



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
w roku akademickim 2018/2019

TOWAROZNAWSTWO
ORGANIZACJA USŁUG TURYSTYCZNO-HOTELARSKICH
studia pierwszego stopnia
stacjonarne
nabór 2015/2016

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. Podstawowe procesy logistyczne
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. Środowiskowe zanieczyszczenia żywności oraz skutki zdrowotne występowania pozostałości substancji chemicznych w żywności
26. Przyczyny i skutki efektu cieplarnianego
27. Konsumpcjonizm a degradacja środowiska naturalnego
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. Agroturystyka czynnikiem zrównoważonego rozwoju wsi
2. Znaczenie dziedzictwa kulturowego wsi w rozwoju turystyki w regionie
3. Polskie tradycje kulinarne – polskie szlaki kulinarne
4. Formy i rodzaje i kulinariów w obrzędach w Polsce
5. Podstawowe systemy obsługi konsumenta w gastronomii i ich cechy
6. Czynniki kształtowania jakości w organizacji przyjęć okolicznościowych
7. Kryteria, cele i zakres chemicznego utrwalania żywności
8. Etapy produkcji koncentratów warzywnych na przykładzie koncentratu pomidorowego
9. Pojęcie gospodarki turystycznej
10. Charakterystyka czynników wpływających na rozwój branży turystycznej
11. Typologia usług turystycznych
12. Podstawy prawne świadczenia usług turystycznych w Polsce
13. Walory turystyczne i ich podział

14. Znaczenie dostępności komunikacyjnej w turystyce
15. Pojęcie i podział dziedzictwa kulturowego
16. Rola kultury w rozwoju turystyki
17. Pojęcie usług Wellness i Spa oraz główne determinanty ich rozwoju
18. Wybrane uwarunkowania uprawiania turystyki aktywnej
19. Rola promocji w sprzedaży usług turystyczno-hotelarskich
20. Sposoby dystrybucji usług turystyczno-hotelarskich
21. Charakterystyka głównych założeń turystyki zrównoważonej i jej wiodące cele
22. Charakterystyka najważniejszych ubezpieczeń turystycznych
23. Izby gospodarcze w turystyce
24. Krajowa i międzynarodowa współpraca turystyczna
25. Potencjał Polski jako celu podróży biznesowych
26. Światowe organizacje turystyki biznesowej i zadania jakie realizują
27. Etapy przygotowania konferencji
28. Typowe funkcje realizowane przez kompleksowy system obsługi recepcji i rezerwacji w hotelu
29. Definicja hotelarstwa, specyfika branży hotelarskiej i pojęcie gościnności.
30. Metody działania grup hotelowych na globalnym rynku
31. Odpowiedzialność hotelarza za rzeczy wniesione przez gościa
32. Rodzaje obiektów hotelarskich i oznaczenia ich kategorii
33. Pojęcie regionu i regionalizacji
34. Charakterystyka wybranych regionów turystycznych
35. Formy prawne prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie turystyki na rynku polskim
36. Czynniki decydujące o wysokości zabezpieczenia finansowego dla organizatorów turystyki i pośredników turystycznych
37. Odpowiedzialność biur podróży wobec klientów z tytułu podpisania umów o imprezę turystyczną
38. Proces uzyskiwania uprawnień państwowych przewodnika górskiego zgodnie z przepisami prawa polskiego
39. Odpowiedzialność prawna pilota wycieczek z tytułu podpisania umów o obsługę imprezy turystycznej
40. Dokumentacja biura podróży związana z organizacją imprezy turystycznej

Gdynia, dnia 20 września 2018 roku.