



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
w roku akademickim 2025/2026

NAUKI O JAKOŚCI
USŁUGI ŻYWIENIOWE I DIETETYKA
studia pierwszego stopnia
stacjonarne i niestacjonarne
nabór 2022/2023

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. Pieniężne i niepieniężne wyniki działalności operacyjnej przedsiębiorstwa
2. Znaczenie fizjologiczne i rola wody w żywieniu
3. Rola i znaczenie fizjologiczne składników odżywczych
4. Istota i metody oceny sposobu żywienia

5. Korzyści i zagrożenia płynące ze stosowania substancji dodatkowych
6. Wpływ obróbki surowców żywnościowych na jakość produktów
7. Charakterystyka posiłków w kontekście prawidłowego żywienia
8. Istota i zasady planowania żywienia zbiorowego
9. Zasady żywienia w różnych grupach wiekowych
10. Formy opodatkowania w działalności gospodarczej
11. Cechy i zachowania współczesnego konsumenta
12. Otyłość jako problem społeczny – rozpoznawanie, dietoterapia, prewencja
13. Istota doboru diet w różnych jednostkach chorobowych
14. Czynniki kształtowania jakości obsługi konsumenta w gastronomii
15. Uwarunkowania rozwoju usług żywieniowych
16. Charakterystyka i cechy gastronomii specjalnej
17. Zagrożenia mikrobiologiczne w kontekście bezpieczeństwa konsumenta
18. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w magazynach produktów spożywczych
19. Społeczne funkcje norm żywienia
20. Uwarunkowania doboru systemu obsługi konsumenta

Gdynia, dnia 30 września 2025 roku.

PRODZIEKAN ds. KSZTAŁCENIA
WYDZIAŁU ZARZĄDZANIA
I NAUK O JAKOŚCI UMG

dr hab. inż. Przemysław Dmowski,
prof. UMG