Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie

Zagadnienia na egzamin dyplomowy - studia I stopnia (inżynierskie)

Kierunek: GASTRONOMIA I HOTELARSTWO

obowiązujące w roku akad. 2018/2019

1. Charakterystyka metod utrwalania żywności; cele i metody utrwalania żywności.
2. Urządzenia do obróbki termicznej żywności – rodzaje, charakterystyka.
3. Charakterystyka towaroznawczo-żywieniowa wybranych surowców/ produktów pochodzenia roślinnego (warzywa i owoce oraz ich przetwory; przetwory zbożowe).
4. Charakterystyka towaroznawczo-żywieniowa wybranych surowców/ produktów pochodzenia zwierzęcego (mleko i przetwory mleczne; mięso i ich przetwory, ryby i ich przetwory).
5. Metody sensoryczne wykorzystywane w ocenie produktów spożywczych.
6. Prawo żywnościowe – istota i cele oraz regulacje prawne.
7. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) w produkcji gastronomicznej.
8. Zanieczyszczenia występujące w żywności: źródła, dopuszczalne limity, zagrożenia zdrowotne, grupy konsumentów o zwiększonym ryzyku.
9. Wdrażanie i funkcjonowanie systemu HACCP w zakładach gastronomicznych.
10. System zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z normą PN EN ISO 22000 – podział zagrożeń zdrowotnych.
11. Wartość energetyczna i wartość odżywcza produktów spożywczych.
12. Znaczenie dla organizmu, zapotrzebowanie, skutki niedoborów oraz nadmiarów składników pokarmowych (białka, tłuszcze, węglowodany, błonnik pokarmowy, witaminy, składniki mineralne).
13. Zalecenia dietetyczne w wybranych schorzeniach (osteoporoza, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, otyłość).
14. Zasady planowania jadłospisów oraz zalecenia żywieniowe stosowane w zakładach żywienia zbiorowego.
15. Charakterystyka procesów technologicznych w gastronomii (obróbka wstępna, obróbka termiczna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie).
16. Wpływ procesów kulinarnych na jakość potraw (wartość odżywcza, jakość sensoryczna i bezpieczeństwo zdrowotne).

17. Wpływ przechowywania po obróbce termicznej na jakość potraw (wartość odżywczą, jakość sensoryczną i bezpieczeństwo zdrowotne).
18. Charakterystyka systemów produkcji potraw (*cook-serve, cook-chill, cook-freeze, sous-vide*).
19. Charakterystyka kuchni molekularnej i *Note by Note.*
20. Charakterystyka i czynniki kształtujące kuchnie narodowe.
21. Charakterystyka i czynniki kształtujące polskie kuchnie regionalne.
22. Uwarunkowania jakości żywności tradycyjnej.
23. Wykorzystanie produktów ekologicznych, tradycyjnych i regionalnych w gastronomii.
24. Charakterystyka działów występujących w zakładach gastronomicznych.
25. Zasady obsługi konsumenta w gastronomii.
26. Zasady serowania potraw oraz napojów w gastronomii.
27. Organizacja przyjęć okolicznościowych w gastronomii.
28. Marketing mix w sektorze usług gastronomicznych/ hotelarskich.
29. Znaczenie usług w procesie konsumpcji.
30. Specyfika, cechy i kryteria podziału usług hotelarskich.
31. Przepisy prawne dotyczące działalności hotelarskiej.
32. Zarządzanie zasobami ludzkimi w gastronomii i hotelarstwie.
33. Nieuczciwe praktyki rynkowe w gastronomii i hotelarstwie – ich istota i sposoby przeciwdziałania.
34. Biznes plan w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim.
35. Hotelowe systemy rezerwacyjne (rozwiązania, zadania, korzyści). Integracja hotelowych systemów rezerwacyjnych z innymi modułami, np. restauracja, CRM, obiekty sportowe.
36. Ilościowe i jakościowe metody w badaniach marketingowych.
37. Obszary, działania i narzędzia etyki biznesu oraz społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR) wykorzystywane przez przedsiębiorstwa gastronomiczne i hotelarskie.
38. Obsługa ruchu turystycznego – rodzaje i charakterystyka imprez turystycznych.
39. Zasady i etapy projektowania nowych potraw.
40. Trendy w projektowaniu nowych potraw w gastronomii.