|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI****Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI**

**w roku akademickim 2021/2022**

TOWAROZNAWSTWO

TOWAROZNAWSTWO I ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

studia pierwszego stopnia

stacjonarne i niestacjonarne

nabór 2018/2019

**Pula kierunkowa**

1. Obowiązki pracodawcy w zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pracy
2. Istota i rodzaje polityki fiskalnej państwa oraz narzędzia jej realizacji
3. Definicja i rodzaje bezrobocia
4. Role, funkcje i zadania kierownicze
5. Rodzaje planów i ich znaczenie dla organizacji
6. Cele i sposoby motywowania pracowników
7. Pojęcie populacji generalnej oraz próby w ujęciu wnioskowania statystycznego
8. Informacja, wiedza, trójkąt wiedzy
9. Charakterystyka podstawowych składników żywności
10. Błonnik i gluten – charakterystyka i znaczenie w żywności i w żywieniu
11. Aminokwasy egzo i endogenne
12. Znaczenie biochemii w projektowaniu nowych produktów żywnościowych
13. Różnica między dezynfekcją a sterylizacją
14. Wpływ temperatury na przeżywalność drobnoustrojów
15. Znaczenie mikroflory psychrotrofowej w kształtowaniu jakości żywności
16. Wpływ warunków środowiska na rozwój drobnoustrojów
17. Normalizacja i normy – rola i znaczenie
18. Jakość – jak ją rozumieć i czy jest potrzebna?
19. Systemy klasyfikowania towarów i usług
20. Rodzaje kodowania towarów
21. Istota orientacji marketingowej
22. Funkcje opakowania
23. Istota komunikacji marketingowej
24. Skutki ekonomiczne i ekologiczne niedoboru wody
25. Przyczyny i skutki efektu cieplarnianego
26. Definicja, przyczyny i skutki eutrofizacji
27. Pojęcie świadomości ekologicznej
28. Metody oznaczania kwasowości produktów spożywczych
29. Refraktometria i polarymetria w analizie produktów spożywczych
30. Metody oznaczania cukrów
31. Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości towarów
32. Metody różnicowe wykorzystywane w analizie sensorycznej
33. Podstawy procesów mechanicznych (rozdrabnianie, rozdzielanie)
34. Działanie związku powierzchniowo – czynnego
35. Zastosowanie emulsji w kosmetyce
36. Modyfikacje powierzchni stosowane we współczesnych materiałach papierniczych
37. Technologie produkcji wyrobów ceramicznych i szklanych
38. Ocena towaroznawcza przypraw
39. Ocena towaroznawcza mleka spożywczego
40. Ocena towaroznawcza serów twarogowych
41. Ocena towaroznawcza mlecznych napojów fermentowanych
42. Ocena towaroznawcza wędlin
43. Zasady znakowania jaj
44. Metody utrwalania surowca rybnego
45. Kryteria klasyfikacji tworzyw sztucznych
46. Charakterystyka polimerów z odnawialnych źródeł
47. Towaroznawczy podział włókien
48. Czynniki determinujące jakość skór futerkowych i licowych
49. Opakowania inteligentne i aktywne
50. Znakowanie opakowań związane z ochroną środowiska
51. Wymagania stawiane współczesnym opakowaniom
52. Zalety pakowania produktów żywnościowych w atmosferze modyfikowanej
53. Zanieczyszczenia masy zbożowej
54. Rodzaje i typy mąk
55. Kryteria klasyfikacji pieczywa
56. Typy kulinarne ziemniaka i sposoby ich oznaczenia
57. Czynniki decydujące o wartości odżywczej owoców lub warzyw
58. Zmiany przechowalnicze w pieczywie
59. Zmiany przechowalnicze tłuszczów jadalnych
60. Procesy fizjologiczne jako czynnik kształtujący trwałość przechowalniczą surowców roślinnych

**Pula specjalnościowa**

1. Charakterystyka adsorpcji fizycznej i chemicznej
2. Zasada działania katalizatorów i inhibitorów
3. Charakterystyka koloidów liofobowych i liofilowych
4. Struktura materiałów inżynierskich
5. Twardość materiałów inżynierskich
6. Przygotowanie próbek w analizie instrumentalnej
7. Wykorzystanie metod chromatograficznych w analizie żywności
8. Wykorzystanie metod spektralnych w analizie żywności
9. Normy ISO serii 9000
10. Siedem zasad zarządzania jakością
11. Skuteczność i efektywność systemu zarządzania jakością
12. Wpływ czynników mikrobiologicznych na jakość żywności
13. Czynniki wpływające na jakość mikrobiologiczną minimalnie przetworzonych warzyw i owoców
14. Wykorzystanie wieloczynnikowych technologii w produkcji żywności typu fresh-like
15. Kierunki innowacyjności produktowej w światowym i polskim przemyśle spożywczym
16. Korzyści i negatywne skutki płynące ze stosowania substancji przedłużających trwałość żywności
17. Mechanizmy działania toksycznego
18. Istota zagrożeń w transporcie makuchów
19. Właściwości zbóż istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa w transporcie morskim
20. Metod konserwacji owoców południowych w transporcie
21. Kształtowanie warunków kryptoklimatycznych ładowni / kontenera w transporcie morskim
22. Parametry decydujące o właściwościach niebezpiecznych paliw
23. Samozagrzewanie ładunków w transporcie morskim
24. Znakowanie opakowań z towarem niebezpiecznym
25. Rodzaje auditów w systemie zarządzania jakością
26. Rodzaje procesów w systemie zarządzania jakością
27. Pojęcie akredytacji i certyfikacji w systemie oceny zgodności
28. Pojęcie zachowania konsumenta wg J. Szczepańskiego
29. Cechy współczesnego konsumenta
30. Ślad ekologiczny i ślad węglowy
31. Szacowanie ryzyka związanego z występowaniem zanieczyszczeń środowiskowych w żywności
32. Definicja pojęcia: produkt ekologiczny
33. Różnica między procesem i operacją jednostkową w procesie technologicznym na wybranych przykładach
34. Czynniki determinujące bezpieczeństwo i jakość produktu z technologicznego punktu widzenia.
35. Strefy higieniczne w przestrzeni produkcji.
36. Koncepcje rozwiązań proekologicznych we współczesnych magazynach
37. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w magazynach produktów spożywczych
38. Korzyści dla organizacji z wdrożenia systemu zarządzania bhp
39. Najistotniejsze wymagania w systemie zarządzania bhp
40. Zasady oceny ryzyka zawodowego w systemie zarządzania bhp

Gdynia, dnia 26 września 2021 roku.