *cook-chill*, *sous-vide*) produkcji potraw w gastronomii (zasady działania, wady i zalety, zastosowanie).
6. Wpływ procesu kulinarnego (obróbka wstępna, obróbka cieplna) na jakość uzyskanych potraw (wartość odżywcza, jakość sensoryczna, bezpieczeństwo zdrowotne).
7. Wpływ przemysłowych procesów technologicznych na jakość, w tym wartość odżywczą i prozdrowotną wybranych grup produktów spożywczych (tłuszcze, przetwory mleczne, warzywno-owocowe, zbożowe, rybne, mięsne).
8. Charakterystyka kuchni molekularnej i Note by Note.
9. Kuchnie narodowe i polskie kuchnie regionalne: charakterystyka i różnice.
10. Zasady obsługi konsumenta w gastronomii z uwzględnieniem zasad serowania potraw oraz napojów.
11. Rodzaje i organizacja wybranych przyjęć okolicznościowych w gastronomii.
12. Zasady, etapy oraz trendy projektowania nowych potraw.
13. Trendy w gastronomii i hotelarstwie.
14. Metody zapewnienia bezpieczeństwa produkcji potraw w zakładach gastronomicznych: GHP, GMP, HACCP.

15. Układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu gastronomicznego: podstawowe pojęcia, cechy prawidłowego układu funkcjonalnego.
16. Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności wywołujące zatrucia pokarmowe.
17. Czynniki wpływające na jakość surowca mięsnego i rybnego: rodzaje, charakterystyka.
18. Reakcje Maillarda: najważniejsze etapy, ich charakterystyka, związki powstające w tych reakcjach i wpływ na kształtowanie smaku i zapachu żywności/potrav.
19. Zasady planowania żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, z uwzględnieniem zasad zrównoważonej konsumpcji.
20. Zanieczyszczenia chemiczne występujące w żywności (rodzaje i źródła ich pochodzenia, zagrożenia zdrowotne dla konsumenta, sposoby zapobiegania i obniżania ryzyka).
21. Wartość energetyczna, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza produktów spożywczych: tłuszcze, przetwory rybne i mięsne.
22. Wartość energetyczna, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza produktów spożywczych: przetwory mleczne, warzywno-owocowe, zbożowe
23. Składniki pokarmowe (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy, witaminy, składniki mineralne): znaczenie dla organizmu, zapotrzebowanie, skutki niedoborów oraz nadmiarów.
24. Metody stosowane w analizie żywności: oznaczanie suchej masy, białka, tłuszczów, węglowodanów.
25. Metody stosowane w analizie żywności: oznaczanie składników mineralnych i witamin.
26. Analiza sensoryczna w ocenie jakości żywności: definicja, specyfika, zastosowanie, typy ocen, metody różnicowe i skalowania.
27. Charakterystyka składników alergennych występujących w potrawach.
28. Podobieństwa i różnice oraz celowość znakowania produktów ekologicznych oraz produktów z grup: Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.
29. Ilościowe i jakościowe metody w badaniach marketingowych.
30. Specyfika, cechy i kryteria podziału usług gastronomicznych.
31. Koncepcja marketingu mix dla usługi gastronomicznej lub hotelarskiej.
32. Zasady klasyfikacji i kategoryzacji obiektów hotelarskich w Polsce.
33. Etapy tworzenia imprezy turystycznej.

34. Charakterystyka podstawowych praw konsumenta w gastronomii i hotelarstwie.
35. Własność intelektualna: definicja, zasady systemu ochrony własności intelektualnej.
36. Zachowania nabywcze konsumentów: definicja, wpływ czynników.
37. Rola i przykłady systemów informatycznych do wspomaganie zarządzania hotelem.
38. Istota zarządzania strategicznego i operacyjnego w gastronomii i hotelarstwie.
39. Zarządzanie w gastronomii i hotelarstwie: zarządzanie strategiczne i operacyjne, kalkulacja cen, czynniki determinujące wysokość marży.
40. Zarządzanie zasobami ludzkimi w gastronomii i hotelarstwie.