



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
w roku akademickim 2019/2020

TOWAROZNAWSTWO
TOWAROZNAWSTWO I ZARZADZANIE JAKOŚCIĄ
studia pierwszego stopnia
stacjonarne i niestacjonarne
nabór 2016/2017

Pula kierunkowa

1. Źródła prawa własności intelektualnej
2. Charakterystyka podstawowych składników żywności
3. Błonnik i gluten – charakterystyka i znaczenie w żywności i w żywieniu
4. Aminokwasy egzo i endogenne
5. Bezrobocie – definicja, klasyfikacje, przyczyny i skutki
6. Popyt i podaż. Elastyczności popytu i podaży
7. Struktura materiałów inżynierskich
8. Twardość materiałów inżynierskich
9. Pojęcie populacji generalnej oraz próby w ujęciu wnioskowania statystycznego
10. Klasyfikacja procesów informacyjnych
11. Zamrażanie jako metoda utrwalania produktów spożywczych
12. Charakterystyka metod rozdrabniania produktów spożywczych
13. Klasyfikacja i charakterystyka metod rozmrażania produktów spożywczych
14. Hurtownie danych w analizie danych
15. Obowiązki pracodawcy w zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pracy
16. Procesy logistyczne realizowane w przedsiębiorstwie
17. Metody oznaczania kwasowości produktów spożywczych
18. Refraktometria i polarymetria w analizie produktów spożywczych
19. Metody oznaczania tłuszczów
20. Różnica między dezynfekcją a sterylizacją
21. Wpływ temperatury na przeżywalność drobnoustrojów
22. Znaczenie mikroflory psychrotrofowej w kształtowaniu jakości żywności
23. Krzywa wzrostu logarytmicznego bakterii
24. Wpływ warunków środowiska na rozwój drobnoustrojów
25. Skutki ekonomiczne i ekologiczne niedoboru wody
26. Przyczyny i skutki efektu cieplarnianego
27. Definicja, przyczyny i skutki eutrofizacji
28. Pojęcie świadomości ekologicznej
29. Zarządzanie i jego funkcje w organizacji

30. Cechy współczesnego konsumenta
31. Podstawowe czynniki warunkujące zachowania konsumenta na rynku
32. Ryzyko konsumenckie, jego istota i rodzaje
33. Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości towarów
34. Metody różnicowe wykorzystywane w analizie sensorycznej
35. Normy ISO serii 9000
36. Siedem zasad zarządzania jakością
37. Skuteczność i efektywność systemu zarządzania jakością
38. Kryteria klasyfikacji tworzyw sztucznych
39. Polimery z odnawialnych źródeł
40. Technologia wyrobu artykułów ceramicznych i szklanych
41. Towaroznawczy podział włókien
42. Działanie związku powierzchniowo – czynnego
43. Emulsje kosmetyczne
44. Modyfikacje powierzchni stosowane we współczesnych materiałach papierniczych
45. Czynniki determinujące jakość skór futerkowych i licowych
46. Ocena towaroznawcza przypraw
47. Ocena towaroznawcza mleka spożywczego
48. Ocena towaroznawcza serów twarogowych
49. Ocena towaroznawcza mlecznych napojów fermentowanych
50. Ocena towaroznawcza wędlin
51. Zasady znakowania jaj
52. Metody utrwalania surowca rybnego
53. Opakowania inteligentne i aktywne
54. Znakowanie opakowań związane z ochroną środowiska
55. Towaroznawcza charakterystyka mąki
56. Klasyfikacja pieczywa i wady pieczywa
57. Czynniki decydujące o wartości odżywczej owoców i warzyw
58. Zmiany przechowalnicze w pieczywie
59. Zmiany przechowalnicze tłuszczów jadalnych
60. Procesy fizjologiczne jako czynnik kształtujący trwałość przechowalniczą surowców roślinnych

Pula specjalnościowa

1. Istota i technika mineralizacji próbek
2. Wykorzystanie metod chromatograficznych w analizie żywności
3. Wykorzystanie metod spektralnych w analizie żywności
4. Rola enzymów w żywieniu i przemyśle spożywczym
5. Charakterystyka suplementów diety
6. Skutki brązowienia żywności
7. Rodzaje zagrożeń występujących w żywności
8. Szacowanie ryzyka związanego z występowaniem zanieczyszczeń żywności
9. Techniki optymalizacji rozmieszczenia zapasów w magazynie
10. Koncepcje rozwiązań proekologicznych we współczesnych magazynach
11. Zarządzanie zapasami przez dostawców (VMI) we współczesnym przedsiębiorstwie produkcyjnym – wady zalety tego tej koncepcji
12. Istota zagrożeń w transporcie makuchów
13. Właściwości zbóż istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa w transporcie morskim

14. Kształtowanie warunków kryptoklimatycznych ładowni / kontenera w transporcie morskim
15. Zagrożenia wynikające z niezachowania odpowiednich warunków sztatuowania i transportu bawełny
16. Zjawisko samozagrzewania w transporcie morskim
17. Znakowanie opakowań z towarem niebezpiecznym
18. Wpływ czynników mikrobiologicznych na jakość żywności
19. Czynniki wpływające na jakość mikrobiologiczną minimalnie przetworzonych warzyw i owoców
20. Rodzaje auditów w systemie zarządzania jakością
21. Rodzaje procesów w systemie zarządzania jakością
22. Pojęcie akredytacji i certyfikacji w systemie oceny zgodności
23. Definicja procesu technologicznego i jego główne elementy
24. Czynniki determinujące bezpieczeństwo i jakość produktu z technologicznego punktu widzenia
25. Strefy higieniczne w przestrzeni produkcji
26. Wykorzystanie wieloczynnikowych technologii w produkcji żywności typu fresh-like
27. Kierunki innowacyjności produktowej w światowym i polskim przemyśle spożywczym
28. Pojęcie rozwoju zrównoważonego
29. Zasady optymalizowania działań gospodarczych w świetle ochrony zasobów środowiska przyrodniczego
30. Pojęcie straty środowiskowej
31. Korzyści dla organizacji z wdrożenia systemu zarządzania bhp
32. Najistotniejsze wymagania w systemie zarządzania bhp
33. Zasady oceny ryzyka zawodowego w systemie zarządzania bhp
34. Substancje antyodżywcze występujące w żywności
35. Substancje dodatkowe w żywności – aspekty prawne, zasady znakowania
36. Substancje słodzące – podział, przykłady zastosowania, znakowanie
37. Konserwanty i ich rola w kształtowaniu jakości żywności
38. Definicje i przykłady aspektów środowiskowych i ich wpływów na środowisko
39. Podobieństwa i różnice pomiędzy systemem zarządzania jakością i środowiskowego
40. Bezpieczeństwo informacji, polityka bezpieczeństwa

Gdynia, dnia 30 września 2019 roku.