**Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie**

**Zagadnienia na egzamin dyplomowy - studia II stopnia (magisterskie)**

**Kierunek: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI**

obowiązujące od roku akad. 2016/2017 (od sem. zimowego)

1. Zachowania żywieniowe – pojęcie, typologia, znaczenie specyfiki zachowania w trakcie procesu jego modyfikacji.
2. Procesy społeczne jako determinanty zmian w sferze żywności i żywienia: socjalizacja, naśladownictwo, konflikt społeczny, dyfuzja kultury.
3. Zasady żywienia kobiet w ciąży i karmiących – żywienie a przebieg ciąży, rozwój płodu i dziecka; programowanie metaboliczne/żywieniowe.
4. Zalecenia dietetyczne w wybranych schorzeniach dzieci i młodzieży – otyłość, cukrzyca, alergie pokarmowe, celiakia, niedokrwistość, próchnica.
5. Składniki pokarmowe i używki a rozwój zdolności poznawczych u dzieci i młodzieży.
6. Zmiany w przewodzie pokarmowym zachodzące w procesie starzenia się organizmu i ich wpływ na sposób żywienia i stan odżywienia.
7. Błędy w sposobie żywienia jako przyczyny i/lub skutki zaburzeń zdrowia zaliczanych do wielkich zespołów geriatrycznych.
8. Niedożywienie w populacji osób starszych – metody diagnozowania, skutki zdrowotne, sposoby zapobiegania.
9. Badania eksperymentalne z udziałem ludzi – planowanie, zasady realizacji.
10. Istota i rodzaje eksperymentalnych metod naukowych w badaniach dotyczących żywności.
11. Zalecenia żywieniowe dla sportowców – makroskładniki, witaminy i składniki mineralne; podaż płynów i elektrolitów.
12. Suplementy diety w żywieniu sportowców – podział, mechanizm działania.
13. Żywienie w ekstremalnych warunkach środowiskowych – zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze i wodę.
14. Znaczenie środowiska społecznego w warunkowaniu zachowań żywieniowych z uwzględnieniem systemów normatywnych, środków masowej komunikacji oraz grup społecznych.
15. Analizy termiczne w ocenie żywności – główne metody, ich specyfika, przykłady zastosowania. Wykorzystanie analizy obrazu w ocenie żywności.
16. Zastosowanie chromatografii gazowej, chromatografii cieczowej, spektrofotometrii UV-Vis w analizie żywności.
17. Aktualne trendy w produkcji żywności w wybranym segmencie rynku.
18. Możliwości obniżenia potencjału alergennego w produktach spożywczych.
19. Nowoczesne metody mrożenia i odwadniania żywności.
20. Trendy w opakowalnictwie żywności.
21. Charakterystyka technologiczna wybranej grupy dodatków do żywności (barwniki, substancje intensywnie słodzące, substancje emulgujące).
22. Żywność minimalnie przetworzona – rodzaje i charakterystyka technologii stosowanych w produkcji.
23. Żywność wygodna – rodzaje, charakterystyka i metody jej wytwarzania.
24. Etapy opracowywania i wdrażania do obrotu nowego produktu spożywczego, korzyści dla przedsiębiorstwa i konsumenta.

25. Znaczenie badań sensorycznych w opracowywaniu i wdrażaniu do obrotu produktu spożywczego – etapy, możliwości i zagrożenia.
26. System zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z normą PN EN ISO 22000.
27. Bioterroryzm żywnościowy – rodzaje i charakterystyka.
28. Bezpieczeństwo żywnościowe świata i działania podejmowane w celu jego poprawy.
29. System traceability – rola i znaczenie w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.
30. Odpowiedzialny biznes w praktyce gospodarczej.
31. Szanse i ryzyka związane z wdrażaniem narzędzi Społecznej Odpowiedzialności Biznesu (CSR).
32. Rola biznesu i organizacji pozarządowych w poprawie wyżywienia ludności.
33. Prawidłowości i uwarunkowania konsumpcji żywności.
34. Koncepcja zrównoważonej konsumpcji: definicja, zasady i korzyści.
35. Aktualne trendy w konsumpcji żywności.
36. Wykorzystanie metod statystycznych w interpretacji wyników badań.
37. Prawa własności intelektualnej i bariery związane z ich przenoszeniem w perspektywie zarządzania przedsiębiorstwem.