

WYDZIAŁ ŻYWIENIA CZŁOWIEKA
KIERUNEK STUDIÓW: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI
ZAGADNIENIA EGZAMINU DYPLOMOWEGO – MAGISTERSKIEGO
(obowiązujące od roku ak. 2024/2025 – od semestru letniego)

Zagadnienia kierunkowe

1. Zasady żywienia kobiet w ciąży, karmiących, dzieci i młodzieży.
2. Zalecenia dietetyczne w chorobach dietozależnych i ich zastosowanie u pacjentów pediatrycznych (otyłość, cukrzyca, zespół metaboliczny, alergia pokarmowa, celiakia, niedokrwistość, próchnica, fenylketonuria).
3. Zmiany zachodzące w procesie starzenia się organizmu i ich wpływ na sposób żywienia.
4. Błędy w sposobie żywienia jako przyczyny i/lub skutki zaburzeń zdrowia zaliczanych do wielkich zespołów geriatrycznych.
5. Rola wybranych składników pokarmowych w procesach oksydo-redukcyjnych w organizmie.
6. Rola wybranych składników pokarmowych w regulacji genów, uwarunkowania genetyczne zachowań żywieniowych człowieka.
7. Zalecenia dietetyczne dla sportowców i osób przebywających w warunkach ekstremalnych.
8. Żywność wygodna: definicja, rodzaje, podział, korzyści i ograniczenia wynikające z jej zastosowania.
9. Innowacyjność na rynku żywności: cele i kierunki innowacyjności w przedsiębiorstwie, rodzaje innowacyjnych produktów żywnościowych, modele reakcji konsumentów na innowacje.
10. Etapy procesu opracowywania nowych produktów oraz warunki sukcesu rynkowego nowego produktu.
11. Systemy zintegrowane w EN ISO 22000: rola w zapewnianiu bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym, definicja certyfikacji i akredytacji.
12. Rola audytu oraz charakterystyka faz audytu systemów zarządzania jakością w zakładzie spożywczym.
13. Chromatografia gazowa i cieczowa: podstawy teoretyczne oraz wykorzystanie w analizie żywności.

14. Spektrofotometria UV-Vis, spektrometria bliskiej podczerwieni: podstawy teoretyczne oraz wykorzystanie w analizie żywności.
15. Współczesne trendy w produkcji żywności: wyroby mięsne, mleczne, zbożowe, warzywno-owocowe.
16. Poprawa wyżywienia ludności: definicja, cele, zakres, zaangażowanie FAO i innych organizacji oraz biznesu w działania, rola bezpieczeństwa żywnościowego świata i zrównoważonego rozwoju.
17. Metody edukacji żywieniowej a efektywność poradnictwa żywieniowego.
18. Zachowania żywieniowe konsumentów: segmentacja konsumentów oraz znaczenie specyfiki zachowania w trakcie procesu jego modyfikacji.
19. Aktualne trendy w konsumpcji, nowe zjawiska trendy w spożyciu żywności oraz ich uwarunkowania.