



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI
w roku akademickim 2021/2022

TOWAROZNAWSTWO
Menedżer Systemów Zarządzania
studia drugiego stopnia
stacjonarne i niestacjonarne
nabór 2020/2021

Pula kierunkowa

1. Czynniki kształtujące jakość żywności
2. Działy biotechnologii wg OECD
3. Cele biotechnologii środowiskowej (ekologicznej)
4. Bioremediacja gleb i wód
5. Wady pieczywa
6. Etapy eksploracji danych
7. Techniki eksploracji danych
8. Zastosowanie nanotechnologii w kosmetologii i dermatologii
9. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne
10. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych
11. Czynniki kształtujące jakość owoców i warzyw
12. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa
13. Istota i zastosowanie pomiarów kolorymetrycznych
14. Osmolalność napojów
15. Model Business Canvas – analiza części składowych
16. Definiowanie wartości dla klienta – współczesne propozycje wartości
17. Wpływ determinantów otoczenia na wybór danego modelu przedsiębiorstwa
18. Etapy podejmowania decyzji menedżerskich
19. Możliwości i ograniczenia wykorzystania drzew decyzyjnych
20. Omówić wybrany model przedsiębiorstwa (W. Baumola, R. Marrisa, O.E. Williamsona, R.M. Ceyerta lub J.M. Marcha)

Pula specjalnościowa

1. Podział kosztów jakości wraz z przykładami
2. Podejście procesowe w zarządzaniu jakością
3. Zasady zarządzania jakością
4. Etapy wdrażania systemów zarządzania jakością
5. Zarządzanie dokumentacją
6. Definicje i przykłady aspektów środowiskowych i ich wpływów na środowisko
7. Podobieństwa i różnice pomiędzy systemem zarządzania jakością i środowiskowego

8. Cele wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego
9. Charakterystyka wymagań normy ISO 14001:2015
10. Etapy wdrażania systemu zarządzania środowiskowego
11. Wykorzystanie analizy Pareto – Lorenza w zarządzaniu jakością
12. Wykorzystanie metody FMEA w doskonaleniu jakości wyrobów i usług
13. Model Kano jako narzędzie doskonalenia jakości wyrobów
14. Zastosowanie metody QFD w doskonaleniu jakości wyrobów
15. Metody oceny systemów zarządzania jakością
16. Charakterystyka i rola systemu RASFF
17. Podstawowe akty prawa żywnościowego Unii Europejskiej
18. Etapy i zasady wdrażania systemu HACCP
19. Rodzaje zagrożeń identyfikowanych w systemie HACCP
20. Znormalizowane systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
21. Istota krytycznych punktów kontrolnych w systemie HACCP
22. Metody weryfikacji systemu HACCP
23. Różnice pomiędzy auditem energetycznym zgodnym z wymaganiami ustawowymi a auditem zdefiniowanym w normie ISO 50001:2018-9
24. Rola i znaczenie przywództwa w doskonaleniu SZE i poprawie wyniku energetycznego
25. Korzyści dla organizacji wynikające z ustanowienia, wdrożenia i doskonalenia SZE zgodnie z wymaganiami normy PN-ISO 50001:2018-9
26. Kontekst organizacji jako element ustanowienia, wdrożenia i doskonalenia SZE zgodnie z wymaganiami normy PN-ISO 50001:2018-9
27. Oszczędzanie energii w kontekście dekarbonizacji gospodarki
28. Wykorzystanie informacji o warunkach przewozu ładunków do oceny ich jakości w kontekście przygotowania ekspertyzy
29. Rola rzeczoznawcy w międzynarodowym obrocie towarowym
30. Zasady poboru i przygotowania próbek do badań
31. Czynniki wpływające na dokładność „Draft survey”
32. Elementy ekspertyzy istotne z punktu widzenia jej rzetelności
33. Różnice w prawnym podejściu do obrotu produktami podwójnego zastosowania i uzbrojeniem na terenie RP
34. Uczestnicy obrotu produktami podwójnego zastosowania i uzbrojeniem na terenie RP
35. Rodzaje zezwoleń na obrót produktami podwójnego zastosowania i uzbrojeniem na terenie RP
36. Rola i obowiązki Pełnomocnika ds. WSK
37. Znaczenie analizy ryzyka w WSK
38. Pojęcie zafałszowania i możliwości zapobiegania fałszowaniu żywności
39. Identyfikacja a identyfikowalność towarów
40. Rola i znaczenie znakowania żywności
41. Możliwe sposoby zapobiegania fałszowaniu towarów
42. Korzyści dla laboratorium z uzyskania akredytacji
43. Wymagania dla akredytowanych laboratoriów badawczych
44. Różnice między certyfikacją a akredytacją
45. Rola PCA w nadzorowaniu laboratoriów
46. Różnice między danymi, informacją i wiedzą
47. Skale ocen ryzyka i metody określania poziomu ryzyka w bezpieczeństwie informacji
48. Warianty postępowania z ryzykiem w bezpieczeństwie informacji
49. Definiowanie zakłócenia, wpływu oraz incydentu w systemie zarządzania ciągłością działania
50. Przykłady tajemnic objętych wymaganiami prawnymi oraz obowiązujących w pewnych branżach lub zawodach

Gdynia, dnia 21.01.2022