

Zagadnienia dla absolwentów kierunków studiów innych niż wymienione w obowiązujących zasadach rekrutacji, którzy będą musieli przystąpić do rozmowy kwalifikacyjnej sprawdzającej kompetencje kandydata do podjęcia studiów II stopnia na kierunku **Technologia żywności i żywienie człowieka w roku akad. 2024/2025**

1. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności.
2. Rodzaje zanieczyszczeń żywności.
3. Czynniki wpływające na psucie się żywności.
4. Najczęstsze zatrucia i zakażenia pokarmowe.
5. Metale ciężkie i WWA w żywności, ocena ryzyka zdrowotnego.
6. Wykorzystanie mikroorganizmów w produkcji żywności.
7. Wykorzystanie drożdży w produkcji wyrobów alkoholowych.
8. Charakterystyka i zastosowanie bakterii probiotycznych.
9. Znaczenie i przebieg procesu glikolizy.
10. Budowa białek, przemiany w procesach technologicznych.
11. Właściwości chemiczne tłuszczów, proces jełczenia tłuszczu.
12. Występowanie węglowodanów w żywności i ich wykorzystanie w przemyśle spożywczym.
13. Znaczenie enzymów w technologii żywności.
14. Enzymatyczne i nieenzymatyczne procesy brunatnienia żywności.
15. Piramida zdrowego żywienia.
16. Rola białek, węglowodanów i tłuszczów w żywieniu człowieka.
17. Witaminy i składniki mineralne – źródła w pożywieniu i rola w organizmie.
18. Trawienie składników pokarmowych (węglowodany, tłuszcze, białka).
19. Dobór materiałów w konstrukcji maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego.
20. Podział i przeznaczenie urządzeń do mycia surowców i maszyn.
21. Maszyny i urządzenia do rozdrabniania ciał stałych i cieczy.
22. Charakterystyka procesu obróbki wstępnej surowców w przemyśle spożywczym.
23. Ogólna charakterystyka procesu mieszania, urządzenia do mieszania cieczy i materiałów sypkich.
24. Rozdzielanie układów niejednorodnych (sedymentacja, filtracja, wirowanie).
25. Fluidyzacja i transport pneumatyczny w przemyśle spożywczym, charakterystyka procesów, dynamika warstwy fluidalnej.

26. Charakterystyka procesów przenoszenia ciepła w technologii żywności: ogrzewanie i chłodzenie, odparowywanie, zamrażanie żywności.
27. Charakterystyka procesów przenoszenia masy w technologii żywności: suszenie, ekstrakcja, krystalizacja i rozpuszczanie, procesy membranowe.
28. Charakterystyka, rodzaje oraz zastosowanie procesu destylacji w przemyśle spożywczym.
29. Metody zagęszczania żywności, zasady i zastosowania.
30. Metody oznaczania zawartości wody w żywności, znaczenie aktywności wody dla trwałości żywności.
31. Chemiczne metody utrwalania żywności.
32. Biologiczne metody utrwalania w przemyśle spożywczym.
33. Fizyczne metody utrwalania żywności.
34. Zasady pobierania prób i przygotowania próby laboratoryjnej żywności do analizy.
35. Analiza sensoryczna – charakterystyka i zastosowanie.
36. Zastosowanie substancji dodatkowych w technologii żywności, korzyści i zagrożenia.
37. Wymagania sanitarne dla wody w przemyśle spożywczym, metody uzdatniania.
38. Materiały opakowaniowe i metody pakowania stosowane w przemyśle spożywczym.
39. Systemy zapewniania jakości w przemyśle spożywczym (GMP, GHP, HACCP).
40. Etapy opracowania nowych produktów spożywczych: charakterystyka i zadania.