



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
w roku akademickim 2022/2023

TOWAROZNAWSTWO
TOWAROZNAWSTWO I ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ
studia pierwszego stopnia
stacjonarne i niestacjonarne
nabór 2019/2020

Pula kierunkowa

1. Istota i rodzaje polityki fiskalnej państwa oraz narzędzia jej realizacji
2. Bezrobocie jako zjawisko społeczno-gospodarcze
3. Role, funkcje i zadania kierownicze
4. Pojęcie populacji generalnej oraz próby w ujęciu wnioskowania statystycznego
5. Charakterystyka podstawowych składników żywności
6. Znaczenie biochemii w projektowaniu nowych produktów żywnościowych
7. Znaczenie mikroflory psychrotrofowej w kształtowaniu jakości żywności
8. Wpływ warunków środowiska na rozwój drobnoustrojów
9. Akty prawne i normy – rola i znaczenie w kształtowaniu jakości produktu
10. Jakość – jak ją rozumieć i czy jest potrzebna?
11. Funkcje opakowania
12. Istota komunikacji marketingowej
13. Ekologiczne i ekonomiczne skutki zmian klimatu
14. Świadomość ekologiczna a zrównoważony rozwój
15. Metody fizykochemiczne w ocenie jakości towarów
16. Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości towarów
17. Ocena towaroznawcza produktów spożywczych
18. Procesy fizjologiczne jako czynnik kształtujący trwałość przechowalniczą surowców roślinnych
19. Znakowanie opakowań w aspekcie ochrony środowiska
20. Znaczenie polimerów ze źródeł odnawialnych

Pula specjalnościowa

1. Właściwości materiałów inżynierskich i ich wykorzystanie w przemyśle
2. Przygotowanie próbek w analizie instrumentalnej
3. Wykorzystanie metod chromatograficznych i spektralnych w analizie żywności
4. System zarządzania jakością jako narzędzie zarządzania organizacją

5. Wpływ czynników mikrobiologicznych na jakość żywności
6. Kierunki innowacyjności produktowej w światowym i polskim przemyśle spożywczym
7. Korzyści i zagrożenia płynące ze stosowania substancji dodatkowych
8. Kształtowanie i wpływ warunków kryptoklimatycznych ładowni / kontenera na jakość ładunków w transporcie morskim
9. Samozagrzewanie jako przyczyna strat towarów
10. Paliwo konwencjonalne jako ładunek niebezpieczny w transporcie
11. Zagrożenia dla środowiska podczas transportu stałych ładunków masowych
12. Metody oceny systemów zarządzania jakością
13. Istota podejścia procesowego w zarządzaniu jakością
14. Pojęcie akredytacji i certyfikacji w systemie oceny zgodności
15. Cechy i zachowania współczesnego konsumenta
16. Metody szacowania ryzyka związanego z występowaniem zanieczyszczeń środowiskowych w żywności
17. Czynniki determinujące bezpieczeństwo i jakość produktu z technologicznego punktu widzenia.
18. Konceptcje rozwiązań proekologicznych we współczesnych magazynach
19. Zapewnienie bezpieczeństwa produktów spożywczych w procesie magazynowania
20. Korzyści dla organizacji z wdrożenia systemu zarządzania bhp

Gdynia, dnia 26 września 2022 roku.