|  |  |
| --- | --- |
| **WYKAZ ZAGADNIEŃ DO EGZAMINU DYPLOMOWEGO**  **STUDIA STACJONARNE I NIESTACJONARNE**  **I STOPNIA**  **KIERUNEK DIETETYKA**  **rok akademicki 2021/2022**  **CZĘŚC I- ZAGADNIENIA TEORETYCZNE** | |
| 1 | Właściwości i znaczenie biologiczne wody. |
| 2 | Komórka i organella komórkowe (budowa i funkcje). |
| 3 | Właściwości fizykochemiczne węglowodanów. Polisacharydy zapasowe (skrobia, glikogen – budowa, funkcje). |
| 4 | Budowa, właściwości i funkcje aminokwasów. |
| 5 | Budowa i właściwości peptydów i białek; podział białek na grupy ze względu na pełnione funkcje. |
| 6 | Charakterystyka analityczna metody laboratoryjnej – czułość i swoistość. Przyczyny błędu obciążającego wynik badania laboratoryjnego – czynniki przedlaboratoryjne i zmienność analityczna. |
| 7 | Podstawy interpretacji wyniku badania ogólnego moczu (proteinuria, glukozuria, ketonuria, bilirubina i urobilinogen, ocena składników osadu moczu). |
| 8 | Podstawy interpretacji wyniku badania morfologii krwi |
| 9 | Diagnostyka biochemiczna miażdżycy (materiał do oznaczenia składników lipidogramu, warunki pobrania, normy oznaczanych składników lipidogramu). |
| 10 | Diagnostyka biochemiczna cukrzycy (glikemia na czczo, krzywa cukrowa). |
| 11 | Jaką parazytozę można nabyć po spożyciu surowych skorupiaków, np. krabów? |
| 12 | Jakimi pasożytami można zarazić się poprzez zjedzenie surowego lub półsurowego mięsa ? |
| 13 | Jakie są sposoby zapobiegania szerzeniu się trichinellozy (włośnicy)? |
| 14 | Źródłem zarażenia jakich pasożytów mogą być przetwory i potrawy mięsne zawierające stadia inwazyjne? |
| 15 | Jakimi pasożytami można uniknąć zarażenia poprzez przestrzeganie zasad higieny osobistej ? |
| 16 | Jakim pasożytem można zarazić się poprzez spożycie niemytych owoców leśnych ? |
| 17 | Jakie są drogi zarażenia Toksoplasmą gonidii? |
| 18 | Jakimi pasożytami można zarazić się przez konsumpcję surowych lub niedogotowanych ryb? |
| 19 | Jakie są sposoby zapobiegania zarażenia tasiemczycą (teniozą)? |
| 20 | Jakie może być miejsce bytowania (lokalizacji) Tasiemca uzbrojonego (*Taenia solium)* w organizmie człowieka? |
| 21 | Proszę wskazać podstawową różnicę jaka dzieli etykę od teologii moralnej. |
| 22 | Proszę scharakteryzować etykę normatywną. |
| 23 | Proszę scharakteryzować utylitaryzm w etyce. |
| 24 | Proszę scharakteryzować personalizm w etyce |
| 25 | Proszę scharakteryzować deontonomizm. |
| 26 | Proszę wymienić zasadnicze, podstawowe formy komunikacji oraz podać przykłady |
| 27 | Wymień i omów formy komunikacji grupowej. |
| 28 | Proszę podać % udział komunikatów pozawerbalnych i werbalnych w komunikacji interpersonalnej. |
| 29 | Jak zachowa się odbiorca, w sytuacji gdy komunikaty werbalne i niewerbalne nadawcy nie są zgodne - język ciała nie jest zgodny z komunikatami werbalnymi? |
| 30 | Proszę scharakteryzować – zgodnie z założeniami AT – transakcje równoległe |
| 31 | Wymień czynniki prowadzące do ryzyka anemii u kobiet. |
| 32 | Co to jest ciąża zwiększonego ryzyka? |
| 33 | Podaj przyczyny nawracających infekcji grzybiczych u kobiet. |
| 34 | Opisz znaczenie jodu i magnezu w gospodarce metabolicznej i hormonalnej kobiety. |
| 35 | Wymień konsekwencje zaburzonej tolerancji glukozy/ cukrzycy w ciąży. |
| 36 | Podaj definicję zdrowia wg WHO oraz scharakteryzuj subiektywną i obiektywną ocenę zdrowia. |
| 37 | Zasady promocji zdrowia |
| 38 | Czym jest edukacja zdrowotna i jej podział ze względu na relacje między nadawcą a odbiorcą |
| 39 | Czy są zachowania zdrowotne i jaki jest ich podział. |
| 40 | Scharakteryzuj Model Lalonda. |
