**kierunek: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETOTERAPIA**

**zestaw zagadnień egzaminacyjnych**

**od roku akademickiego 2021/2022**

### Blok I Technologiczny

1. Mleko oraz fermentowane napoje mleczne – technologia produkcji oraz znaczenie żywieniowe.
2. Termiczne metody utrwalania żywności – stosowane techniki, ich funkcje oraz wpływ na wartość odżywczą produktów.
3. Opakowania do żywności – rodzaje, funkcje, zastosowanie.
4. Operacje mechaniczne w przetwórstwie żywności i gastronomii.
5. Struktura zakładów gastronomicznych.
6. Struktura zakładów żywienia zbiorowego.
7. Surowce roślinne stosowane w przetwórstwie żywności.
8. Surowce zwierzęce stosowane w przetwórstwie żywności.
9. Mięso, mleko, jaja i inne produkty odzwierzęce i ich rola jako składnika diety.
10. Warzywa, owoce i inne produkty roślinne i ich rola jako składnika diety.
11. Systemy zapewnianiające bezpieczeństwo i jakość żywności.
12. Bezpieczeństwo produkcji żywności - zagrożenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w żywności.
13. Trendy w produkcji i obróbce kulinarnej żywności.
14. Nowoczesne trendy w magazynowaniu żywności.
15. Metody konserwacji stosowane w przetwórstwie żywności.
16. Funkcje obróbki cieplnej w przetwórstwie żywności pochodzenia zwierzęcego.
17. Funkcje obróbki cieplnej w przetwórstwie żywności pochodzenia roślinnego.

**Blok II Specjalnościowy: Żywieniowo – dietetyczny**

1. Przemiana materii oraz zapotrzebowanie energetyczne człowieka.
2. Hormonalna regulacja trawienia i wchłaniania żywności oraz wydalania resztek pokarmowych.
3. Hormonalna regulacja głodu i sytości.
4. Trawienie i wchłanianie podstawowych grup substancji organicznych z żywności (białek, tłuszczy, węglowodanów).
5. Białka, tłuszcze (w tym kwasy tłuszczowe), węglowodany (w tym cukry) – podział, rola w organizmie, źródła w żywności oraz zapotrzebowanie człowieka.
6. Cholesterol jako składnik diety – źródła, rola w organizmie oraz zagrożenia dla zdrowia człowieka.
7. Makroelementy- źródła w żywności, rola w organizmie oraz czynniki wpływające na biodostępność.
8. Mikroelementy- źródła w żywności, rola w organizmie oraz czynniki wpływające na biodostępność.
9. Równowaga kwasowo- zasadowa organizmu.
10. Gospodarka wodna organizmu.
11. Ładunek i indeks glikemiczny produktów spożywczych.
12. Błonnik pokarmowy - charakterystyka, źródła oraz rola w żywieniu człowieka.
13. Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach- źródła w żywności oraz rola w organizmie człowieka.
14. Witaminy rozpuszczalne w wodzie- źródła w żywności oraz rola w organizmie człowieka.
15. Zasady układania jadłospisów.
16. Zagrożenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne w żywności.
17. Żywność genetycznie modyfikowana – metody otrzymywania, przykłady, szanse oraz zagrożenia ze stosowania.
18. Diety lecznicze – podział i charakterystyka.
19. Diety alternatywne – podział i charakterystyka.
20. Zalecenia żywieniowe dla kobiet ciężarnych i karmiących.
21. Zalecenia żywieniowe dla noworodków oraz dzieci w różnym wieku.
22. Zalecenia żywieniowe dla osób dorosłych oraz starszych.
23. Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych.
24. Podział i charakterystyka diet eliminacyjnych.
25. Podział i charakterystyka diet zdrowotnych.
26. Podział i charakterystyka diet ze względu na udział/ wykorzystanie w nich składników organicznych.
27. Nietolerancje pokarmowe.
28. Alergie żywieniowe/ pokarmowe.