



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI
w roku akademickim 2017/2018

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

Pula kierunkowa

1. Opakowania inteligentne i aktywne
2. Znakowanie opakowań związane z ochroną środowiska
3. Główne cechy i kryteria podziału usług
4. Rola zawartości i stanu termodynamicznego wody w kształtowaniu trwałości żywności
5. Rola temperatury przechowywania w kształtowaniu trwałości żywności
6. Kryteria klasyfikacji tworzyw sztucznych
7. Związki powierzchniowo – czynne - działanie i zastosowanie
8. Czynniki determinujące jakość skór futerkowych i licowych
9. Rodzaje metod oceny jakości żywności
10. Znakowanie żywności zawierającej alergeny
11. Czynniki kształtujące jakość żywności
12. Klasyfikacja i charakterystyka doświadczeń w towaroznawstwie
13. Organizacja i etapy doświadczeń w towaroznawstwie
14. Hipotezy i ich znaczenie w badaniach naukowych
15. Założenia modelu maksymalizacji przychodów ze sprzedaży.
16. Graniczne punkty rentowności dla rynku doskonałego i niedoskonałego.
17. Etapy odkrywania wiedzy z danych
18. Różnice między statystyczną a eksploracyjną analizą danych
19. Analiza skupień i jej zastosowania
20. Stosowanie metod wnioskowania statystycznego w zarządzaniu jakością
21. Karty kontrolne procesu.
22. Materiały kompozytowe i ich zastosowanie
23. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne
24. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych
25. Aktywność antyoksydacyjna jako wyróżnik jakości żywności
26. Czynniki kształtujące jakość owoców i warzyw
27. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa
28. Cykl życia produktu w strategii produktu
29. Struktura poziomów produktu rynkowego wg Levitta

30. Istota i znaczenie pracy zespołowej w organizacji

Pula specjalnościowa

1. Pojęcie zafałszowania i możliwości zapobiegania fałszowaniu żywności
2. Identyfikacja a identyfikowalność towarów
3. Rola i znaczenie znakowania żywności
4. Działy biotechnologii wg OECD
5. Cele biotechnologii środowiskowej (ekologicznej)
6. Wskaźniki ilościowej i jakościowej charakterystyki składu ścieków
7. Bioremediacja gleb i wód
8. Prawa konsumenta w zakresie reklamacji
9. System oceny zgodności w UE
10. Rola oznakowania CE w zapewnieniu bezpieczeństwa towarów
11. Znaki dobrowolnej certyfikacji wyrobów
12. Klasyfikacja ładunków według aktywności biotycznej oraz stopnia zawartości wody
13. Zasada zachowania „łańcucha chłodniczego” w transporcie
14. Kryteria i zasady doboru parametrów kształtujących warunki kryptoklimatyczne ładowni / kontenera w transporcie morskim
15. Wpływ warunków transportu na zjawiska zachodzące w produktach spożywczych
16. Zagrożenia związane z załadunkiem, transportem i wyładunkiem stałych ładunków masowych
17. Klasyfikacja stałych ładunków masowych
18. Wykorzystanie analizy Pareto – Lorenza w zarządzaniu jakością
19. Wykorzystanie metody FMEA w doskonaleniu jakości wyrobów i usług
20. Model Kano jako narzędzie doskonalenia jakości wyrobów
21. Zastosowanie metody QFD w doskonaleniu jakości wyrobów
22. Metody oceny systemów zarządzania jakością
23. Metody spektralne w analizie jakości towarów
24. Zastosowanie pomiarów kolorymetrycznych w ocenie jakości żywności
25. Metody chromatograficzne w analizie jakości towarów
26. Osmolalność napojów jako wyróżnik ich jakości
27. Geneza współczesnego prawa żywnościowego UE
28. Analiza ryzyka i jej miejsce w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności
29. Charakterystyka i rola systemu RASFF
30. Korzyści dla laboratorium z uzyskania akredytacji
31. Wymagania dla akredytowanych laboratoriów badawczych
32. Różnice między certyfikacją a akredytacją
33. Rola PCA w nadzorowaniu laboratoriów
34. Etapy i zasady wdrażania systemu HACCP
35. Rodzaje zagrożeń identyfikowanych w systemie HACCP
36. Znormalizowane systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
37. Istota krytycznych punktów kontrolnych w systemie HACCP
38. Podział kosztów jakości wraz z przykładami
39. Podejście procesowe w zarządzaniu jakością
40. Czynniki determinujące skuteczność systemów zarządzania jakością
41. Zasady zarządzania jakością
42. Różnica między stratą a marnotrawstwem
43. Rodzaje smogu, przyczyny powstawania oraz możliwości jego zwalczania

44. Problemy ekologiczne wielkich metropolii
45. Klęska ekologiczna – definicja, rodzaje, przykłady
46. Marnotrawstwo i sposoby jego ograniczania
47. Wymagania higieniczne dla żywności
48. Mykotoksyny jako problem zdrowotny
49. Wirusy a bezpieczeństwo konsumenta
50. Architektura klient – serwer

Gdynia, dnia 9 lutego 2018 roku.