



**ZAGADNIENIA SPECJALNOŚCIOWE
NA EGZAMIN DYPLOMOWY
STUDIA LICENCJACKIE**

**KIERUNEK: BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNE
SPECJALNOŚĆ: BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I ŻYWIEŃIA**

1. Zagrożenia zdrowia i życia społeczeństwa
2. Funkcja i rola polityki zdrowotnej państwa dla kształtowania systemu bezpieczeństwa zdrowotnego
3. Zagrożenia żywności – rodzaje
4. Systemy jakości zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
5. Podmioty produkujące i przetwarzające żywność.
6. Standardy w produkcji przemysłowej oraz w gastronomii.
7. Funkcjonowanie i przeprowadzanie nadzoru sanitarno-epidemiologicznego
8. Higiena w produkcji żywności
9. Ocena sposobu żywienia – metody
10. Komunikacja interpersonalna
11. Ocena stanu odżywienia
12. Charakterystyka alergii
13. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia człowieka, zbiorowości ludzi oraz wzajemnych między nimi relacji.
14. Biologiczne, środowiskowe zagrożenia zdrowia zbiorowości ludzi
15. Przydatność typowych metod, procedur i dobrych praktyk w bezpieczeństwie żywności i w żywieniu
16. Psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych
17. Metody analiza jakości żywności
18. Zasady zdrowego żywienia
19. Rola składników odżywczych dla funkcjonowania organizmu

20. Nowe technologie przetwórstwa żywności