

PYTANIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY
dla studentów studiów I stopnia
kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
(zestaw pytań obowiązujące od roku akad. 2018/2019)

PYTANIA KIERUNKOWE

20 pytań, z których losowane są 2 na egzaminie dyplomowym (po jednym z zagadnień procesowych i konstrukcyjnych oraz technologicznych)

Pytania z modułów: procesowego i konstrukcyjnego

1. Wymień i scharakteryzuj metody suszenia żywności– dokonaj podziału wg urządzeń do ich realizacji.
2. Wymień i scharakteryzuj operacje i urządzenia wstępnej obróbki i normalizacji mleka.
3. Scharakteryzuj operację sortowania ryb w powiązaniu z rodzajami sortownic.
4. Przedstaw klasyfikację i charakterystykę procesów rozdrabniania i aglomeracji.
5. Przedstaw charakterystykę procesów rozdziału mieszanin heterogenicznych.
6. Przedstaw charakterystykę i przykłady zastosowania mieszanie cieczy i materiałów sypkich w przetwórstwie żywności.
7. Wymień i scharakteryzuj urządzenia stosowane do czyszczenia ziaren zbóż.
8. Przedstaw rodzaje procesów biotechnologicznych i przykłady ich zastosowań w produkcji żywności.
9. Scharakteryzuj budowę i zasadę działania jednostopniowego układu sprężarkowego.
10. Wymień i scharakteryzuj zasady projektowania w zakresie umiejscowienia ciągów technologicznych.

Pytania z modułów technologicznych

1. Przedstaw i scharakteryzuj struktury białek.
2. Scharakteryzuj dodatki do żywności – dokonaj podziału i przedstaw ograniczenia w ich stosowaniu.
3. Analiza ilościowa i jakościowa żywności– wyjaśnij różnice w oparciu o przykładowe metody.
4. Składniki odżywcze w żywności – przedstaw definicję, charakterystykę i wpływ na organizm człowieka.
5. Wymień i omów zasady systemu HACCP oraz podaj etapy poprzedzające wdrożenie systemu w produkcji żywności.
6. Scharakteryzuj bakterie fermentacji mlekowej – przedstaw rodzaje i ich zastosowanie w technologiach przetwórstwa żywności.
7. Scharakteryzuj wpływ warunków przechowywania na intensywność oddychania plonów uwodnionych i suchych.
8. Przedstaw charakterystykę systemów pakowania żywności.
9. Podaj klasyfikację scharakteryzuj metod termicznej obróbki żywności – przedstaw przykłady ich zastosowania w technologiach przetwórstwa żywności.

10. Przedstaw charakterystykę odpadów przemysłu mięsnego i podaj sposoby ich zagospodarowania.

PYTANIA SPECJALNOŚCIOWE

10 pytań dla wybranej specjalności, z których losowane jest 1 na egzaminie dyplomowym

Specjalność 1: Biotechnologia żywności

1. Wyjaśnij różnice i wytłumacz na czym polega proteomika, genomika, nutrigenomika, transkryptomika.
2. Przedstaw zastosowanie amylazy, lipazy i celulazy w produkcji żywności.
3. Podaj charakterystyka jęczmienia browarnego i przedstaw proces jego słodowania.
4. Opisz fermentację octową.
5. Przedstaw zastosowanie technologii membranowych w biotechnologii żywności.
6. Opisz wytwarzanie glutaminianu sodu i kwasu cytrynowego z zastosowaniem metod biotechnologicznych.
7. Scharakteryzuj test ELISA, PCR i Elektroforezę – przedstaw ich zastosowanie w technologii żywności.
8. Scharakteryzuj otrzymywanie polisacharydów mikrobiologicznych.
9. Scharakteryzuj wytwarzanie preparatów enzymatycznych i aminokwasów z hodowli drobnoustrojów.
10. Scharakteryzuj żywność modyfikowaną genetycznie – przedstaw jej zalety i wady.

