Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Zagadnienia na egzamin dyplomowy – studia I stopnia

Kierunek ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI

ZAGADNIENIA KIERUNKOWE

1. Przemiany materii i energii; potrzeby energetyczne organizmu, bilans energetyczny; wartość energetyczna pożywienia.
2. Makro- i mikroskładniki odżywcze i pokarmowe (białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, składniki mineralne, woda) – rola, funkcje, przemiany; zapotrzebowanie, normy żywienia.
3. Wartość odżywcza produktów spożywczych, źródła składników odżywczych i pokarmowych w diecie.
4. Fizjologia przewodu pokarmowego (regulacja pobierania pokarmu, regulacja funkcji przewodu pokarmowego, funkcje trzustki i wątroby).
5. Trawienie i wchłanianie białek, tłuszczu, węglowodanów.
6. Mechanizmy utrzymania homeostazy witamin (wit. A, E, C, witaminy grupy B).
7. Podstawy dietoterapii otyłości i jej powikłań.
8. Zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach (cukrzyca, choroby przewodu pokarmowego, otyłość, choroby nerek).
9. Sposób żywienia – definicja, uwarunkowania, metody, wartości referencyjne stosowane w ocenie sposobu żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym.
10. Stan odżywienia – definicja, metody, wartości referencyjne wykorzystywane w badaniach antropometrycznych oceny stanu odżywienia.
11. Ocena żywienia – podstawowe pojęcia i systemy oceny, możliwości wykorzystania w badaniach indywidualnych i populacyjnych.
12. Przyczyny i istota zaburzeń odżywiania (anoreksja, bulimia, ortoreksja, kompulsywne objadanie się).
13. Czynniki determinujące zachowania żywieniowe.
14. Zasady towaroznawczo-żywieniowej oceny jakości żywności.
15. Zasady oceny sensorycznej żywności.
16. Charakterystyka najważniejszych metod stosowanych w analizie żywności do oznaczania suchej masy, białka, tłuszczów, węglowodanów.
17. Charakterystyka głównych metod stosowanych w analizie żywności do oznaczania składników mineralnych i witamin.
18. Obróbka mechaniczna i termiczna surowców oraz ich wpływ na wartość odżywczą produkowanej żywności.
19. Charakterystyka metod utrwalania żywności.
20. Przemiany składników podstawowych (białka, tłuszcze, węglowodany) w produktach spożywczych pod wpływem procesów technologicznych.
21. Nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne stosowane w wybranych maszynach gastronomicznych, ich wpływ na efektywność procesu i jakość otrzymanego produktu (wyrobu).
22. Znaczenie instrumentalnych pomiarów składowych tekstury w ocenie jakości żywności.
23. Metody zagęszczania (ruch masy) wybranych półproduktów i produktów spożywczych.
24. Charakterystyka wybranych procesów technologicznych stosowanych w gastronomii.
25. Systemy technologiczne produkcji potraw w gastronomii (zasady działania, wady i zalety, zastosowanie).

26. Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej surowców pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego na wartość odżywczą, jakość sensoryczną i bezpieczeństwo zdrowotne potraw.
27. Wybrane nowoczesne technologie pakowania żywności (MAP, SKIN PACK, MIRABELL®, PRÓŻNIA, PRÓŻNIA+MAP).
28. Czynniki warunkujące zmiany przechowalnicze w żywności.
29. Wykorzystanie bakterii kwasu mlekowego w procesach biotechnologicznych.
30. Technologia i towaroznawczo-żywieniowa ocena wybranej grupy produktów spożywczych (przetwory owocowo-warzywne, zbożowe, mleczne, mięsne, rybne, tłuszcze jadalne, wody mineralne i źródlane).
31. Charakterystyka żywności GMO.
32. Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego - definicja, rodzaje, podstawowe cechy, zakres.
33. Działy występujące w zakładach przemysłu spożywczego. Prawidłowość rozwiązań funkcjonalnych zakładu.
34. Istota i cele prawa żywnościowego. Regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowego w UE i Polsce. Bezpieczeństwo żywności w świetle regulacji prawnych w UE i w Polsce.
35. Cele i zasady urzędowej kontroli żywności w Polsce. System organizacji urzędowej kontroli żywności w Polsce.
36. Dobra Praktyka Higieniczna w produkcji żywności. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności.
37. Wdrażanie i funkcjonowanie systemu HACCP w przedsiębiorstwach sektora żywnościowego.
38. Bezpieczeństwo zdrowotne opakowań do żywności.
39. Zagrożenia dla zdrowia człowieka związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w produkcji żywności (grupy zwiększonego ryzyka, przyczyny i okoliczności).
40. Procesy technologiczne w przemyśle spożywczym i procesy kulinarne jako przyczyna występowania w żywności związków szkodliwych oraz wpływ tych związków na zdrowie człowieka.
41. Typy zakażeń patogenami występującymi w żywności.
42. Zanieczyszczenia żywności pierwiastkami szkodliwymi: źródła zanieczyszczeń żywności, limity zawartości w produktach, możliwe oddziaływanie na organizm człowieka przy narażeniu poprzez żywność.
43. Zadania administracji publicznej i organizacji konsumenckich w ochronie i edukacji konsumentów na rynku żywności.
44. Rodzaje praktyk naruszających interesy konsumentów. Ochrona przed nieuczciwymi praktykami rynkowymi.

