



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI
w roku akademickim 2020/2021

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

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. Zastosowanie 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 9.02.2021.