

WYDZIAŁ ŻYWIENIA CZŁOWIEKA
KIERUNEK STUDIÓW: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI
ZAGADNIENIA EGZAMINU DYPLOMOWEGO – INŻYNIERSKIEGO
(obowiązujące od roku ak. 2021/2022)

Zagadnienia kierunkowe

1. Składniki odżywcze będące źródłem energii w diecie: ich funkcje, zawartość w produktach spożywczych oraz główne źródła w przeciętnej diecie.
2. Rola witamin i składników mineralnych, zapotrzebowanie, skutki niedoborów i nadmiarów.
3. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia i ich wykorzystanie w różnych grupach populacyjnych.
4. Główne strategie racjonalizacji żywienia człowieka.
5. Wartość odżywcza grup produktów spożywczych, ich rola jako źródła składników odżywczych i pokarmowych w diecie, zalecenia żywieniowe dotyczące spożycia grup produktów.
6. Zasady żywienia osób zdrowych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, starsze).
7. Zagrożenia zdrowotne związane z przetwarzaniem żywności (powstające substancje, wpływ na zdrowie).
8. Metody obniżania ryzyka powstawania substancji szkodliwych dla zdrowia na poziomie przemysłu spożywczego oraz w warunkach domowych.
9. Zasady stosowania dodatków do żywności oraz znakowania żywności, ze szczególnym uwzględnieniem informacji kierowanych do grup ryzyka.
10. Charakterystyka najważniejszych metod stosowanych w analizie żywności do oznaczania suchej masy, białka, tłuszczów, węglowodanów.
11. Charakterystyka głównych metod stosowanych w analizie żywności do oznaczania składników mineralnych i witamin.
12. Regulacja homeostazy wybranych witamin i składników mineralnych.
13. Charakterystyka funkcji układu pokarmowego, ze szczególnym uwzględnieniem trawienia i wchłaniania makroskładników.
14. Cele i zasady dietoterapii cukrzycy typu 2 u osób dorosłych.
15. Postępowanie dietetyczne u osób z nadmierną masą ciała. Zalecenia diety redukcyjnej w zależności od wieku, masy ciała, stanu zdrowia i innych uwarunkowań.

16. Charakterystyka i znaczenie żywieniowe warzyw i owoców (klasyfikacja, gatunki, wartość odżywcza).
17. Analiza sensoryczna w ocenie jakości żywności: zastosowanie, typy ocen, metody różnicowe i skalowania, czynniki warunkujące dokładność i powtarzalność ocen sensorycznych
18. Cele Zrównoważonego Rozwoju (Sustainable Development Goals - SDGs),
19. Wpływ procesów przetwórczych na jakość żywności, w tym na wartość odżywczą przetworów (przetwory owocowo-warzywne, zbożowe, mleczne, mięsne, rybne, tłuszcze jadalne).
20. Grupy związków biologicznie czynnych występujących w owocach i warzywach
21. Metody uprawy ekologicznej: cele, zasady, wady i zalety.
22. Substancje bioaktywne stosowane w produkcji żywności funkcjonalnej.
23. Żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci oraz żywność specjalnego przeznaczenia medycznego: charakterystyka, definicje i podział.
24. Składniki alergenne i substancje antyodżywcze występujące w produktach roślinnych i zwierzęcych: charakterystyka, podział, przykłady
25. Nowa żywność: kryteria kwalifikacji; zasady wprowadzania do obrotu.
26. Wybrane procesy technologiczne stosowane w gastronomii (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, pieczenie, grillowanie, smażenie).
27. Systemy technologiczne produkcji potraw w gastronomii (*cook-serve*, *cook-chill*, *sous-vide*): zasady działania, wady i zalety, zastosowanie.
28. Etapy autooksydacji lipidów zachodzące w żywności oraz wpływ spożycia produktów utleniania lipidów na zdrowie człowieka.
29. Wymagane i dobrowolne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (charakterystyka).
30. Programy warunków wstępnych zapewnienia bezpieczeństwa żywności (GMP i GHP).
31. Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności wywołujące zatrucia pokarmowe.
32. Układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu gastronomicznego: podstawowe pojęcia, cechy prawidłowego układu funkcjonalnego.
33. Instrumentalne metody analizy cech fizykochemicznych żywności (analiza barwy, tekstury, właściwości reologicznych).
34. Metody termicznego utrwalania żywności: charakterystyka i kryteria stosowania tych metod).

35. Urządzenia do obróbki termicznej żywności w zakładach gastronomicznych: charakterystyka, zasada działania, nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne stosowane w wybranych maszynach gastronomicznych.
36. Fermentacje jako metoda utrwalania żywności: charakterystyka, rodzaje, produkty fermentacji, warunki, możliwości zastosowania, wpływ na zdrowie człowieka.
37. Zastosowanie enzymów w przemyśle spożywczym (przemysł mleczarski, mięsny, owocowo-warzywny, piekarniczy).
38. Pakowanie żywności: systemy pakowania, warunki, dobór.
39. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne: rodzaje i zasady formułowania oraz dopuszczania do stosowania.
40. Czynniki warunkujące zachowania konsumentów na rynku żywności.
41. Zachowania żywieniowe konsumentów: definicja, kształtowanie, wpływ czynników środowiskowych, społecznych i kulturowych.
42. Zarządzanie relacjami z klientami (CRM - *Customer Relationship Management*) w przedsiębiorstwie: cele, definicja, elementy składowe, programy lojalnościowe.
43. Główne cele i zasady prawa żywnościowego.
44. Własność intelektualna: definicja, zasady systemu ochrony własności intelektualnej.
45. Cechy sektora rolno-spożywczego w Polsce.
46. Metody analizy strategicznej działalności przedsiębiorstwa (5 sił Portera, macierz BCG, analiza SWOT): założenia, cele, wady i zalety.