

Zagadnienia do egzaminu dyplomowego

Kierunek Zielarstwo

1	Scharakteryzuj regulacje prawne dotyczące środków spożywczych dla szczególnych grup konsumentów
2	Scharakteryzuj regulacje prawne dotyczące żywności ekologicznej
3	Scharakteryzuj regulacje prawne dotyczące nowej żywności w tym żywności genetycznie modyfikowanej
4	Gatunki chronione (ustawa, przykłady gatunków znajdujących się pod ścisłą lub częściową ochroną gatunkową)
5	Zielarstwo a ziołolecznictwo
6	Wymień gatunki roślin należące do rodziny brzoźowatych i omów ich wykorzystanie
7	Wymień gatunki roślin należące do rodziny wrzosowatych i omów ich wykorzystanie
8	Wymień gatunki roślin z rodziny babkowatych i omów ich wykorzystanie
9	Zioła ze stanu naturalnego wykorzystywane w ochronie roślin
10	Dzikie zioła w polskiej kuchni tradycyjnej
11	Systemy rolnicze (podział, charakterystyka, różnice)
12	Wyjaśnij pojęcia: system uprawy, zmianowanie, płodozmian, kultura gleby, uprawa współrzędna
13	Wymień rośliny zielarskie uprawiane na korzeń i/lub kłącze i omów technologię uprawy wybranego gatunku
14	Wymień rośliny zielarskie uprawiane na ziele i omów technologię uprawy wybranego gatunku
15	Wymień rośliny zielarskie uprawiane na kwiatostan lub kwiat i omów technologię uprawy wybranego gatunku

16	Wymień rośliny zielarskie uprawiane na owoce lub nasiona i omów technologię uprawy wybranego gatunku
17	Wymień gatunki roślin olejkowych i omów ich wykorzystanie
18	Kasztanowiec zwyczajny, ruszczyk kolczasty, borówka czernica – surowce zielarskie, związki czynne, działanie, zastosowanie, przykładowe preparaty
19	Zioła stosowane w kaszlu
20	Biooleje zawierające kwas gamma-linolenowy
21	Zioła o działaniu przeciwdepresyjnym, zioła o działaniu nasennym
22	Zioła pomocne w chorobach kobiecych
23	Ziołolecznictwo schorzeń wątroby
24	Zioła stosowane w otyłości
25	Omów podstawy fizykochemiczne chromatografii oraz zastosowanie chromatografii cienkowsarstwowej, cieczowej i gazowej w analizie ekstraktów roślinnych
26	Zastosowanie spektroskopii NMR i EPR w identyfikacji związków izolowanych z roślin i ocenie jakości ekstraktów
27	Jak zidentyfikować składniki olejku eterycznego i odróżnić olejek naturalny od produktu syntetycznego
28	Metody analizy jakości wina i ekstraktów z winogron; oznaczenie antocyjanów, polimerów katechinowych i resweratrolu.
29	Analiza jakościowa i ilościowa surowców i produktów z wykorzystaniem analizy spektralnej w świetle widzialnym /kolorymetria UV vis/
30	Ocena jakościowa ziołowych herbatek. Wymień rośliny, które mogą być źródłem alkaloidów tropanu stanowiąc toksyczny dodatek.
31	Omów podstawy /metody jonizacji, jony dodatnie i ujemne, jony molekularne, skład izotopowy/ i zastosowania spektrometrii mas do identyfikacji składników

32	Laboratoria analityczne akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, Laboratoria Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych - ich rola i zakres wykonywanych analiz
33	Uzasadnij potrzebę wykonywania analiz wody, badania pozostałości środków ochrony roślin, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i pierwiastków szkodliwych dla zdrowia
34	Jak i czym fałszowany jest surowiec – ekstrakt z liści miłorzębu? Wymień metody identyfikacji dodatków innych roślin i substancji.
35	Skład kanabinoidów w konopiach przemysłowych (oleistych/włóknistych) i konopiach indyjskich (marihuana); wykorzystanie <i>Cannabis sativa</i> .
36	Rośliny o działaniu stymulującym, bogate w alkaloidy (kofeina, teobromina, teofilina) i ich wykorzystanie w produktach spożywczych i farmaceutycznych.
37	Omów bioaktywne związki w przyprawach, takich jak pieprz, chili, imbir i kurkuma
38	Omów fizyczne metody konserwacji surowców zielarskich.
39	Omów chemiczne metody konserwacji surowców zielarskich.
40	Omów biologiczne metody konserwacji surowców zielarskich.
41	Wymień i omów elementy Łańcucha Chłodniczego Żywności.
42	Scharakteryzuj zasady obowiązujące w konserwacji surowców zielarskich metodą suszenia.
43	Omów liofilizację jako metodę konserwacji surowców zielarskich.
44	Wymień elementy wpływające na trwałość przechowywania surowców zielarskich.
45	Podaj sposoby obliczania zapotrzebowania energetycznego człowieka z uwzględnieniem wieku, płci i aktywności fizycznej.
46	Opisz funkcje białek w organizmie człowieka. Podaj podział aminokwasów w zależności od budowy chemicznej.
47	Scharakteryzuj witaminy rozpuszczalne w tłuszczach z uwzględnieniem ich właściwości chemicznych

48	Wymień cztery typy odpowiedzi alergicznej
49	Omów podstawowe wskaźniki toksyczności (NOAEL, LOAEL, LD 50)
50	Na przykładzie ziela dziurawca i liścia miłorzębu japońskiego uzasadnij, że stosowanie niektórych surowców zielarskich wymaga szczególnej ostrożności.
51	Zasady zapisywania receptur ziołowych i zasady opracowywania składu preparatów ziołowych
52	Napary, odwary, maceraty
53	Pojęcie DER
54	Produkt leczniczy roślinny, przetwór roślinny - definicje według Farmakopei Polskiej, Ustawy Prawo Farmaceutyczne, Europejskiej Agencji Leków
55	Metody fizykochemiczne do identyfikacji i standaryzacji surowców roślinnych, wg. Farmakopei Polskiej
56	Surowce zielarskie w postaci świeżej i wysuszonej. Porównaj skład chemiczny.
57	Ekstrakty bioaktywnych związków z roślin; metody otrzymywania ekstraktów gęstych i suchych, standaryzacja
58	Omów metody sporządzania nalewek, w zależności od rodzaju surowca
59	Podaj definicję i metody sporządzania farmakopealnych syropów
60	Metody suszenia ziół i ekstraktów (suszenie owiewowe, liofilizacja, suszenie rozpyłowe)
61	Korelacje w rozwoju botaniki i medycyny oraz zielarstwa w okresie starożytności i renesansu
62	Rozwój i znaczenie układu chemotaksonomicznego dla fitochemii i fitofarmakologii. Omów znaczenie badań prof. Roberta Hegnauera w rozwój farmakognozji i zielarstwa
63	System i filozofia terapii biologicznych oraz leku biologicznego (w tym oligoplexu) wg dra med. Gerharda Madausa