



**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI**  
**w roku akademickim 2018/2019**

**TOWAROZNAWSTWO**  
**TOWAROZNAWSTWO I ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ**  
studia drugiego stopnia  
stacjonarne i niestacjonarne  
nabór 2017/2018

**Pula kierunkowa**

1. Opakowania inteligentne i aktywne.
2. Znakowanie opakowań związane z ochroną środowiska.
3. Podstawy procesów mechanicznych (rozdrabnianie, rozdzielanie).
4. Podstawowe chemiczne i fizykochemiczne metody badania jakości żywności.
5. Rola zawartości i stanu termodynamicznego wody w kształtowaniu trwałości żywności.
6. Rola temperatury przechowywania w kształtowaniu trwałości żywności.
7. Kryteria klasyfikacji tworzyw sztucznych.
8. Związki powierzchniowo – czynne - działanie i zastosowanie.
9. Znakowanie żywności zawierającej alergeny.
10. Czynniki kształtujące jakość żywności.
11. Działy biotechnologii wg OECD.
12. Cele biotechnologii środowiskowej (ekologicznej).
13. Bioremediacja gleb i wód.
14. Założenia modelu maksymalizacji przychodów ze sprzedaży.
15. Graniczne punkty rentowności dla rynku doskonałego i niedoskonałego.
16. Etapy eksploracji danych.
17. Techniki eksploracji danych.
18. Stosowanie metod wnioskowania statystycznego w zarządzaniu jakością.
19. Karty kontrolne procesu.
20. Materiały kompozytowe i ich zastosowanie.
21. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne.
22. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych.
23. Aktywność antyoksydacyjna jako wyróżnik jakości żywności.
24. Czynniki kształtujące jakość owoców i warzyw.
25. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa.
26. Istota i zastosowanie metody ICP.
27. Istota i zastosowanie pomiarów kolorymetrycznych.
28. Osmolalność napojów.
29. Przyczyny wzrostu znaczenia logistyki w działalności gospodarczej.

30. Podstawowe procesy logistyczne oraz istota i specyfika wybranego procesu logistycznego.

### **Pula specjalnościowa**

1. Pojęcie zafałszowania i możliwości zapobiegania fałszowaniu żywności.
2. Identyfikacja a identyfikowalność towarów.
3. Rola i znaczenie znakowania żywności.
4. Prawa konsumenta w zakresie reklamacji.
5. System oceny zgodności w UE.
6. Rola oznakowania CE w zapewnieniu bezpieczeństwa towarów.
7. Znaki dobrowolnej certyfikacji wyrobów.
8. Klasyfikacja ładunków według aktywności biotycznej oraz stopnia zawartości wody.
9. Zasada zachowania „łańcucha chłodniczego” w transporcie.
10. Kryteria i zasady doboru parametrów kształtujących warunki kryptoklimatyczne ładowni / kontenera w transporcie morskim.
11. Wpływ warunków transportu na zjawiska zachodzące w produktach spożywczych.
12. Zagrożenia związane z załadunkiem, transportem i wyładunkiem stałych ładunków masowych.
13. Klasyfikacja stałych ładunków masowych.
14. Zasadnicze elementy ekspertyzy.
15. Mechanizm zjawiska kondensacji pary wodnej w kontenerze.
16. Wykorzystanie informacji o warunkach przewozu ładunków do oceny ich jakości w kontekście przygotowania ekspertyzy.
17. Rola rzeczoznawcy w międzynarodowym obrocie towarowym.
18. Zasady poboru i przygotowania próbek do badań.
19. Czynniki wpływające na dokładność „Draft survey”.
20. Znaczenie pracy zespołowej w systemach zarządzania jakością.
21. Wykorzystanie analizy Pareto – Lorenza w zarządzaniu jakością.
22. Wykorzystanie metody FMEA w doskonaleniu jakości wyrobów i usług.
23. Model Kano jako narzędzie doskonalenia jakości wyrobów.
24. Zastosowanie metody QFD w doskonaleniu jakości wyrobów.
25. Metody oceny systemów zarządzania jakością.
26. Analiza ryzyka i jej miejsce w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.
27. Charakterystyka i rola systemu RASFF.
28. Podstawowe akty prawa żywnościowego Unii Europejskiej.
29. Charakterystyka programów wstępnych wdrażanych w przemyśle spożywczym.
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. Metody weryfikacji systemu HACCP.
39. Podział kosztów jakości wraz z przykładami.
40. Podejście procesowe w zarządzaniu jakością.
41. Czynniki determinujące skuteczność systemów zarządzania jakością.
42. Zasady zarządzania jakością.

43. Etapy wdrażania systemów zarządzania jakością.
44. Zarządzanie dokumentacją w systemach zarządzania jakością.
45. Definicje i przykłady aspektów środowiskowych i ich wpływów na środowisko.
46. Podobieństwa i różnice pomiędzy systemem zarządzania jakością i środowiskowego.
47. Cele wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego.
48. Podstawowe założenia systemu EMAS.
49. Charakterystyka wymagań normy ISO 14001:2015.
50. Etapy wdrażania systemu zarządzania środowiskowego.

Gdynia, dnia 11 lutego 2019 roku.