

**Zagadnienia obowiązujące na rozmowie kwalifikacyjnej
na kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka studia II stopnia**

1. Rodzaje zanieczyszczeń żywności.
2. Najczęstsze zatrucia i zakażenia pokarmowe.
3. Czynniki wpływające na psucie się żywności.
4. Wykorzystanie mikroorganizmów w produkcji żywności.
5. Znaczenie i przebieg procesu glikolizy.
6. Budowa białek, przemiany w procesach technologicznych.
7. Właściwości chemiczne tłuszczów, proces jęlczenia tłuszczu.
8. Występowanie węglowodanów w żywności i ich wykorzystanie w przemyśle spożywczym.
9. Znaczenie enzymów w technologii żywności.
10. Piramida zdrowego żywienia.
11. Rola białek, węglowodanów i tłuszczów w żywieniu człowieka.
12. Witaminy i składniki mineralne – źródła w pożywieniu i rola w organizmie.
13. Trawienie składników pokarmowych (węglowodany, tłuszcze, białka).
14. Maszyny i urządzenia wykorzystywane w przemyśle spożywczym.
15. Charakterystyka procesu obróbki wstępnej surowców w przemyśle spożywczym.
16. Charakterystyka procesów przenoszenia ciepła w technologii żywności: ogrzewanie i chłodzenie, odparowywanie, zamrażanie żywności.
17. Metody oznaczania zawartości wody w żywności, znaczenie aktywności wody dla trwałości żywności.
18. Metody utrwalania żywności w przemyśle spożywczym.
19. Zasady pobierania prób i przygotowania próby laboratoryjnej żywności do analizy.
20. Zastosowanie substancji dodatkowych w technologii żywności, korzyści i zagrożenia.
21. Wymagania sanitarne dla wody w przemyśle spożywczym, metody uzdatniania.
22. Materiały opakowaniowe i metody pakowania stosowane w przemyśle spożywczym.