



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI
w roku akademickim 2017/2018

TOWAROZNAWSTWO
USŁUGI ŻYWIENIOWE I DIETETYKA
studia drugiego stopnia
stacjonarne i niestacjonarne
nabór 2016/2017

Pula kierunkowa

1. Opakowania inteligentne i aktywne
2. Znakowanie opakowań związane z ochroną środowiska
3. Główne cechy i kryteria podziału usług
4. Rola zawartości i stanu termodynamicznego wody w kształtowaniu trwałości żywności
5. Rola temperatury przechowywania w kształtowaniu trwałości żywności
6. Kryteria klasyfikacji tworzyw sztucznych
7. Związki powierzchniowo – czynne - działanie i zastosowanie
8. Czynniki determinujące jakość skór futerkowych i licowych
9. Rodzaje metod oceny jakości żywności
10. Znakowanie żywności zawierającej alergeny
11. Czynniki kształtujące jakość żywności
12. Klasyfikacja i charakterystyka doświadczeń w towaroznawstwie
13. Organizacja i etapy doświadczeń w towaroznawstwie
14. Hipotezy i ich znaczenie w badaniach naukowych
15. Założenia modelu maksymalizacji przychodów ze sprzedaży.
16. Graniczne punkty rentowności dla rynku doskonałego i niedoskonałego.
17. Etapy odkrywania wiedzy z danych
18. Różnice między statystyczną a eksploracyjną analizą danych
19. Analiza skupień i jej zastosowania
20. Stosowanie metod wnioskowania statystycznego w zarządzaniu jakością
21. Karty kontrolne procesu.
22. Materiały kompozytowe i ich zastosowanie
23. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne
24. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych
25. Aktywność antyoksydacyjna jako wyróżnik jakości żywności
26. Czynniki kształtujące jakość owoców i warzyw
27. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa
28. Cykl życia produktu w strategii produktu
29. Struktura poziomów produktu rynkowego wg Levitta

30. Istota i znaczenie pracy zespołowej w organizacji

Pula specjalnościowa

1. Kwasy tłuszczowe – klasyfikacja żywieniowa, znaczenie fizjologiczne oraz zalecane spożycie
2. Charakterystyka i aktywność fizjologiczna błonnika pokarmowego
3. Biodostępność makro i mikroelementów oraz czynniki je warunkujące
4. Współczesne metody pomiaru cech antropometrycznych w ocenie stanu odżywienia i ich interpretacja
5. Fizjologiczne podstawy głodu i sytości
6. Hiperglikemia – istota i znaczenie stylu życia i zachowań żywieniowych w profilaktyce i leczeniu
7. Dyslipidemie – istota i znaczenie stylu życia i zachowań żywieniowych w profilaktyce i leczeniu
8. Klasyfikacja diet w ujęciu ogólnym i ich modyfikacje
9. Otyłość – definicja i znaczenie stylu życia i zachowań żywieniowych w profilaktyce i leczeniu
10. Diety alternatywne i nowe trendy w dietetyce
11. Diety eliminacyjne w odpowiedzi na alergię i nietolerancje pokarmowe
12. Zaburzenia w odżywianiu związane z otyłością
13. Wymagania higieniczne dla żywności
14. Człowiek jako źródło zagrożeń dla zdrowia konsumenta
15. Wirusy a bezpieczeństwo konsumenta
16. Charakterystyczne surowce i potrawy w wybranej kuchni regionalnej
17. Wpływ zasady religii na przygotowanie potraw
18. Czynniki rozwoju usług żywieniowych
19. Nowe ujęcie funkcji usług żywieniowych
20. Podstawowe determinanty kształtowania jakości usług żywieniowych
21. Główne podsystemy rynku usług żywieniowych
22. Cele edukacji żywieniowej
23. Definicja pojęcia: "prawidłowe żywienie"
24. Metoda wywiadu 24-godzinnego
25. Czynniki uwzględniane przy układaniu menu usługi żywieniowej
26. System Cook & chill w produkcji potraw
27. Etapy kalkulacji cen usługi żywieniowej metodą doliczeniową
28. Elementy umowy na sprzedaż usług gastronomicznych
29. Wskaźnik *food cost* usługi żywieniowej
30. Wpływ rodzajów obróbki kulinarnej na kształtowanie właściwości sensorycznej mięsa
31. Skutki retrogradacji skrobi w przygotowanych potrawach i pieczywie
32. Czynniki kształtujące właściwości ciasta kruchego
33. Właściwości emulgujące jaj w technologii potraw – typy emulsji, przykłady potraw
34. Wykorzystanie potraw z ziemniaków w żywieniu dietetycznym
35. Wpływ obróbki cieplnej na zachowanie barwy i czynników bioaktywnych warzyw
36. Wpływ sposobu gotowania na właściwości fizyczne, odżywcze i dietetyczne kasz
37. Zalecenia żywieniowe dla osób przebywających w warunkach klimatu ciepłego
38. Zalecenia żywieniowe dla osób przebywających w warunkach klimatu zimnego
39. Zalecenia żywieniowe w warunkach wzmożonej aktywności fizycznej

40. Suplementacja diety – istota, przesłanki, uwarunkowania i analiza krytyczna zasadności jej stosowania
41. Systemy Zarządzania Treścią (CMS) i ich wykorzystanie w działalności usługowej
42. Metody promowania własnej działalności usługowej w Internecie
43. Przesłanki ochrony i strefy zagrożeń interesów konsumenta
44. Konsumeryzm
45. Metoda pięciopunktowa w ocenie potraw
46. Podstawowe smaki i ich wzorce chemiczne
47. Rola wzmacniaczy smakowości
48. Marketing jako koncepcja zarządzania
49. Główne narzędzia promocji usług
50. Przykładowe strategie cenowe w marketingu usług

Gdynia, dnia 9 lutego 2018 roku.