

PYTANIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI

Kierunek studiów: *Technologia żywności i żywienie człowieka* – studia I stopnia, stacjonarne i niestacjonarne

CZĘŚĆ KIERUNKOWA

1. Żywność pochodzenia roślinnego i zwierzęcego jako potencjalne źródło zagrożeń mikrobiologicznych
2. Wpływ czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych na wzrost drobnoustrojów w środowisku żywności
3. Tradycyjne i nowe czynniki etiologiczne zatruc pokarmowych o charakterze mikrobiologicznym
4. Omówić produkcję destylatu rolniczego
5. Procesy fermentacyjne w technologii żywności
6. Omówić technologię produkcji piwa
7. Porównaj metody laboratoryjne i konsumenckie stosowane w analizie sensorycznej
8. Przedstaw wybrane metody ilościowego oznaczania podstawowych składników odżywczych
9. Zasady pobierania próbek z partii towaru
10. Wymagania prawne dotyczące znakowania żywności
11. Wymagania prawne dotyczące higieny żywności
12. Bezpieczeństwo żywności – wymagania prawne
13. Czynniki wpływające na skład i jakość mleka surowego
14. Czynniki wpływające na jakość produktów mlecznych
15. Omówić kierunki wykorzystania ziarna zbóż z uwzględnieniem wymagań dla przetwórstwa
16. Czynniki kształtujące jakość pieczywa
17. Czynniki wpływające na jakość mięsa
18. Czynniki wpływające na jakość przetworów mięsnych
19. Technologia uboju i obróbki poubojowej dużych zwierząt rzeźnych oraz drobiu
20. Metody obróbki surowców wykorzystywanych w technologii gastronomicznej
21. Technika przygotowywania podstawowych grup potraw
22. Przyrządy do przemysłowych pomiarów podstawowych parametrów procesów technologicznych (ciśnienia, temperatury, natężenia przepływu płynów)
23. Zastosowanie pomp w zakładach przemysłu spożywczego
24. Scharakteryzuj rodzaje przenośników stosowanych do przenoszenia materiałów w zakładach przemysłu spożywczego
25. Przepływ płynów w rurociągach – rodzaje ruchu, spadek ciśnienia podczas przepływu
26. Wpływ struktury surowców i produktów na przebieg procesów jednostkowych (mechanicznych, wymiany ciepła, wymiany masy)
27. Scharakteryzować znaczenie oporu środowiska w przebiegu procesów wymiany ciepła i masy
28. Na wybranych przykładach omówić zasadę działania przepływowych wymienników ciepła oraz możliwości odzysku energii w tych urządzeniach
29. Scharakteryzować przemiany fazowe w procesach jednostkowych (rodzaje, ciepło, temperatura przemiany fazowej)
30. Woda i jej uzdatnianie w zakładach przemysłu spożywczego
31. Znaczenie właściwości reologicznych w technologii żywności
32. Właściwości fizyczne produktów spożywczych w postaci sproszkowanej
33. Zagospodarowanie odpadów pochodzących z wybranej branży przemysłu spożywczego
34. Funkcje współczesnych opakowań
35. Charakterystyka surowców oleistych
36. Technologia produkcji olejów jadalnych
37. Wykorzystanie procesu ekstruzji w technologii koncentratów spożywczych
38. Charakterystyka żywności instant
39. Półprodukty z owoców i warzyw i ich wykorzystanie technologiczne w przemyśle spożywczym
40. Produkty z owoców i warzyw o wysokim i niskim stopniu przetworzenia

CZĘŚĆ PODSTAWOWA

1. Kryteria jakości produktów spożywczych
2. Chemiczne metody utrwalania żywności
3. Termiczne metody utrwalania żywności
4. Fizyczne metody utrwalania żywności
5. Mrożenie jako metoda utrwalania żywności
6. Niekonwencjonalne metody utrwalania żywności
7. Utrwalanie żywności metodą zakwaszania
8. Suszenie żywności
9. Zagęszczanie żywności
10. Aktywność wody a trwałość żywności
11. Operacje mechaniczne w technologii żywności
12. Osmoaktywne metody utrwalania żywności
13. Metody odwadniania w technologii żywności
14. Aseptyczne pakowanie żywności
15. Substancje chemiczne stosowane do utrwalania żywności
16. Pasteryzacja i sterylizacja – wykorzystanie w technologii żywności
17. Filtracja w technologii żywności
18. Różnice między pasteryzacją i sterylizacją.
19. Konserwowanie żywności z użyciem cukru i soli kuchennej.
20. Utrwalanie żywności przez odwadnianie
21. Metody utrwalania żywności
22. Mikrobiologiczne metody utrwalania żywności
23. Operacje typu dyfuzyjnego w technologii żywności
24. Rozdrabnianie materiałów w przemyśle spożywczym
25. Źródła surowców dla przemysłu spożywczego.
26. Ekstrakcja w technologii żywności
27. Aglomeracja w technologii żywności
28. Charakterystyka surowców roślinnych dla przemysłu spożywczego
29. Charakterystyka surowców zwierzęcych dla przemysłu spożywczego
30. Destylacja w technologii żywności
31. Mieszanie w technologii żywności
32. Sposoby rozdzielania materiałów niejednorodnych stosowane w technologii żywności
33. Wirowanie w technologii żywności
34. Krystalizacja w technologii żywności
35. Procesy chemiczne w technologii żywności
36. Apertyzacja w technologii żywności
37. Dodatki do żywności – cele, zastosowania, przykłady
38. Czyszczenie surowców w przemyśle spożywczym
39. Przechowywanie przetworzonych produktów spożywczych
40. Przechowywanie żywności nieprzetworzonej