

**ZESTAW PYTAŃ/ZAGADNIEŃ DO EGZAMINU DYPLOMOWEGO**

**NA KIERUNKU TOWAROZNAWSTWO**

**(STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA – PROFIL PRAKTYCZNY)**

|  |
| --- |
| **Pytania/zagadnienia egzaminacyjne** |
| 1. Omów interdyscyplinarny charakter towaroznawstwa
2. Wyjaśnij czym jest jakość i określ czynniki wpływające na jakość towarów
3. Jakie są zasady klasyfikacji towarów?
4. Omów cykl życia produktu
5. Wymień i omów instrumenty promocji
6. Omów zasady TQM
7. Scharakteryzuj systemy zarządzania jakością, bezpieczeństwem i środowiskiem wg norm ISO
8. Omów metody zarządzania jakością
9. Scharakteryzuj wybrane narzędzia zarządzania jakością
10. Omów na przykładach dwie zasady zarządzania jakością
11. Wymień etapy wdrażania Systemu Zarządzania Jakością w przedsiębiorstwie produkcyjnym.
12. Wyjaśnij pojęcie walidacji i uzasadnij jej celowość
13. Przedstaw istotę i funkcje opakowań
14. Scharakteryzuj grupy znaków stosowanych na opakowaniach transportowych
15. Wymień metody ograniczenia obciążenia środowiska zużytymi opakowaniami
16. Przedstaw proces magazynowy i jego fazy oraz wymień elementy infrastruktury magazynowej
17. Scharakteryzuj ważniejsze procesy zachodzące podczas przechowywania różnych produktów.
18. Wymień rodzaje materiałów i przykłady ich stosowania w wyrobach przemysłowych
19. Wymień podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne oraz mechaniczne materiałów inżynierskich
20. Jakie rodzaje materiałów inżynierskich są stosowane i w jakich wyrobach?
21. Scharakteryzuj błędy systematyczne i grube występujące podczas pomiarów. Podaj metody ich oznaczania i eliminowania.
22. Co to jest niepewność pomiarowa i jak ją definiujemy?
23. Scharakteryzuj znaczenie gospodarcze dowolnie wybranej grupy surowców
24. Jakie są metody identyfikacji tworzyw sztucznych?
25. Jakie można wymienić parametry określające właściwości użytkowe wybranych rodzajów wyrobów przemysłowych?
26. Omów etapy kształtowania jakości wybranego rodzaju wyrobów przemysłowych (np. szklanych, skórzanych lub materiałów drzewnych)
27. Jaki wpływ na właściwości higieniczne wyrobów gotowych mają różne rodzaje włókien tekstylnych?
28. Dokonaj oceny jakości na podstawie dowolnie wybranego surowca pochodzenia zwierzęcego
29. Scharakteryzuj metody oceny jakości dowolnie wybranego produktu spożywczego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego
30. Jakie są metody potwierdzenia autentyczności rodzajowej i gatunkowej towarów oraz wykrywania zafałszowań?
31. Scharakteryzuj wybraną metodę utrwalania żywności
32. Wymień metody analityczne stosowane w badaniach towaroznawczych i podaj przykłady ich praktycznego wykorzystania
33. Czym jest ocena sensoryczna i jej wykorzystanie w ocenie jakości żywności
34. Wymień i omów wady wyrobów szklanych najbardziej istotne z punktu widzenia ich bezpieczeństwa
35. Omów zagrożenia, jakie mogą powodować produkty na wybranych przez siebie dwóch przykładach
 |