

## ZARZĄDZENIE NR 17/2020

Dziekana Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie, z dnia 17 czerwca 2020 r.

**w sprawie zatwierdzenia zakresu testów kwalifikacyjnych dla kandydatów na studia drugiego stopnia kierunku *Technologia żywności i żywienie człowieka* dla absolwentów innych kierunków studiów**

Na podstawie § 3 pkt. 2 załącznika do Uchwały nr 78 Senatu Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie z dnia 28 czerwca 2019 r. w sprawie warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na studia oraz sposobu jej przeprowadzenia w Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie na rok akademicki 2020/2021 z późniejszymi zmianami, Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa postanawia, co następuje:

### §1

Test kwalifikacyjny nie obejmuje kandydatów na studia drugiego stopnia nie będących absolwentami kierunków realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa, którzy uzyskali kompetencje w zakresie jednego z wymienionych obszarów wiedzy:

- nauk przyrodniczych w dziedzinie nauk biologicznych,
- nauk technicznych w dyscyplinach: biocybernetyka i inżynieria biomedyczna, lub biotechnologia, lub inżynieria chemiczna lub technologia chemiczna,
- nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych w dziedzinie nauk rolniczych lub w dziedzinie nauk weterynaryjnych,
- nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w dziedzinie nauk medycznych, lub w dziedzinie nauk farmaceutycznych, lub w dziedzinie nauk o zdrowiu.

### §2

W rekrutacji w roku akademickim 2020/2021 test kwalifikacyjny na studia drugiego stopnia na kierunku *Technologia Żywności i Żywienie Człowieka*, stanowiący podstawę kwalifikacji dla absolwentów innych kierunków studiów z innych obszarów wiedzy niż wymienione w §1, będzie obejmował zagadnienia wymienione poniżej:

1. Charakterystyka surowców do produkcji żywności
2. Technologia produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego
3. Metody utrwalania żywności
4. Procesy chemiczne, termiczne i mechaniczne w technologii żywności
5. Analiza i ocena jakości żywności
6. Higiena i toksykologia żywności
7. Mikrobiologia żywności
8. Inżynieria procesowa i maszynoznawstwo
9. Chemia żywności i biochemia

10. Nowe technologie w produkcji funkcjonalnych dodatków do żywności
11. Opakowalność w żywności
12. Fizjologia żywienia (trawienie i wchłanianie białek, tłuszczów i węglowodanów; fizjologiczna rola białka, tłuszczów i węglowodanów; metabolizm białek, lipidów i węglowodanów; hormonalna regulacja przemiany materii; rola wątroby)
13. Zasady prawidłowego żywienia

**Przewidywana forma testu:** forma pisemna, test jednokrotnego wyboru (spośród 2-4 podanych odpowiedzi).

**Liczba pytań w teście:** 50

**Punktacja:** 0-1 pkt. (brak odpowiedzi lub zła odpowiedź – 0pkt.; prawidłowa odpowiedź – 1pkt.)

**Ocena pozytywna testu:** uzyskanie min. 60% przewidywanej liczby punktów (min. 30pkt.).

**Polecane książki:**

1. Praca zbiorowa pod red. Gawęckiego J., Hryniewieckiego L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2012
2. Murray R., Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W., Biochemia Harpera. PZWL, Warszawa 2008
3. Ładoński W., Gospodarek T. 1986. Podstawowe metody analityczne produktów żywnościowych. PWN, Warszawa.
4. Fortuna T., Juszcak L., Sobolewska-Zielińska J. 2001. Podstawy analizy żywności. Wyd. AR, Kraków.
5. Praca zbiorowa pod redakcją T. Grabowskiego i J. Kijowskiego: Mięso i przetwory drobiowe. WNT Warszawa 2004.
6. Praca zbiorowa pod redakcją Pisula A., Pospiech E. 2011. Mięso- podstawy nauki i technologii. SGGW Warszawa
7. Jurczak M.E.: Ocena jakości mięsa – ocena surowców pochodzenia zwierzęcego, Wydawnictwo SGGW 2000;
8. Kołczak T.: Biologiczne podstawy technologii mięsa, skrypt AR Kraków 1983;
9. Gertig H., J. Przysławski: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa 2006.
10. Seńczuk W. (red.): Toksykologia. Podręcznik dla studentów farmacji. PZWL, Warszawa 1990 (Wyd.I); Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa 1994 (Wyd.II); Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa 2002 (Wyd. III).
11. Seńczuk W.(red.): Toksykologia współczesna. PZWL, 2006 (wyd.1).
12. Gertig H.: Żywność a zdrowie. Podręcznik dla studentów. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 1996.
13. Nikonorow M., B. Urbanek-Karłowska: Toksykologia żywności. PZWL, Warszawa 1987.
14. Praca zbiorowa pod red. S. Ziajki, 1997. Mleczarstwo zagadnienia wybrane t.1 i 2 Wydawnictwo ART. Olsztyn
15. Praca zbiorowa pod red. S. Ziajki, 2008. Mleczarstwo t.1 Wydawnictwo UWM. Olsztyn

§3

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

Dziekan

Wydziału Nauk o Żywności i Rybactwa

  
dr hab. inż. Agnieszka Tórz, prof. ZUT