

EGZAMIN LICENCJACKI – KIERUNEK DIETETYKA

Zagadnienia z zakresu technologii potraw

z elementami produkcji żywności funkcjonalnej i towaroznawstwa

1. Metody obróbki cieplnej potraw i ich wykorzystanie w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.
2. Sposoby utrwalania produktów spożywczych i gotowych potraw.
3. Charakterystyka substancji dodatkowych stosowanych w przetwórstwie żywności.
4. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne przetworów spożywczych i gotowych potraw.
5. Stabilność witamin w procesie przetwarzania i przechowywania żywności oraz produkcji potraw.
6. Przemiany białek w procesach produkcji potraw, ich klasyfikacja oraz technologiczne i żywieniowe znaczenie.
7. Przemiany tłuszczów w czasie przetwarzania i przechowywania żywności oraz ich żywieniowe konsekwencje.
8. Zamienniki tłuszczu – podział, charakterystyka i wykorzystanie w produkcji żywności.
9. Przemiany skrobi w procesach produkcji i przechowywania potraw oraz ich technologiczne i żywieniowe znaczenie.
10. Przemiany polisacharydów nieskrobiowych w procesach produkcji potraw z warzyw i owoców oraz ich technologiczne i żywieniowe znaczenie.
11. Oligosacharydy – występowanie w żywności i znaczenie w żywieniu człowieka.
12. Inulina – znaczenie technologiczne i żywieniowe.
13. Substancje słodzące – podział, charakterystyka i wykorzystanie w produkcji żywności.
14. Substancje biologicznie aktywne występujące w żywności.
15. Znaczenie mleka w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza mleka kobycego i krowiego.
16. Mleczne napoje fermentowane i ich znaczenie w żywieniu człowieka.
17. Charakterystyka towaroznawcza i żywieniowa serów.
18. Jaja i potrawy z jaj w żywieniu człowieka.
19. Wartość odżywcza potraw z mięsa i przetworów mięsnych.
20. Charakterystyka towaroznawcza tłuszczów jadalnych i ich wartość odżywcza.
21. Charakterystyka produktów zbożowych i ich wykorzystanie w produkcji potraw w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.
22. Żywność probiotyczna i prebiotyczna.

23. Żywność funkcjonalna – definicja i przykłady.

24. Żywność niskokaloryczna i o obniżonej kaloryczności – definicje, otrzymywanie i przykłady.

25. Wody mineralne – charakterystyka towaroznawcza i znaczenie w żywieniu człowieka.

26. Herbaty – podział i znaczenie w żywieniu człowieka.