

Towaroznawstwo

I stopień

PYTANIA W ZAKRESIE PRZEDMIOTÓW NAUK PODSTAWOWYCH (A)

1. Rodzaje macierzy kwadratowych
2. Podstawowe właściwości próby badawczej
3. Wybrane metody analizy statystycznej do oceny jakości towarów.
4. Budowa atomu i teorie atomistyczne.
5. Rodzaje wiązań chemicznych.
6. Budowa, klasyfikacja i właściwości związków nieorganicznych (tlenki, kwasy, wodorotlenki, sole).
7. Definicja, jednostki oraz metody pomiaru lepkości.
8. Wpływ budowy substancji na jej właściwościami fizyczne i chemiczne na wybranym przykładzie
9. Pomiar i jego charakterystyka - wielkości fizyczne i jednostki, pomiar i jego niepewność, błędy pomiarowe, precyzja i dokładność.
10. Podział metod analizy chemicznej. Porównanie metod klasycznych i instrumentalnych.
11. Klasyfikacja i podstawy teoretyczne metod chromatograficznych.
12. Klasyfikacja i podstawy teoretyczne metod spektroskopowych.
13. Pojęcie i zadania towaroznawstwa
14. Definiowanie i klasyfikacja towarów
15. Podstawowe składniki komórki.
16. Sposoby zabezpieczenia produktów spożywczych przed ujemnym wpływem mikroflory bakteryjnej i grzybów
17. Wybrane gatunki mikroorganizmów, ich rola i znaczenie w środowisku.
18. Monokryształy, polikryształy, materiały wielofazowe
19. Nowoczesne materiały funkcjonalne i specjalne - materiały ciekłokrystaliczne
20. Uproszczenia i oznaczenia w rysunkach technicznych

PYTANIA W ZAKRESIE PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH
OBOWIĄZKOWYCH (B1)

1. Jakość wyrobu i czynniki ją determinujące.
2. Jakość i cechy jakościowe usług
3. Pomiar i jego charakterystyka – wielkości fizyczne i jednostki, pomiar i jego niepewność, błędy pomiarowe, precyzja i dokładność
4. Klasyfikacja i znaczenie norm
5. Idea znaku zgodności. Procedura umieszczania znaku CE na wyrobie
6. Istota procesu gospodarowania. Wybór i koszt alternatywny.
7. Równowaga rynkowa. Determinanty popytu i podaży
8. Rola państwa w gospodarce w ujęciu teorii keynesowskiej.
9. Składniki tworzyw sztucznych.
10. Wymenić i omówić wybrane metody przetwórstwa tworzyw termoplastycznych
11. Wpływ metody otrzymywania na właściwości polietylenu
12. Kryteria klasyfikacji opakowań
13. Znaczenie funkcji ochronnych i sprzedażnych opakowań
14. Problematyka ekologii opakowań.
15. Nowe tendencje w opakownictwie żywności.
16. Paradygmat Zrównoważonego Rozwoju.
17. Innowacje w produkcji żywności
18. Metody konserwacji żywności i ich znaczenie dla kształtowania jakości żywności.
19. Organoleptyczne metody badań i oceny jakości.
20. Certyfikacja w przemyśle spożywczym.
21. Charakterystyka ról kierowniczych.
22. Zanieczyszczenia naturalne i antropogeniczne- źródła, rodzaje, skutki.
23. Charakterystyka elementów Systemu Zarządzania BHP.
24. Pojęcie wypadku przy pracy.
25. Podział metod analizy chemicznej. Porównanie metod klasycznych i instrumentalnych.
26. Klasyfikacja i podstawy teoretyczne metod chromatograficznych.
27. Klasyfikacja włókien naturalnych i chemicznych stosowanych w wyrobach odzieżowych.
28. Rodzaje błędów występujących w tkaninach i dzianinach.
29. Właściwości skór naturalnych decydujące o ich wysokich walorach użytkowych.
30. Wskaźniki charakteryzujące właściwości wytrzymałościowe skór i materiałów skóropodobnych.