Specjalność 2: Żywnienie Człowieka i bezpieczeństwo żywności

1. Scharakteryzuj żywność specjalnego przeznaczenia, żywność funkcjonalną i wygodną – przedstaw definicje i opisz ich oddziaływanie żywieniowe.
2. Przedstaw i omów budowę oraz rolę przewodu pokarmowego, proces trawienia oraz mechanizmy obronne mikroflory jelitowej.
3. Wymień żywieniowe czynniki ryzyka przewlekłych chorób niezakaźnych oraz scharakteryzuj diety o zmienionej konsystencji.
4. Scharakteryzuj procedurę opracowania nowego produktu gastronomicznego.
5. Przedstaw i omów klasyfikację badań epidemiologicznych.
6. Witaminy, prowitaminy – podaj definicje i przedstaw podział oraz charakterystykę wybranej witaminy.
7. Rodzaje regulacji przyjmowania pożywienia oraz chemiczne wyzwalacze i hamulce głodu – wymień i scharakteryzuj po jednym z każdej grupy.
8. Podaj pojęcie i przedstaw cele prawa żywnościowego.
9. Scharakteryzuj substancje antyżywniowe występujące w żywności – podaj źródła ich pochodzenia i przedstaw wpływ na organizm Człowieka.
10. Wymień i omów metody analizy sensorycznej żywności.

Specjalność 3: Inżynieria żywności

1. Wymień i omów metody mycia stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego.
2. Jakie dokumenty wchodzi w skład zakładowego planu higieny – wymień i omów ich zakres.
3. Scharakteryzuj dokumenty specyficzne dla systemu eksploatacji i użytkowania maszyn.
4. Przedstaw i scharakteryzuj cele oraz zakres napraw eksploatacyjnych.
5. Wymień rodzaje wirówek i przedstaw ich zasadę działania.
6. Scharakteryzuj urządzenia gastronomiczne do obróbki cieplnej potraw.
7. Przedstaw wymagania stawiane pomieszczeniom produkcyjnym i magazynowym w przetwórstwie żywności.
8. Scharakteryzuj zjawisko wymiany ciepła – omów jego zastosowanie na przykładzie wybranych urządzeń przetwórstwa żywności.
9. Scharakteryzuj proces suszenia produktów spożywczych – przedstaw i omów przykładową krzywą suszenia i omów kinetykę procesu suszenia.
10. Scharakteryzuj zjawisko sedymentacji i przedstaw jej rodzaje.

Specjalność 4: Projektowanie opakowań

1. Podaj i omów dwie definicje opakowania.
2. Scharakteryzuj funkcje opakowań.
3. Scharakteryzuj funkcję ekologiczną opakowań.
4. Scharakteryzuj materiały opakowaniowe i typowe opakowania z nich wykonane.
5. Scharakteryzuj wady i zalety opakowań szklanych.
6. Scharakteryzuj wady i zalety opakowań z tworzyw polimerowych.
7. Opisz podstawowe rodzaje i metody wytwarzania puszek metalowych.
8. Co to jest papier uszlachetniony, omów metody uszlachetniania papieru i innych materiałów.
9. Opisz składniki atmosfery ochronnej i ich rolę w przedłużaniu trwałości żywności.
10. Scharakteryzuj opakowania aktywne i inteligentne.

Specjalność 5: Technologie przetwórstwa ryb

1. Przedstaw klasyfikację surowców pochodzenia wodnego.
2. Scharakteryzuj podstawowe operacje obróbki mechanicznej ryb.
3. Przedstaw kierunki zagospodarowania odpadów przetwórstwa ryb.
4. Scharakteryzuj operację płatowania ryb.
5. Scharakteryzuj metody mycia stosowane w zakładach przetwórstwa rybnego.
6. Scharakteryzuj metody utrwalania produktów rybnych.
7. Przedstaw i opisz sposoby odgławiania ryb.
8. Scharakteryzuj ryby jako źródło składników odżywczych.
9. Scharakteryzuj zagrożenia bezpieczeństwa żywności występujące w przetwórstwie rybnej.

10. Scharakteryzuj znaczenie gospodarcze przetwórstwa rybnego w regionie Pomorza Środkowego i Zachodniego.