

PYTANIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
– KIERUNEK TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOŚCI

Pytania weryfikujące kompetencje kierunkowe

1. Omów znaczenie cech towaroznawczych surowców spożywczych w kontekście ich przydatności technologicznej.
2. Przedstaw podział metod utrwalania żywności oraz opisz zasadę działania wybranych metod.
3. Podaj definicję i cele prawa żywnościowego.
4. Wymień metody oceny fizykochemicznej produktów spożywczych i omów jedną z nich.
5. Omów wybrane właściwości fizyczne żywności i metody ich pomiaru.
6. Wymień funkcje współczesnych opakowań żywności i omów funkcję marketingową.
7. Porównaj opakowania inteligentne z aktywnymi.
8. Wymień i krótko opisz informacje, które obowiązkowo musi zawierać etykieta produktu spożywczego.
9. Omów znaczenie mikroorganizmów w kształtowaniu jakości i trwałości produktów spożywczych.
10. Omów reakcje zachodzące w żywności podczas jej przechowywania.
11. Omów strategię marki stosowane przez przedsiębiorstwa.
12. Omów trzy wybrane klasyfikacje produktów mające zastosowanie w marketingu.
13. Przedstaw, na czym polega strategia STP w marketingu.
14. Wymień i krótko omów cechy składowe jakości produktów spożywczych.
15. Wymień grupy substancji dodatkowych do żywności i omów jedną wybraną.
16. Omów wyróżniki oceny towaroznawczej wybranego surowca spożywczego.
17. Omów wyróżniki oceny towaroznawczej wybranego produktu spożywczego.
18. Scharakteryzuj strukturę płaską i smukłą przedsiębiorstwa.
19. Omów istotę oraz zastosowanie metod portfelowych w zarządzaniu marketingowym.
20. Wyjaśnij znaczenie analizy sił Portera oraz analizy atrakcyjności sektora.
21. Przedstaw czynniki psychologiczne determinujące wybory rynkowe konsumenta.
22. Omów wpływ percepcji, emocji i pamięci na skuteczność przekazów reklamowych.
23. Omów klasyfikację olejów roślinnych.
24. Omów klasyfikację napojów bezalkoholowych.
25. Przedstaw definicję i metody oceny wartości wypiekowej mąki.
26. Scharakteryzuj owocowe produkty słodzone.
27. Przedstaw charakterystykę towaroznawczą produktów pomidorowych.
28. Podaj definicję mięsa w prawodawstwie Unii Europejskiej.

PYTANIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
– KIERUNEK TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOŚCI

- 29. Przedstaw klasyfikację tusz zwierząt rzeźnych w Unii Europejskiej.
- 30. Przedstaw klasyfikację serów.

Pytania weryfikujące kompetencje inżynierskie

- 1. Wymień i scharakteryzuj podstawowe operacje i procesy jednostkowe stosowane w przetwórstwie spożywczym.
- 2. Omów różnicę między tradycyjną a zrównoważoną konsumpcją żywności według założeń UE.
- 3. Przedstaw funkcje podsystemów logistyki: magazynowania, transportu i zarządzania informacją.
- 4. Scharakteryzuj metody oczyszczania ścieków pochodzących z przemysłu spożywczego.
- 5. Na dowolnym przykładzie omów sposoby intensyfikacji przebiegu operacji mechanicznych, cieplnych lub dyfuzyjnych.
- 6. Omów zasady i sposób prowadzenia „burzy mózgów”.
- 7. Scharakteryzuj sprawozdanie finansowe jako źródło wiedzy o przedsiębiorstwie.
- 8. Omów zasady przeprowadzania analizy ryzyka w zakładzie przemysłu spożywczego.
- 9. Omów zrównoważone rozwiązania w przetwórstwie żywności.
- 10. Omów warunki przechowywania wybranego surowca i produktu pochodzenia roślinnego.
- 11. Na wybranym przykładzie omów wpływ warunków przechowywania na jakość produktów pochodzenia zwierzęcego.
- 12. Omów proces produkcji konserw owocowych i warzywnych.
- 13. Omów proces produkcji pieczywa pszennego.
- 14. Wymień i omów etapy produkcji margaryn.
- 15. Scharakteryzuj proces produkcji wędzonek.
- 16. Scharakteryzuj proces produkcji kiełbas homogenizowanych.
- 17. Scharakteryzuj proces produkcji większości serów z wyszczególnieniem głównych etapów.
- 18. Omów, czym jest projektowanie produktu oraz cel i korzyści projektowania produktu.
- 19. Wymień rodzaje innowacji według Oslo Manual i podaj przykłady.
- 20. Porównaj badania sensoryczne analityczne z badaniami konsumenckimi.
- 21. Omów sposób rozwiązywania problemów w przedsiębiorstwie z wykorzystaniem poznanych technik.
- 22. Omów zastosowanie cyklu Deminga (PDCA) w nieustannym usprawnianiu.
- 23. Omów koncepcję Total Quality Management.
- 24. Przedstaw cechy, jakie powinien mieć tłuszcz używany do smażenia.

PYTANIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY INŻYNIERSKI
– KIERUNEK TOWAROZNAWSTWO I MARKETING ŻYWNOŚCI

25. Przedstaw klasyfikację metod obróbki termicznej produktów mięsnych oraz scharakteryzuj uzyskane produkty.
26. Przedstaw podstawy klasyfikacji towaroznawczej koncentratów mlecznych i scharakteryzuj przykładowe produkty.
27. Podaj, co to jest marketing cyfrowy i omów jego narzędzia.
28. Omów ewolucję marketingu od marketingu 1.0 do marketingu 6.0.
29. Omów strategię rozwoju przedsiębiorstwa w układzie rynek/produkt.
30. Omów rolę strategii marki własnej (private label) w sieciach handlowych.