| 41 | Charakterystyka kuchni hiszpańskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 42 | Charakterystyka kuchni włoskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 43 | Charakterystyka kuchni żydowskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 44 | Charakterystyka kuchni greckiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 45 | Charakterystyka kuchni japońskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 46 | Wymień teorie starzenia się organizmu i omów wybraną |
| 47 | Wymień 5 czynników ryzyka Alzheimera |
| 48 | Wymień objawy Parkinsona. |
| 49 | Wymień 4 czynniki ryzyka osteoporozy. |
| 50 | Opisz zmiany zachodzące w organizmie podczas starzenia się. |
| 51 | Ortoreksja - definicja oraz skutki. |
| 52 | Wymień 5 odmian picy. |
| 53 | Skutki bulimii |
| 54 | Skutki anoreksji |
| 55 | Charakterystyka bigoreksji |
| 56 | Na czym polega prawo pacjenta do tajemnicy? |
| 57 | Kiedy pacjentowi można odmówić obecności osoby bliskiej przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych? |
| 58 | Od czego zależą i ile wynoszą okresy wypowiedzenia umów o pracę zawartych na czas nieokreślony i umów o pracę zawartych na czas określony? |
| 59 | Z jakich przyczyn może nastąpić wypowiedzenie umowy o pracę bez wypowiedzenia? |
| 60 | Kiedy dietetyk może przetwarzać dane o zdrowiu? |
| 61 | Sterylizacja cieplna z parą wodną |
| 62 | Pojęcie hodowli drobnoustrojów, typy hodowli drobnoustrojów, fazy wzrostu hodowli |
| 63 | Charakterystyka rodziny ENTEROBACTERIACEAE |
| 64 | Charakterystyka mikroorganizmów występujących w powietrzu |
| 65 | Charakterystyka rodziny Bacillaceae |
| 66 | W jaki sposób psychologia behawiorystyczna wyjaśnia agresywne zachowania człowieka? |
| 67 | Stres psychologiczny – przyczyny, skutki, sposoby radzenia sobie ze stresem. |
| 68 | Wyjaśnij i krótko scharakteryzuj zjawisko konformizmu. |
| 69 | Krótko scharakteryzuj teorię inteligencji wielorakich Howarda Gardnera. |
| 70 | Scharakteryzuj budowę jądra komórkowego |
| 71 | Wymień, jakie wyróżniamy rodzaje tkanki tłuszczowej, krótko scharakteryzuj każdą z nich. |
| 72 | Opisz skład krwi - wymień poszczególne składniki osocza i rodzaje elementów morfotycznych krwi. |
| 73 | Wymień kolejne fazy cyklu komórkowego, wyjaśnij znaczenie poszczególnych faz interfazy. |
| 74 | Wyjaśnij, na czym polega dziedziczenie wieloczynnikowe i jak dzielimy cechy uwarunkowane wieloczynnikowo. |
| 75 | Omów strukturę oraz mechanizm działania synapsy chemicznej |
| 76 | Przedstaw wpływ aktywacji współczulnego układu nerwowego na organizm człowieka |
| 77 | Omów potencjał czynnościowy komórki roboczej mięśnia sercowego |
| 78 | Omów działanie insuliny w ustroju |
| 79 | Omów motorykę jelita grubego |
| 80 | Omów zasady 1 – 7 systemu HACCP. |
| 81 | Wymień 5 antyoksydantów i omów ich rolę w organizmie |
| 82 | Omów rolę aminokwasów i białek w organizmie człowieka, zapotrzebowanie na białko i zawartość białka w różnych grupach środków spożywczych. |
| 83 | Omów podział białek ze względu na ich skład aminokwasowy, wyjaśnić pojęcia białek pełnowartościowych i niepełnowartościowych oraz znaczenie aminokwasów ograniczających dla procesów fizjologicznych człowieka. |
| 84 | Omówić rolę tłuszczów w organizmie człowieka, zapotrzebowanie na tłuszcz i zawartość tłuszczu w różnych grupach środków spożywczych. |
| 85 | Omówić rolę budulcową i funkcjonalną niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych w organizmie człowieka |
| 86 | Omów grupę witamin rozpuszczalnych w tłuszczu i ich role dla funkcjonowania organizmu człowieka. |
| 87 | Lipidy – podaj metody oznaczania składu kwasów tłuszczowych, steroli i cholesterolu istotne w punktu widzenia postępowania dietetycznego |
| 88 | Węglowodany – omów metody oznaczania składu i deklaracji żywieniowych na produkcie |

|  |  |
| --- | --- |
| **CZĘŚĆ II ZAGADNIENIA O CHARAKTERZE PROBLEMOWYM**  **ŻYWIENIE W ZDROWIU I CHOROBIE** | |
| 1 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w refluksie żołądkowo-przełykowym. |
| 2 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w ostrym nieżycie żołądka. |
