**Pytania na egzamin dyplomowy**

dla studentów studiów II stopnia kierunku **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka – II stopień**

(zestaw pytań obowiązuje od semestru letniego roku akad. 2019/2020)

**PYTANIA KIERUNKOWE**

*20 pytań, z których losowane są 2 na egzaminie dyplomowym*

1. Omów i scharakteryzuj polskie, europejskie i międzynarodowe instytucje normalizacyjne.
2. Podaj definicje normy i przedstaw rodzaje norm.
3. Przedstaw zasady certyfikacji na zgodność z normą.
4. Podaj cechy nowoczesnego produktu żywnościowego.
5. Omów nowoczesne, nietermiczne metody przetwarzania żywności.
6. Przedstaw i omów przykładowy łańcuch żywnościowy.
7. Omów znaczenie pojęcia śledzenia (ang. traceability) w łańcuchu żywnościowym.
8. Omów elastyczne systemy zarządzania produkcją.
9. Omów politykę wyżywienia – przedstaw podstawowe zagadnienia, cele i instrumenty jej wdrażania.
10. Przedstaw współczesne zalecenia żywieniowe, zasady i modele racjonalnego żywienia.
11. Omów współczesne trendy w konsumpcji żywności.
12. Wymień najczęściej popełniane błędy żywieniowe i omów ich skutki zdrowotne.
13. Scharakteryzuj gatunki wodne wykorzystywane w gospodarce i żywieniu człowieka.
14. Omów warunki chowu i hodowli mięczaków.
15. Przedstaw podział i charakterystykę enzymów proteolitycznych.
16. Przedstaw i omów enzymatyczne modyfikacje skrobi.
17. Omów substancje toksyczne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w żywności.
18. Wymień i scharakteryzuj mikotoksyny w żywności.
19. Wymień podstawowe etapy realizacji analizy próbki żywności.
20. Omów sposoby przygotowywania próbek żywności do analizy z uwzględnieniem analitu i matrycy.

**PYTANIA SPECJALNOŚCIOWE**

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

**Specjalność S1: Organizacja produkcji i bezpieczeństwo żywności**

*(Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności, Moduł organizacji bezpiecznej produkcji, Moduł opakowalnictwa)*

1. Wymień i omów standardy handlowe, jakie swoim zakresem obejmuje norma IFS.
2. Omów metody monitorowania mikrobiologicznych zagrożeń w produkcji żywności.
3. Co to jest jakość, a co bezpieczeństwo żywności? Rozwiń zagadnienia w ujęciu technologicznym i konsumenckim.
4. Przedstaw elementy składowe procedury zakładowej.
5. Przedstaw zasady doboru urządzenia w linii technologicznej.
6. Omów sposób postępowania przy nadawaniu znaku bezpieczeństwa CE.
7. Wymień i omów metody utrzymania higieny w produkcji żywności.
8. Wymień i omów techniki wytwarzania opakowań.
9. Scharakteryzuj właściwości materiałów wykorzystywanych w produkcji opakowań.
10. Przedstaw etapy i zasady wykonania projektu opakowania.

**Specjalność S2: Towaroznawstwo produktów i techniki opakowaniowe**

*(Moduł towaroznawstwa, Moduł opakowalnictwa, Moduł akwakultury)*

1. Wymień i omów alternatywne źródła białka.
2. Wymień i sklasyfikuj produkty zaliczane do żywności fermentowanej.
3. Omów warunki produkcji i zasady znakowania produktów ekologicznych.
4. Wymień i omów elementy składowe specyfikacji produktu spożywczego.
5. Wymień i omów techniki wytwarzania opakowań.
6. Scharakteryzuj właściwości materiałów wykorzystywanych w produkcji opakowań.
7. Przedstaw etapy i zasady wykonania projektu opakowania.
8. Wymień surowce pochodzenia wodnego i przedstaw możliwości ich wykorzystania w przetwórstwie spożywczym.
9. Wymień i omów podstawowe czynniki jakości zdrowotnej surowców pochodzenia wodnego.
10. Wymień i omów metody dezynfekcji stosowane w hodowli ryb.

**Specjalność S3: Gastronomia z elementami dietetyki**

*(Moduł zarządzania bezpieczeństwem żywności, Moduł towaroznawstwa, Moduł gastronomii i dietetyki)*

1. Wymień i omów standardy handlowe, jakie swoim zakresem obejmuje norma IFS.
2. Omów metody monitorowania mikrobiologicznych zagrożeń w produkcji żywności.
3. Co to jest jakość, a co bezpieczeństwo żywności? Rozwiń zagadnienia w ujęciu technologicznym i konsumenckim.
4. Wymień i omów alternatywne źródła białka.
5. Wymień i sklasyfikuj produkty zaliczane do żywności fermentowanej.
6. Omów warunki produkcji i zasady znakowania produktów ekologicznych.
7. Dokonaj podziału suplementów ze względu na ich przeznaczenie.
8. Omów rolę składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych.
9. Omów produkcję potraw metodą "sous vide" – technika, zalety i wady.
10. Przedstaw etapy i zasady projektowania diety.

**Specjalność S4: Projektowanie produktów akwakultury**

*(Moduł organizacji bezpiecznej produkcji, Moduł gastronomii i dietetyki, Moduł akwakultury)*

1. Przedstaw zasady doboru urządzenia w linii technologicznej.
2. Omów sposób postępowania przy nadawaniu znaku bezpieczeństwa CE.
3. Wymień i omów metody utrzymania higieny w produkcji żywności.
4. Dokonaj podziału suplementów ze względu na ich przeznaczenie.
5. Omów rolę składników odżywczych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych.
6. Omów produkcję potraw metodą "sous vide" – technika, zalety i wady.
7. Wymień surowce pochodzenia wodnego i przedstaw możliwości ich wykorzystania w przetwórstwie spożywczym.
8. Wymień i omów podstawowe czynniki jakości zdrowotnej surowców pochodzenia wodnego.
9. Wymień i omów metody dezynfekcji stosowane w hodowli ryb.
10. Wymień i omów elementy składowe specyfikacji produktu spożywczego