

Pytania na egzamin dyplomowy
dla studentów studiów II stopnia kierunku
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka
(zestaw pytań obowiązuje od roku akad. 2018/2019)

PYTANIA KIERUNKOWE

26 pytań, z których losowane są 2 na egzaminie dyplomowym

1. Kto i w jakim zakresie sporządza koncepcje programowe inwestycji (KPI)
2. Instytucje normalizacyjne polskie, europejskie i międzynarodowe
3. Budowa norm i ich rola w produkcji żywności
4. Zakres zadań głównego technologa w przedsiębiorstwie produkcyjnym
5. Opisz nietermiczne procesy przetwarzania żywności
6. Istota produktu nowoczesnego
7. Przedstaw mikroorganizmy odpowiedzialne za psucie produktów żywnościowych.
8. Omów sposoby zabezpieczenia żywności przed rozwojem niepożądanych drobnoustrojów stosowane w przemyśle spożywczym.
9. Założenia i uproszczenia w modelowaniu.
10. Wymień i opisz metody symulacji bezsiatkowej
11. Niekonwencjonalna metoda utrwalania żywności
12. Charakterystyka produktów funkcjonalnych
13. Łańcuchy dostaw działające w kontrolowanej temperaturze
14. Zagrożenia w łańcuchu dostaw
15. Współczesne zalecenia żywieniowe, zasady i modele racjonalnego żywienia.
16. Sposób żywienia i jego ocena, jakościowe i ilościowe metody oceny
17. Polityka wyżywienia – podstawowe zagadnienia, cele i instrumenty wdrażania
18. Współczesne trendy w konsumpcji żywności
19. Podział i charakterystyka enzymów proteolitycznych
20. Enzymatyczne modyfikacje skrobi
21. Substancje toksyczne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego
22. Charakterystyka mikotoksyn i fitotoksyn
23. Zagrożenia zdrowotne związane z obecnością toksyn w żywności
24. Wymień i omów zasady pobierania próbek produktów żywnościowych przeznaczonych do analizy jakościowej i ilościowej
25. Nowoczesne rozwiązania w technikach wytwarzania opakowań
26. Zasady projektowania opakowań

PYTANIA SPECJALNOŚCIOWE

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

Specjalność S1: Organizacja produkcji i bezpieczeństwo żywności (*Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności, Moduł opakowalnictwa, Moduł organizacji bezpiecznej produkcji*)

1. Różnice pomiędzy IFS i BRC
2. Wymień i krótko omów założenia znanych Tobie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności
3. Analiza i monitorowanie mikrobiologicznych zagrożeń w produkcji żywności
4. Metody monitorowania parametrów procesowych w linii technologicznej
5. Co to jest jakość a co bezpieczeństwo żywności rozwiń w ujęciu technologicznym i konsumenckim
6. Systemy pakowania żywności
7. Właściwości materiałów wykorzystywane w produkcji opakowań
8. Wytwarzanie sztywnych opakowań metalowych
9. Wykorzystanie folii aluminiowej do wytwarzania laminatów
10. Zasady wykonania projektu konstrukcyjnego opakowania
11. Zasady doboru urządzenia w linii technologicznej
12. Procedury nadawania znaku bezpieczeństwa CE
13. Metody utrzymania higieny w produkcji żywności
14. Wymień i omów metody mycia i dezynfekcji urządzeń i pomieszczeń w zakładach przetwórstwa żywności
15. Podział (składowe) procesu

Specjalność S2: Towaroznawstwo produktów i techniki opakowaniowe (*Moduł towaroznawstwa, Moduł opakowalnictwa, Moduł akwakultury*)

1. Owady jako źródło białka
2. Fermentacja mlekowa i alkoholowa - charakterystyka i wykorzystanie w technologiach produkcji żywności
3. Wymień 12 grup żywności i dla 3 wymień najczęściej oznaczane w nich składniki chemiczne odżywcze
4. Wymień przykłady żywności fermentowanej z podziałem na pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i opisz na 3 przykładach wzrost bioaktywnych składników
5. Towaroznawcza klasyfikacja żywności
6. Systemy pakowania żywności
7. Właściwości materiałów wykorzystywane w produkcji opakowań
8. Wytwarzanie sztywnych opakowań metalowych
9. Wykorzystanie folii aluminiowej do wytwarzania laminatów
10. Zasady wykonania projektu konstrukcyjnego opakowania

11. Wymień i omów surowce pochodzenia wodnego i możliwości ich wykorzystania w przetwórstwie spożywczym
12. Podstawowe czynniki jakości zdrowotnej surowców pochodzenia wodnego
13. Jadalne bezkręgowce - wymień i opisz ich znaczenie technologiczne
14. Charakterystyka wybranych gatunków ryb
15. Metody dezynfekcji w hodowli ryb

Specjalność S3: Gastronomia z elementami dietetyki (*Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności, Moduł towaroznawstwa, Moduł gastronomii i dietetyki*)

1. Różnice pomiędzy IFS i BRC
2. Wymień i krótko omów założenia znanych Tobie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności
3. Analiza i monitorowanie mikrobiologicznych zagrożeń w produkcji żywności
4. Metody monitorowania parametrów procesowych w linii technologicznej
5. Co to jest jakość a co bezpieczeństwo żywności rozwiń w ujęciu technologicznym i konsumenckim
6. Owady jako źródło białka
7. Fermentacja mlekowa i alkoholowa - charakterystyka i wykorzystanie w technologiach produkcji żywności
8. Wymień 12 grup żywności i dla 3 wymień najczęściej oznaczane w nich składniki chemiczne odżywcze
9. Wymień przykłady żywności fermentowanej z podziałem na pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i opisz na 3 przykładach wzrost bioaktywnych składników
10. Towaroznawcza klasyfikacja żywności
11. Podział suplementów ze względu na przeznaczenie
12. Rola składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych
13. Zastosowane techniki i technologie kulinarnych i ich wpływ na zmiany wartości odżywczej żywności
14. Zasady indywidualnego projektowania diety (m.in. wybór składników, metody przyrządzania, rozkład ilościowy i jakościowy w ciągu dnia)
15. Organizacja przestrzeni zakładu gastronomicznego

Specjalność S4: Projektowanie produktów akwakultury (*Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności, Moduł gastronomii i dietetyki, Moduł akwakultury*)

1. Wymień i omów surowce pochodzenia wodnego i możliwości ich wykorzystania w przetwórstwie spożywczym
2. Podstawowe czynniki jakości zdrowotnej surowców pochodzenia wodnego
3. Jadalne bezkręgowce - wymień i opisz ich znaczenie technologiczne
4. Charakterystyka wybranych gatunków ryb
5. Metody dezynfekcji w hodowli ryb

6. Różnice pomiędzy IFS i BRC
7. Wymień i krótko omów założenia znanych Tobie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności
8. Analiza i monitorowanie mikrobiologicznych zagrożeń w produkcji żywności
9. Metody monitorowania parametrów procesowych w linii technologicznej
10. Co to jest jakość a co bezpieczeństwo żywności rozwiń w ujęciu technologicznym i konsumenckim
11. Podział suplementów ze względu na przeznaczenie
12. Rola składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych
13. Zastosowane techniki i technologie kulinarnych i ich wpływ na zmiany wartości odżywczej żywności
14. Zasady indywidualnego projektowania diety (m.in. wybór składników, metody przyrządzania, rozkład ilościowy i jakościowy w ciągu dnia)
15. Organizacja przestrzeni zakładu gastronomicznego