| 3 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w przewlekłym nieżycie żołądka przebiegającym z niedokwaśnością. |
| 4 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w przewlekłym nieżycie żołądka przebiegającym z nadkwaśnością. |
| 5 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w chorobie wrzodowej żołądka. |
| 6 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w ostrym nieżycie jelit. |
| 7 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w przewlekłym nieżycie jelit. |
| 8 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w zaparciu nawykowym atonicznym. |
| 9 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w zaparciu nawykowym spastycznym. |
| 10 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego w okresie remisji choroby. |
| 11 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w chorobach wątroby bez cech encefalopatii. |
| 12 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w okresie niewydolności wątroby. |
| 13 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w ostrym zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. |
| 14 | Zaproponuj schemat diety,zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w przewlekłym zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. |
| 15 | Zaproponuj schemat diety,zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w kamicy żółciowej bezobjawowej. |
| 16 | Zaproponuj schemat diety, ropozalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. |
| 17 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane dla pacjentów z przewlekłą niewydolnością nerek leczonych zachowawczo. |
| 18 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane dla pacjentów z przewlekłą niewydolnością nerek w okresie dializacyjnym. |
| 19 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w nadciśnieniu tętniczym. Zaproponuj diety niefizjologiczne w nadciśnieniu. |
| 20 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w hiperlipidemii. |
| 21 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w cukrzycy typu 2. |
| 22 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w otyłości. |
| 23 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w wychudzeniu. |
| 24 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w dnie moczanowej. |
| 25 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w chorobach nowotworowych. |
| 26 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w niedokrwistości niedoborowej. |
| 27 | Zaproponuj produkty w dietach: Kempnera i ziemniaczanej. Wymień jednostki chorobowe, w których diety te mają zastosowanie. |
| 28 | Zaproponuj produkty w dietach: Karela i owocowa. Wymień jednostki chorobowe, w których diety te mają zastosowanie. |
| 29 | Definicja choroby Parkinsona, postępowanie dietetyczne – pacjent M 70lat, 168cm, 89kg początkowa faza choroby wczesna bez powikłań. Zapotrzebowanie na białko, tłuszcze i węglowodany |
| 30 | Definicja choroby Alzhaimera, postępowanie dietetyczne – pacjentka K 77lat, 167cm, 85kg początkowa faza choroby. Zapotrzebowanie na białko, tłuszcze i węglowodany |
| 31 | Zalecenia dietetyczna dla pacjenta - 80lat, 171cm, 74kg, problemy z połykaniem, żuciem i gryzieniem . Zapotrzebowanie na białko, tłuszcze i węglowodany |
| 32 | Dieta z dystrybucją i redystrybucją białka - w jakich przypadkach stosowana, specyfikacja |
| 33 | Żywienie w osteoporozie – definicja, przyczyny, skutki, sposoby zapobiegania - pacjentka – okres pomenopauzalny, 64lat, 163cm, 68kg |
| 34 | Definicja anoreksji, przyczyny, skutki oraz postępowanie dietetyczne. Pacjentka 16 lat, wzrost 172cm, masa ciała 47kg– zalecenia dietetyczne, obliczyć zapotrzebowanie energetyczne (B, T, W) |
| 35 | Anoreksja a ortoreksja różnice, podobieństwa oraz postępowanie dietetyczne  w ortoreksji – kobieta 37lat, 176cm, 68kg, praca siedząca– zalecenia dietetyczne, obliczyć zapotrzebowanie energetyczne (B, T, W) |
