WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI

KIERUNEK STUDIÓW: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I OCENA ŻYWNOŚCI

ZAGADNIENIA EGZAMINU DYPLOMOWEGO – MAGISTERSKIEGO

(obwiązujące od roku ak. 2018/2019)

1. Zasady żywienia kobiet w ciąży i karmiących – żywienie a przebieg ciąży, rozwój płodu i dziecka; programowanie metaboliczne/żywieniowe.
2. Zalecenia dietetyczne w wybranych schorzeniach u dzieci i młodzieży – otyłość, cukrzyca, alergie pokarmowe, celiakia, niedokrwistość, próchnica.
3. Zmiany zachodzące w procesie starzenia się organizmu i ich wpływ na sposób żywienia i stan odżywienia.
4. Niedożywienie w populacji osób starszych – metody diagnozowania, skutki zdrowotne, sposoby zapobiegania.
5. Zalecenia żywieniowe dla sportowców – makroskładniki, witaminy i składniki mineralne; suplementy diety.
6. Podaż płynów i elektrolitów w żywieniu sportowców – podział, mechanizm działania.
7. Metody edukacji żywieniowej a efektywność poradnictwa żywieniowego.
8. Badania eksperymentalne z udziałem ludzi – planowanie, zasady realizacji.
9. Istota i rodzaje eksperymentalnych metod naukowych w badaniach dotyczących żywności.
10. Zastosowanie chromatografii gazowej, chromatografii cieczowej, spektrofotometrii UV-Vis w analizie żywności.
11. Analizy termiczne/ analiza obrazu w ocenie żywności – główne metody, ich specyfika, przykłady zastosowania.
12. Trendy w produkcji żywności i opakowalnictwie żywności.
13. Żywność minimalnie przetworzona – rodzaje i charakterystyka stosowanych technologii.
14. Żywność wygodna – rodzaje, charakterystyka i metody jej wytwarzania.
15. Etapy opracowywania i wdrażania do obrotu nowego produktu spożywczego, korzyści dla przedsiębiorstwa i konsumenta.
16. Znaczenie badań sensorycznych w opracowywaniu i wdrażaniu do obrotu produktu spożywczego – etapy, możliwości i zagrożenia.
17. Metody walidacji, weryfikacji i doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.
18. System traceability – rola i znaczenie w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

19. Bezpieczeństwo żywnościowe na świecie i działania podejmowane w celu jego poprawy.
20. Rola biznesu i organizacji pozarządowych w poprawie wyżywienia ludności.
21. Odpowiedzialny biznes w praktyce gospodarczej. Szanse i ryzyka związane z wdrażaniem narzędzi Społecznej Odpowiedzialności Biznesu (CSR).
22. Zachowania żywieniowe – pojęcie, typologia, znaczenie specyfiki zachowania w trakcie procesu jego modyfikacji.
23. Prawidłowości i uwarunkowania konsumpcji żywności.
24. Aktualne trendy w konsumpcji żywności.