



**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI**  
**w roku akademickim 2023/2024**

**NAUKI O JAKOŚCI**  
**Menedżer Systemów Zarządzania**  
studia drugiego stopnia  
stacjonarne i niestacjonarne  
**nabór 2022/2023**

**Pula kierunkowa**

1. Współczesne rozumienie pojęcia jakość
2. Jakość produktu a konkurencyjność przedsiębiorstwa
3. Czynniki kształtujące jakość żywności
4. Działy biotechnologii wg OECD
5. Cele biotechnologii środowiskowej (ekologicznej)
6. Aktywność antyoksydacyjna jako wyróżnik jakości żywności
7. Eksploracja danych w badaniach naukowych
8. Kompozyty jako materiały nowej generacji
9. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne
10. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych
11. Czynniki kształtujące jakość artykułów szybko psujących się w transporcie
12. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa
13. Metody kolorymetryczne w ocenie jakości
14. Szybkie testy analityczne w identyfikacji jakości
15. Zasady zarządzania jakością
16. Podejście procesowe w zarządzaniu jakością
17. Etapy podejmowania decyzji menedżerskich
18. Model Business Canvas – analiza części składowych
19. Stosowanie metod wnioskowania statystycznego w zarządzaniu jakością
20. Wykorzystanie kart kontrolnych w sterowaniu procesami

## **Pula specjalnościowa**

1. Koszty jakości w działalności przedsiębiorstwa
2. Rola najwyższego kierownictwa w zapewnieniu skuteczności systemu zarządzania jakością
3. Zarządzanie dokumentacją w systemach zarządzania jakością
4. Definicje i przykłady aspektów i wpływów na środowisko
5. Zadania pełnomocnika ds. systemu zarządzania środowiskowego
6. Cele wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego
7. Wykorzystanie metody FMEA w doskonaleniu jakości wyrobów i usług
8. Model Kano jako narzędzie doskonalenia jakości wyrobów
9. Diagram Ishikawy jako narzędzie zarządzania jakością
10. Rola systemu RASFF w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności
11. Zasady systemu HACCP
12. Rodzaje zagrożeń identyfikowanych w systemie HACCP
13. Rola i znaczenie audytu efektywności energetycznej
14. Istota identyfikacji obszaru znaczącego wykorzystania energii w organizacji
15. Wskaźniki wyniku energetycznego i bazowa linia energetyczna
16. Znaczenie norm ISO w międzynarodowym obrocie towarowym
17. Zasady poboru i przygotowania próbek do badań
18. Elementy ekspertyzy istotne z punktu widzenia jej rzetelności
19. Towary o znaczeniu strategicznym
20. Rola i obowiązki Pełnomocnika ds. WSK
21. Znaczenie analizy ryzyka w WSK
22. Pojęcie zafałszowania i możliwości zapobiegania fałszowaniu żywności
23. Identyfikacja a identyfikowalność towarów
24. Rola i znaczenie znakowania żywności
25. Korzyści dla laboratorium z uzyskania akredytacji
26. Czynniki decydujące o wiarygodności wyników badań w akredytowanym laboratorium
27. Rola PCA w nadzorowaniu laboratoriów
28. Różnice między danymi, informacją i wiedzą
29. Analiza ryzyka w zarządzaniu bezpieczeństwem informacji
30. Ochrona informacji w cyklu życia

Gdynia, dnia 16.02.2024