| 36 | Pacjentka 17 lat, wzrost 170cm, masa ciała 70kg, jedzenie kompulsywne– zalecenia, postępowanie dietetyczne, obliczyć zapotrzebowanie energetyczne (B, T, W) |
| 37 | Pacjentka 14 lat, wzrost 165cm, masa ciała 48kg, bulimia – zalecenia, postępowanie dietetyczne, obliczyć zapotrzebowanie energetyczne (B, T, W) |
| 38 | Pica – definicja, przyczyny, skutki, ogólne zalecenia dietetyczne |
| 39 | Opisz dietę ketogenną – w jakich sytuacjach się ją stosuje, jak się wprowadza, produkty przeciwwskazane oraz zalecane. |
| 40 | Podaj objawy choroby trzewnej u dzieci oraz podaj podstawowe zalecenia żywieniowe. |
| 41 | Hydrolizaty białek mleka u dzieci – wskaż jakim dzieciom się je podaje, przedstaw podział. |
| 42 | Mężczyzna, 180cm, 72kg, aktywność fizyczna wysoka, chcący zwiększyć masę mięśniową – oblicz zapotrzebowanie na białka, tłuszcze, węglowodany i energię. |
| 43 | Podaj metody oceny ilości węglowodanów w diecie sportowca. Podaj ilość węglowodanów w diecie dla sportowca trenującego 2 – 4 godziny dziennie o masie 71 kg. |
| 44 | Podaj zalecenia żywieniowe dla sportowca dotyczące spożycia węglowodanów przed treningiem, w trakcie treningu trwającego ponad 60minut oraz po treningu. Podaj przykładu przekąsek |
| 45 | Podaj definicję ładunku glikemicznego. Z czego może wynikać duży ładunek glikemiczny posiłku? |
| 46 | Zalecenia żywieniowe dla kobiety ciężarnej z nadciśnieniem indukowanym ciąża. |
| 47 | Zalecenia dla kobiety planującej ciążę |
| 48 | Różnice w ilości składników odżywczych pomiędzy semestrami ciąży – zapotrzebowanie na składniki dla kobiety w III trymestrze ciąży |
| 49 | Opisz występowanie żelaza hemowego i niehemowego |
| 50 | Opisz postępowanie dietetyczne: mężczyzna, 45 lat, 120 kg, 170cm. Przedstaw listę produktów zalecanych i przeciwwskazanych. |
| 51 | Opisz zalecenia żywieniowe dla pacjenta po zabiegu bariatrycznym. |
| 52 | Opisz leczenie niefarmakologiczne zaburzeń lipidowych |
| 53 | Otyłość dzielimy na kilka typów – wymień je, omów cechy charakterystyczne, przedstaw ogólne zasady leczenia. |
| 54 | Wymień po 10 produktów zalecanych i przeciwwskazanych w nadciśnieniu tętnicznym. Podaj zalecenia żywieniowe dla pacjenta: mężczyzna, 41 lat, 89kg, 174 cm, kierowca ciężarówki, niska aktywność fizyczna, pali paczkę papierosów dziennie. Przyjmuje leki hipotensyjne. |
| 55 | Omów objawy, przyczyny hipoglikemii oraz zagrożenia dla zdrowia związane z hipoglikemią oraz co najważniejsze sposoby reagowania na spadek glikemii (sposób odżywiania, korekty leczenia farmakologicznego). |
| 56 | Zespół metaboliczny – to zespół różnych schorzeń, definicja zmieniała się dynamicznie – omów ostatnią definicję i wymień schorzenia, jakie składają się na ten zespół. Proszę podać schemat pierwszej wizyty pacjenta z zespołem metabolicznym u dietetyka |
| 57 | Pacjent lat 68 z cukrzyca typu 2, nadciśnieniem tętniczym oraz dną moczanową, rozpoznaną po wystąpieniu ostrego napadu dny. Omów zalecenia dietetyczne – głównie ograniczenia – (lista produktów spożywczych przeciwwskazanych) przy współistnieniu dny moczanowej. |
| 58 | Omów zasady rozszerzania diety niemowlęcia. |
| 59 | Opisz zalecenia dietetyczne dla pacjentów z insulinoopornością. |
| 60 | Opisz dietę DASH. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CZĘŚĆ III - TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNASTWO** | |
|  | Omów metody badania i oceny jakości towarów z wykorzystaniem analizy sensorycznej. |
|  | Dlaczego oznaczanie zawartości wody jest istotnym parametrem w ocenie jakości żywności? |
|  | Dlaczego oznaczanie kwasowości produktu jest istotnym parametrem w ocenie jakości żywności? |
|  | Scharakteryzuj podstawową budowę ziarna zbóż. |
|  | Na czym polega podział mąki wg. jej typów? |
|  | Jakie elementy obejmuje podstawowa ocena towaroznawcza mąki? |
