|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **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

USŁUGI ŻYWIENIOWE I DIETETYKA

studia pierwszego stopnia

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. Pieniężne i niepieniężne wyniki działalności operacyjnej przedsiębiorstwa
2. Znaczenie fizjologiczne i rola wody w żywieniu
3. Rola i znaczenie fizjologiczne zróżnicowanych frakcji błonnika pokarmowego
4. Zasady planowania jadłospisu
5. Metody oceny sposobu żywienia
6. Korzyści i negatywne skutki płynące ze stosowania substancji przedłużających trwałość żywności
7. Mechanizmy działania toksycznego
8. Charakterystyka obróbki wstępnej i termicznej surowców żywnościowych
9. Zasady eksploatacji urządzeń chłodniczych
10. Zastosowanie pieców konwekcyjno-parowych w obróbce kulinarnej
11. Charakterystyka posiłków
12. Zasady planowania żywienia zbiorowego
13. Żywienie niemowląt naturalne i sztuczne
14. Żywienie dzieci w wieku przedszkolnym
15. Żywienie dzieci i młodzieży w wieku szkolnym
16. Żywienie osób starszych
17. Zasady doboru tłuszczów do procesów kulinarnych
18. Charakterystyka barwników naturalnych występujących w surowcach żywnościowych
19. Wpływ obróbki kulinarnej na cechy jakościowe potraw
20. Wykorzystanie właściwości funkcjonalnych jaj w technologii sporządzania potraw
21. Formy opodatkowania w działalności gospodarczej
22. Pojęcie zachowania konsumenta wg J. Szczepańskiego
23. Cechy współczesnego konsumenta
24. Otyłość – rozpoznawanie, dietoterapia, prewencja
25. Charakterystyka diet rekomendowanych w profilaktyce i leczeniu chorób układu sercowo-naczyniowego
26. Choroby nowotworowe - charakterystyka żywieniowych czynników ryzyka, prewencja
27. Czynniki kształtowania jakości obsługi konsumenta w gastronomii
28. Podstawowe systemy obsługi konsumenta
29. Pojęcie i znaczenie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego
30. Czynniki rozwoju usług żywieniowych
31. Nowe ujęcie funkcji usług żywieniowych
32. Podstawowe determinanty projektowania i kształtowania jakości usług żywieniowych
33. Charakterystyka i cechy gastronomii specjalnej
34. Główne systemy klasyfikacyjne placówek gastronomicznych
35. Rola systemu RASFF w ochronie europejskich konsumentów żywności i pasz
36. Wymagania higieniczne dla żywności
37. Mykotoksyny jako problem zdrowotny
38. Wirusy a bezpieczeństwo konsumenta
39. Koncepcje rozwiązań proekologicznych we współczesnych magazynach
40. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w magazynach produktów spożywczych

Gdynia, dnia 26 września 2021 roku.