ZAGADNIENIA NA EGZAMIN INŻYNIERSKI kierunku zielarstwo i fitoprodukty - studia stacjonarne i niestacjonarne

1. Ekstrakcja i jej rodzaje.
2. Podział i charakterystyka metod analitycznych.
3. Schemat procesu analitycznego na dowolnym przykładzie surowca zielarskiego.
4. Źródła błędów w analizie surowca roślinnego i ich znaczenie.
5. Metody izolacji substancji aktywnych z próbek roślinnych.
6. Źródła zanieczyszczeń próbek laboratoryjnych.
7. Wymień i scharakteryzuj metody diagnostyczne surowca roślinnego.
8. Wady i zalety techniki ekstrakcji za pomocą cieczy.
9. Dokładność i precyzja w analizie surowca zielarskiego.
10. Czynniki środowiskowe modyfikujące skład chemiczny surowców.
11. Sposoby rozmnażania roślin zielarskich.
12. Sposoby zakładania plantacji zielarskich.
13. Ściółki i osłony w uprawach zielarskich.
14. Proces mikrorozmnażania roślin.
15. Rośliny transgeniczne
16. Wymagania klimatyczne i glebowe roślin zielarskich z rodziny Solanaceae.
17. Zakładanie plantacji zielarskiej na dowolnym przykładzie rośliny z rodziny Lamiaceae.
18. Pielęgnacja plantacji zielarskiej na dowolnym przykładzie rośliny z rodziny Malvaceae.
19. Pielęgnacja plantacji zielarskiej na dowolnym przykładzie rośliny z rodziny Onagraceae.
20. Wpływ makroelementów na wzrost i rozwój roślin zielarskich.
21. Czynniki wpływające na jakość surowców przyprawowych i kosmetycznych.
22. Terminy i techniki zbioru surowców zielarskich.
23. Suszenie i przechowywanie surowców zielarskich.
24. Wymagania jakościowe dla surowców przyprawowych określonych normami.
25. Rośliny olejkowe wykorzystywane w produkcji kosmetycznej.
26. Metody ochrony roślin zielarskich.
27. Niechemiczne metody ochrony roślin zielarskich.
28. Fitofagi w uprawach zielarskich.
29. Identyfikacja patogenów obligatoryjnych roślin zielarskich
30. Surowce i substancje o działaniu gastrycznym.
31. Surowce i substancje o działaniu uspakajającym.
32. Surowce i substancje o działaniu nasercowym.
33. Rola tłuszczów w żywieniu człowieka i profilaktyce zdrowotnej.
34. Węglowodany w żywieniu człowieka.
35. Źródła i rola wapnia w diecie.
36. Probiotyki w żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka.
37. Warzywa w profilaktyce chorób dietozależnych.
38. Azotany a jakość surowców zielarskich.
39. Skutki zanieczyszczenia surowców zielarskich metalami ciężkimi.
40. Przyrodnicze i społeczno-ekonomiczne uwarunkowania rozwoju produkcji zielarskiej.
41. Koszty i ich znaczenie w podejmowaniu decyzji w produkcji zielarskiej.
42. Kategorie dochodów w gospodarstwie zielarskim.
43. Zasady oceny towaroznawczej surowców zielarskich.
44. Zasady znakowania produktów i opakowań zielarskich.
45. Zasady działania sklepów medyczno-zielarskich.
46. Rynek produktów zielarskich w Polsce.
47. Sposób i forma dystrybucji produktów zielarskich (na wybranym przykładzie).
48. Baza surowców zielarskich w Polsce.
49. Pozyskiwanie surowca ze stanowisk naturalnych.
50. Podłoża w uprawie grzybów jadalnych.