|  | Jakie elementy obejmuje ocena wartości wypiekowej mąki? |
|  | Przedstaw główne składowe kasz, wpływające na ich wysoką wartość odżywczą. |
|  | Jakie elementy obejmuje ocena jakości kasz? |
|  | Jakie elementy obejmuje ocena jakości makaronów? |
|  | Omów proces czerstwienia pieczywa. |
|  | Jakie elementy obejmuje ocena jakości pieczywa? |
|  | Co to są koncentraty zbożowe? Jakie produkty zalicza się do tej grupy? |
|  | Przedstaw podstawowe wymagania jakościowe dla owoców i warzyw w handlu detalicznym. |
|  | Przedstaw wymagania jakościowe dla grzybów świeżych dopuszczonych do obrotu. |
|  | Przedstaw wymagania jakościowe dla grzybów suszonych dopuszczonych do obrotu. |
|  | Omów metody utrwalania owoców i warzyw za pomocą ogrzewania (wyjaławiania termicznego). |
|  | Omów metody utrwalania owoców i warzyw za pomocą zamrażania. |
|  | Omów metody utrwalania owoców i warzyw za pomocą zwiększania ciśnienia osmotycznego (słodzenia i solenia) |
|  | Omów metody utrwalania owoców i warzyw za pomocą suszenia. |
|  | Omów metody utrwalania owoców i warzyw za pomocą kwaszenia i marynowania. |
|  | Omów wpływ przetwarzania i utrwalania owoców i warzyw na ich wartość odżywczą. |
|  | Jakie elementy obejmuje ocena jakości przetworów owocowo-warzywnych? |
|  | Na czym polega produkcja oleju metodą ekstrakcji? |
|  | Na czym polega modyfikacja tłuszczów roślinnych? Jakie są jej cele? |
|  | Jakie są trzy podstawowe procesy modyfikacji olejów? Na czym polegają? |
|  | Jakie elementy obejmuje zakres badań stosowanych w ocenie tłuszczów jadalnych? |
|  | Omów technologie stosowane w produkcji herbaty: tradycyjną (ręczną) i mechaniczną. |
|  | Przedstaw klasyfikację herbaty wg. sposobu obróbki. |
|  | Jakie elementy obejmuje ocena jakości herbaty? |
|  | Jakie elementy obejmuje ocena jakości kawy? |
|  | Omów na czym polega próbny wypiek laboratoryjny pieczywa. |
|  | Omów proces produkcji koncentratów zbożowych metodą ekstruzji. |
|  | Omów proces produkcji przecierów owocowych. |
|  | Przedstaw podział ziemniaków wg. ich typu kulinarnego. |
|  | Omów zagadnienie wartości odżywczej ziemniaka. |
|  | Scharakteryzuj podstawowe grupy kwasów tłuszczowych występujących w olejach roślinnych. |
|  | Omów sposób wykrywania zafałszowania kawy naturalnej kawą zbożową. |
|  | Zdefiniuj czym jest i czym zajmuje się towaroznawstwo żywności. |
|  | Omów na czym polegają konsumenckie metody oceny żywności. |
|  | W jaki sposób można zbadać wrażliwość sensoryczną zmysłu smaku? |
|  | W jaki sposób praktycznie przeprowadzisz test na daltonizm smakowy? |
|  | W jaki sposób praktycznie przeprowadzisz test na próg wyczuwalności? |
|  | W jaki sposób praktycznie przeprowadzisz test na próg rozpoznania? |
|  | Omów testy służące do badania zmysłu wzroku. |
|  | Podaj ogólne warunki w jakich należy prowadzić ocenę organoleptyczną żywności. |
|  | Podaj ogólne zasady obróbki wstępnej mięsa. |
|  | W jaki sposób można wpłynąć na wodochłonność i zdolność zatrzymywania wody w mięsie? |
|  | W jaki sposób należy prowadzić obróbkę termiczną mięsa o dużej zawartości tkanki łącznej? |
|  | Wpływ pH na zachowanie barwników antocyjanowych w czasie obróbki cieplnej warzyw (buraki, kapusta czerwona). |
|  | Technika sporządzania wywaru jarskiego. |
|  | Wyjaśnij na czym polega dekstrynizacja skrobi oraz w jakich warunkach zachodzi. |
|  | Technika produkcji ciasta kruchego. |
|  | Technika produkcji ciasta bezowego. |
|  | Podaj zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem |
|  | Podaj zasady gotowania warzyw zabarwionych chlorofilem. |
|  | Podaj zasady gotowania warzyw zabarwionych antocyjanami. |
|  | Podaj zasady obróbki wstępnej i cieplnej nasion roślin strączkowych. |
|  | Omów zasady produkcji wywaru z kości i warzyw oraz sporządzania i podawania zup kremów. |
|  | Ocena organoleptyczna mąki. |