

**Zagadnienia na egzamin dyplomowy  
dla studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka**

1. Drobnoustroje pożądane technologicznie i patogeny w żywności
2. Aktualne regulacje w prawie żywnościowym UE
3. Czynniki wpływające na wrażliwość sensoryczną
4. Podział metod stosowanych w analizie sensorycznej
5. Zanieczyszczenie wody, powietrza i gleby spowodowane działalnością zakładów przemysłu spożywczego
6. Dodatki funkcjonalne w żywności, grupy dodatków i funkcje
7. Substancje szkodliwe w żywności generowane w procesach technologicznych
8. Mykotoksyny - czym są i jakie niosą zagrożenia
9. Procesy chemiczne stosowane w technologii żywności
10. Procesy biotechnologiczne stosowane w technologii żywności
11. Procesy membranowe w technologii żywności
12. Zastosowanie filtracji i wirowania do rozdziału mieszanin wieloskładnikowych
13. Metody oceny jakości żywności
14. Zasady technologii i podział kasz w obrocie handlowym
15. Operacje mechaniczne i urządzenia stosowane w przemyśle zbożowo-młynarskim
16. Rośliny oleiste i technologie pozyskiwanie olejów
17. Typy użytkowe zwierząt rzeźnych
18. Zasady postępowania przedubojowego ze zwierzętami rzeźnymi
19. Cel i zasady podziału technologicznego tusz zwierząt rzeźnych
20. Metody obróbki cieplnej mięsa i przetworów mięsnych
21. Zasady rozdrabniania mięsa
22. Produkty mięsne fermentowane – trwałość sterowana technologicznie
23. Metody poubojowego chłodzenia tuszek drobiowych
24. Skład i właściwości fizykochemiczne mleka
25. Technologia produktów mleczarskich odwodnionych
26. Technologia produkcji cukru
27. Specyfika przetwórstwa owocowo-warzywnego
28. Półprodukty w przetwórstwie owocowo-warzywnym
29. Blanszowanie – rola, metody, wady i zalety, stosowane urządzenia
30. Biochemiczna rola witamin w żywieniu człowieka
31. Rola węglowodanów w żywieniu człowieka
32. Metabolizm - potrzeby energetyczne organizmu – PPM
33. Mechanizmy wchłaniania składników pokarmowych
34. Zasady układania jadłospisów
35. Podstawowe prawa dotyczące ruchu płynów oraz praktyczne zastosowanie w procesach przetwarzania żywności
36. Podstawowe prawa dotyczące wymiany ciepła oraz praktyczne zastosowanie w procesach przetwarzania żywności
37. Operacje dyfuzyjne w przemyśle spożywczym

38. Charakterystyka materiałów ziarnistych i opory przepływu przez wypełnienie
39. Operacje rozdzielania mieszanin wielofazowych w przemyśle spożywczym
40. Metody zamrażania żywności
41. Gazy kriogeniczne w technologii procesów przetwórczych
42. Niekonwencjonalne metody utrwalania żywności
43. Wysokotemperaturowe metody utrwalania żywności
44. Zagęszczania w przemyśle spożywczym
45. Od czego zależy skuteczność obróbki cieplnej konserw (efekt inaktywacji mikroflory)
46. Rodzaje procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym
47. Bezpieczeństwo żywności-systemy kontroli jakości, analiza i zapobieganie zagrożeniom
48. Elementy dokumentacji części technologicznej, założeń techniczno – technologicznych, projektu zakładu przemysłu spożywczego
49. Aparatura kontrolno-pomiarowa w przemyśle spożywczym
50. Zastosowanie tworzyw polimerowych stosowanych w przemyśle spożywczym
51. Substancje szkodliwe w tworzywach polimerowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością