



**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
w roku akademickim 2024/2025**

**NAUKI O JAKOŚCI
ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ TOWARÓW**
studia pierwszego stopnia
stacjonarne
nabór 2021/2022

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
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. Zanieczyszczenie powietrza a zdrowie
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 praktyce
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. Procesy zachodzące w ładunkach szybkopsujących się podczas transportu morskiego i ich wpływ na jakość tych ładunków
10. Paliwa o niskich temperaturach zapłonu jako ładunki niebezpieczne w transporcie
11. Zagrożenia dla środowiska podczas transportu ładunków niebezpiecznych
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. Konceptje rozwiązań proekologicznych we współczesnych magazynach
19. Zapewnienie bezpieczeństwa produktów spożywczych w procesie magazynowania
20. Korzyści dla organizacji z wdrożenia systemu zarządzania bhp

Gdynia, dnia 30 września 2024 roku.

PRODZIEKAN ds. KSZTAŁCENIA
WYDZIAŁU ZARZĄDZANIA
I NAUK O JAKOŚCI UMG

dr hab. inż. Przemysław Dmowski,
prof. UMG