

PYTANIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI

Kierunek studiów:

Towaroznawstwo – studia I stopnia, stacjonarne

1. Przedstaw metody i systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności
2. Wymień podstawowe akty prawne związane z higieną produkcji żywności
3. Omów kluczowe elementy higieny personelu zatrudnionego w łańcuchu żywnościowym
4. Omów popyt, podaż oraz stan równowagi i nierównowagi na przykładzie wybranego rynku (np. rynku dóbr, rynku pracy, rynku finansowego, itp.)
5. Zdefiniuj produkt krajowy brutto (nominalny i realny) i podaj przykłady zastosowania tej kategorii w makroekonomii i polityce gospodarczej państwa
6. Omów cele i instrumenty polityki pieniężnej prowadzonej przez bank centralny
7. Specyficzne uwarunkowania produkcji w sektorze rolno-spożywczym
8. Marka jako element konkurencyjności przedsiębiorstwa na rynku produktów żywnościowych
9. Współczesne trendy rozwoju popytu w Polsce oraz w wysoko rozwiniętych krajach
10. Charakterystyka parametrów jakości mięsa wołowego lub wieprzowego lub drobiowego od etapu uboju do zapakowania w porcjach i przechowywania
11. Czynniki jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego mleka surowego
12. Charakterystyka najważniejszych aktów prawnych Unii Europejskiej związanych z bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego
13. Systemy utrzymania bydła, trzody chlewnej i drobiu
14. Zasady użytkowania rozplodowego głównych gatunków zwierząt gospodarskich
15. Charakterystyka najważniejszych ras zwierząt gospodarskich
16. Istota i funkcje zarządzania marketingowego
17. Rodzaje strategii marketingowych
18. Etapy tworzenia planu marketingowego
19. Scharakteryzuj czynniki wpływające na dokładność i wiarygodność ocen sensorycznych
20. Wymień różnice między badaniami analitycznymi i konsumenckimi biorąc pod uwagę cel badań, zespół oceniający, metody oraz warunki ocen
21. Podaj definicje i zastosowanie analizy sensorycznej. Na czym polega unikalność analizy sensorycznej wśród innych metod analizy żywności?
22. Jakie wymagania co do nawożenia azotem, fosforem i potasem mają rośliny warzywne?
23. Scharakteryzuj rośliny warzywne pod względem wymagań glebowych
24. Omów krótko najważniejsze zabiegi pielęgnacyjne w uprawie warzyw polowych i szklarniowych
25. Proszę wskazać podstawy prawne badań autentyczności i identyfikowalności żywności. Gdzie w/w metody badań mają zastosowanie?
26. Zasady zarządzania bezpieczeństwem żywności - podstawy prawne polskie i UE
27. Czym różni się urzędowa kontrola żywności od oceny towaroznawczej?
28. Wpływ nawożenia mineralnego na wielkość plonu i jakość płodów rolnych
29. Jak sposób zbioru i warunki panujące podczas zbioru mogą wpłynąć na wielkość i jakość plonu? (omówić na przykładzie zbóż i buraka cukrowego)
30. Porównać warunki produkcji w systemie rolnictwa konwencjonalnego intensywnego i rolnictwa ekologicznego
31. Podział warzyw pod względem trwałości przechowalniczej, przykłady
32. Scharakteryzuj czynniki wpływające na zmiany jakości zachodzące po zbiorze warzyw
33. Związki aktywne biologicznie występujące w warzywach i ich rola w organizmie człowieka
34. Funkcje opakowań żywności
35. Kryteria doboru materiałów opakowaniowych i opakowań do produktów żywnościowych
36. Nowoczesne metody pakowania żywności
37. Metody wyznaczania optymalnego terminu zbiorów owoców ziarnkowych
38. Metody zapobiegania chorobom fizjologicznym jabłek

39. Choroby grzybowe w okresie przechowywania owoców oraz zapobieganie ich występowaniu
40. Czynniki wpływające na intensywność oddychania owoców podczas przechowywania
41. Technologie przechowywania owoców z uwzględnieniem wpływu na ich jakość
42. Rola etylenu w dojrzewaniu owoców oraz sposoby opóźnienia wystąpienia klimakteryki
43. Istota przebiegu i miary intensywności procesu produkcji podstawowej (przyrodniczej) i towarowej w leśnictwie
44. Wskaźniki do oceny ilościowego i jakościowego stanu zasobów w leśnictwie
45. Cechy surowca drzewnego odróżniające w sensie towaroznawczym użytki rębne, przedrębne i przygodne
46. Średnia zasobność drzewostanów (m^3/ha) w bazie surowcowej A jest ok. dwukrotnie wyższa niż w bazie B. Proszę podać przyczyny zróżnicowania oraz jego wpływ na efekty produkcji leśnej
47. Charakterystyka towaroznawcza przetworów mleczarskich
48. Podział i charakterystyka substancji dodatkowych
49. Podział i charakterystyka koncentratów spożywczych
50. Podział i charakterystyka przetworów owocowych i warzywnych