MODUŁ: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA

1. Charakterystyka głównych strategii racjonalizacji żywienia człowieka (rodzaje, warunki wprowadzania, grupy docelowe, kontrola efektów).
2. Kierunki nowelizacji norm żywieniowych oraz tabel składu i wartości odżywczej żywności (potrzeby, determinanty).
3. Błędy żywieniowe w populacji Polaków i sposoby zapobiegania nieprawidłowemu żywieniu (strategie, programy).
4. Rola diety/składników pokarmowych w profilaktyce schorzeń powstałych na tle nieprawidłowego żywienia (choroby układu sercowo-naczyniowego, osteoporoza, cukrzyca, choroby nowotworowe i inne).
5. Zasady dietoterapii wybranych chorób (np. choroby wątroby, zespół jelita drażliwego, choroby nowotworowe, miażdżyca, nadciśnienie tętnicze).
6. Stosowanie diety bezglutenowej w profilaktyce chorób o różnej etiologii.
7. Edukacja żywieniowa – pojęcie; rola i cele; zasady; metody. Efektywność edukacji żywieniowej; ewaluacja i jej metody.
8. Podział i charakterystyka metod biologicznych stosowanych w ocenie wartości odżywczej żywności.
9. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – rodzaje i zasady formułowania oraz dopuszczania do stosowania.
10. Charakterystyka wybranych grup żywności specjalnego przeznaczenia.
11. Żywność funkcjonalna – definicja, podział, charakterystyka wybranej grupy i jej wpływ na zdrowie.
12. Rola bakterii probiotycznych w organizmie człowieka oraz rodzaje i technologie produkcji żywności probiotycznej.

MODUŁ: JAKOŚĆ i BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

1. Czynniki warunkujące jakość żywności.
2. Wykorzystanie zaawansowanych metod sensorycznych w ocenie jakości żywności.
3. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – rodzaje i zasady formułowania oraz dopuszczania do stosowania.
4. Charakterystyka technologiczno-żywieniowa oraz ocena jakości wybranej grupy produktów pochodzenia roślinnego/zwierzęcego.
5. Żywność funkcjonalna - definicja, podział, charakterystyka wybranej grupy i jej wpływ na zdrowie.
6. Żywność ekologiczna – bezpieczeństwo zdrowotne, wartość odżywcza, jakość sensoryczna, wpływ systemu produkcji ekologicznej na zawartość związków bioaktywnych.
7. Charakterystyka wybranych grup żywności specjalnego przeznaczenia.
8. Urządzenia stosowane w przemysłowej produkcji wybranych rodzajów żywności (produkty zbożowe, mleczarskie, mięsne i owocowo-warzywne).
9. Działy występujące w zakładach gastronomicznych (charakterystyka poszczególnych pomieszczeń, układ funkcjonalny, zasady obliczania powierzchni).
10. Rodzaje systemów ekspedycji posiłków w zakładach gastronomicznych, zasady ich funkcjonalnych rozwiązań.
11. Zasady obsługi klienta w gastronomii (karty menu, zasady serwowania potraw i napojów).
12. Systemy zarządzania jakością w biznesie żywnościowym – wdrażanie, weryfikacja i doskonalenie.

MODUŁ: RYNEK ŻYWNOŚCI I KONSUMENT

1. Produkt żywnościowy w koncepcji marketingu mix.
2. Model SCP (struktura – funkcjonowanie - wyniki) jako narzędzie oceny rynku żywności.
3. Zarządzanie w firmach sektora żywnościowego – obszary, uwarunkowania, kształtowanie wizerunku firmy.
4. Determinanty innowacyjności firm sektora żywnościowego.
5. Rynek usług gastronomicznych - cechy, uczestnicy, specyfika, główne trendy i kierunki rozwoju.
6. Specyfika organizacji przedsiębiorstwa gastronomicznego.
7. Czynniki warunkujące zachowania konsumentów na rynku żywności.
8. Rola badań marketingowych w procesie podejmowania decyzji w przedsiębiorstwie. Przydatność badań marketingowych w rozpoznaniu zachowań konsumentów.
9. Metody badań marketingowych - wady i zalety.
10. Prawo do rzetelnej informacji o żywności w świetle regulacji prawnych.
11. Zafałszowania żywności w świetle wymagań jakości handlowej.
12. Funkcjonowanie systemu RASFF.