

**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 |