



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
w roku akademickim 2019/2020

TOWAROZNAWSTWO
USŁUGI ŻYWIENIOWE I DIETETYKA
studia pierwszego stopnia
niestacjonarne
nabór 2016/2017

Pula kierunkowa

1. Źródła prawa własności intelektualnej
2. Charakterystyka podstawowych składników żywności
3. Błonnik i gluten – charakterystyka i znaczenie w żywności i w żywieniu
4. Aminokwasy egzo i endogenne
5. Bezrobocie – definicja, klasyfikacje, przyczyny i skutki
6. Popyt i podaż. Elastyczności popytu i podaży
7. Struktura materiałów inżynierskich
8. Twardość materiałów inżynierskich
9. Pojęcie populacji generalnej oraz próby w ujęciu wnioskowania statystycznego
10. Klasyfikacja procesów informacyjnych
11. Zamrażanie jako metoda utrwalania produktów spożywczych
12. Charakterystyka metod rozdrabniania produktów spożywczych
13. Klasyfikacja i charakterystyka metod rozmrażania produktów spożywczych
14. Hurtownie danych w analizie danych
15. Obowiązki pracodawcy w zapewnieniu bezpiecznych i higienicznych warunków pracy
16. Procesy logistyczne realizowane w przedsiębiorstwie
17. Metody oznaczania kwasowości produktów spożywczych
18. Refraktometria i polarymetria w analizie produktów spożywczych
19. Metody oznaczania tłuszczów
20. Różnica między dezynfekcją a sterylizacją
21. Wpływ temperatury na przeżywalność drobnoustrojów
22. Znaczenie mikroflory psychrotrofowej w kształtowaniu jakości żywności
23. Krzywa wzrostu logarytmicznego bakterii
24. Wpływ warunków środowiska na rozwój drobnoustrojów
25. Skutki ekonomiczne i ekologiczne niedoboru wody
26. Przyczyny i skutki efektu cieplarnianego
27. Definicja, przyczyny i skutki eutrofizacji
28. Pojęcie świadomości ekologicznej
29. Zarządzanie i jego funkcje w organizacji

30. Cechy współczesnego konsumenta
31. Podstawowe czynniki warunkujące zachowania konsumenta na rynku
32. Ryzyko konsumenckie, jego istota i rodzaje
33. Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości towarów
34. Metody różnicowe wykorzystywane w analizie sensorycznej
35. Normy ISO serii 9000
36. Siedem zasad zarządzania jakością
37. Skuteczność i efektywność systemu zarządzania jakością
38. Kryteria klasyfikacji tworzyw sztucznych
39. Polimery z odnawialnych źródeł
40. Technologia wyrobu artykułów ceramicznych i szklanych
41. Towaroznawczy podział włókien
42. Działanie związku powierzchniowo – czynnego
43. Emulsje kosmetyczne
44. Modyfikacje powierzchni stosowane we współczesnych materiałach papierniczych
45. Czynniki determinujące jakość skór futerkowych i licowych
46. Ocena towaroznawcza przypraw
47. Ocena towaroznawcza mleka spożywczego
48. Ocena towaroznawcza serów twarogowych
49. Ocena towaroznawcza mlecznych napojów fermentowanych
50. Ocena towaroznawcza wędlin
51. Zasady znakowania jaj
52. Metody utrwalania surowca rybnego
53. Opakowania inteligentne i aktywne
54. Znakowanie opakowań związane z ochroną środowiska
55. Towaroznawcza charakterystyka mąki
56. Klasyfikacja pieczywa i wady pieczywa
57. Czynniki decydujące o wartości odżywczej owoców i warzyw
58. Zmiany przechowalnicze w pieczywie
59. Zmiany przechowalnicze tłuszczów jadalnych
60. Procesy fizjologiczne jako czynnik kształtujący trwałość przechowalniczą surowców roślinnych

Pula specjalnościowa

1. Zasada IMPACT w pracy zawodowej i biznesie
2. Wymagania higieniczne dla żywności
3. Mykotoksyny jako problem zdrowotny
4. Wirusy a bezpieczeństwo konsumenta
5. Dieta alternatywna – definicja, charakterystyka, przykłady
6. Śródziemnomorski model żywienia – charakterystyka żywieniowa
7. Otyłość – przyczyny powstawania, metody profilaktyki oraz leczenia
8. Indeks glikemiczny – czynniki determinujące, znaczenie i zastosowanie w dietetyce
9. Charakterystyka procesów cieplnych stosowanych w technologii gastronomicznych i ich wpływ na cechy jakościowe żywności
10. Wpływ sposobu rozmrażania i gotowania na cechy jakościowe potraw z mięsa i ryb
11. Podział zup ze względu na rodzaj wywarów i stosowane podprawy. Wartość odżywcza zup
12. Wykorzystanie właściwości funkcjonalnych jaj w technologii sporządzania potraw

13. Rola glutenu w kształtowaniu właściwości potraw
14. Geneza współczesnego prawa żywnościowego UE /rozporządzenie 178/2002 i tzw. kwartet higieniczny
15. Analiza ryzyka i jej miejsce w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności
16. Rola systemu RASFF w ochronie europejskich konsumentów żywności i pasz
17. Obróbka wstępna surowców – podział, cel stosowania, zasady doboru maszyn i urządzeń
18. Cel stosowania i zasady eksploatacji urządzeń chłodniczych
19. Zastosowanie pieców konwekcyjno-parowych w obróbce kulinarnej
20. Zasady BHP i HACCP obowiązujące w zmywalni naczyń stołowych
21. Znaczenie fizjologiczne i rola wody w żywieniu
22. Białka żywności – znaczenie dla organizmu oraz skutki niebilansowanej podaży
23. Rola i znaczenie fizjologiczne zróżnicowanych frakcji błonnika pokarmowego
24. Tłuszcze i kwasy tłuszczowe w żywieniu człowieka
25. Współczesne modele racjonalnego żywienia
26. Zasady planowania jadłospisu
27. Metody oceny sposobu żywienia
28. Kryteria, cele i zakres chemicznego utrwalania żywności
29. Produkcja koncentratów warzywnych na przykładzie koncentratu pomidorowego
30. Specyfika żywności z punktu widzenia jej dystrybucji i magazynowania
31. Rola żywienia i aktywności fizycznej w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych
32. Edukacja żywieniowa dzieci w wieku szkolnym
33. Edukacja osób dorosłych w aspekcie prewencji chorób nowotworowych o podłożu żywieniowym
34. Wady i zalety systemu CRM
35. Metody kształtowania relacji z klientem
36. Czynniki kształtowania jakości obsługi konsumenta w gastronomii
37. Znaczenie opakowań i ich funkcje w marketingu żywności
38. Definicja i typologia usług
39. Podmioty rynku usług
40. Proces zakładania działalności usługowej

Gdynia, dnia 30 września 2019 roku.