PYTANIA W ZAKRESIE PRZEDMIOTÓW OBOWIĄZKOWYCH (C1)

MODUŁ 1 - ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ WYROBÓW

1. Twórcy TQM
2. Podstawy koncepcji TQM. Zasady TQM
3. Korzyści wynikające z TQM
4. Znaczenie akredytacji dla kształtowania jakości.
5. Audit jako narzędzie doskonalenia.
6. Metody kontroli jakości.
7. Cechy i funkcje kultury przedsiębiorstwa
8. Japońskie korzenie TQM - KAIZEN i jej cele
9. Metoda 5S i jej znaczenie w Zarządzaniu Jakością Totalną
10. System zarządzania jakością w rodzinie norm ISO 9000
11. Korzyści wynikające z certyfikacji systemu zarządzania jakością wg ISO 9001
12. Omów dokumentację SZJ i jej znaczenie w systemie.
13. Systemy zarządzania jakością w organizacji i ich integracja.
14. Kryteria przyznawania Polskiej Nagrody Jakości
15. Istota HACCP
16. Zasady i etapy HACCP
17. Znaczenie GHP i GMP w systemie zapewnienia jakości produktów spożywczych
18. Dekalog GMP
19. Cel, wymagania, wytyczne GMP
20. Omów wybrane branżowe systemy zapewnienia jakości.
21. Omówić wybraną metodę badania właściwości mechanicznych tworzyw sztucznych
22. System Ekozarządzania i Audytu EMAS.
23. System zarządzania środowiskowego wg norm serii 14000.
24. Dokumentacja systemów zarządzania środowiskowego.
25. Sposoby integracji systemów zarządzania.
26. Dokumentacja Zintegrowanego Systemu Zarządzania.
27. Czynniki wpływające na jakość połączeń klejowych.
28. Przyczyny powstawania błędów w procesie wytwarzania odzieży.
29. Zagrożenia stwarzane przez wyroby skórzane wykonane z nieodpowiednich materiałów.
30. Znakowanie obuwia.

MODUŁ 2 -TOWAROZNAWSTWO KOSMETYKÓW, PRODUKTÓW CHEMII GOSPODARCZEJ I PRZEMYSŁOWEJ

1. Klasyfikacja kosmetyków i produktów chemii gospodarczej
2. Charakterystyka towaroznawcza kosmetyków przeznaczonych do higieny.
3. Charakterystyka towaroznawcza kosmetyków pielęgnacyjnych.
4. Charakterystyka towaroznawcza kosmetyków perfumeryjnych.
5. Charakterystyka towaroznawcza kosmetyków upiększających.
6. Charakterystyka towaroznawcza produktów chemii gospodarczej przeznaczonych do mycia, czyszczenia, szorowania.
7. Charakterystyka towaroznawcza produktów chemii gospodarczej przeznaczonych do prania.
8. Charakterystyka towaroznawcza produktów chemii gospodarczej przeznaczonych do płukania tkanin.
9. Podstawowe grupy surowców stosowanych do wytwarzania kosmetyków.
10. Podstawowe grupy surowców stosowanych do wytwarzania produktów chemii gospodarczej.
11. Charakterystyka podstawowych rodzajów surfaktantów.
12. Właściwości fizykochemiczne roztworów surfaktantów.
13. Rola surfaktantów w kształtowaniu jakości kosmetyków i produktów chemii gospodarczej.
14. Kształtowanie lepkości wyrobów detergentowych.
15. Modyfikatory lepkości wykorzystywane do produkcji kosmetyków i produktów chemii gospodarczej.
16. Emulsje kosmetyczne - rodzaje, czynniki wpływające na stabilność emulsji, metody stabilizacji.
17. Nowe trendy w produkcji surowców dla przemysłu kosmetyków i produktów chemii gospodarczej.
18. Surowce pochodzenia naturalnego wykorzystywane do wytwarzania kosmetyków i produktów chemii gospodarczej.
19. Mydła - charakterystyka, właściwości, wytwarzanie.
20. Charakterystyka towaroznawcza anionowych surfaktantów stosowanych w kosmetykach na przykładzie alkiloeterosiarczanu sodowego.
21. Charakterystyka towaroznawcza substancji ściernych stosowanych w produktach chemii gospodarczej na przykładzie mikrosfery.
22. Oleje roślinne wykorzystywane do produkcji kosmetyków - charakterystyka, właściwości, wytwarzanie.
23. Ocena jakościowa płynów do ręcznego mycia naczyń.
24. Ocena jakościowa past do czyszczenia i past bhp.
25. Ocena jakościowa szamponów do mycia włosów i płynów do kąpieli.
26. Ocena jakościowa kremów i mleczek kosmetycznych.
27. Ocena jakościowa środków piorących.
28. Ocena jakościowa płynów do płukania tkanin.
29. Wymagania stawiane kosmetykom w świetle obowiązującego ustawodawstwa.
30. Nomenklatura składników wyrobów kosmetycznych. Przykłady.

MODUŁ 3 - TOWAROZNAWSTWO I TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI

1. Czynniki warunkujące jakość surowców roślinnych.
2. Czynniki warunkujące jakość surowców zwierzęcych.
3. Procesy mechaniczne i fizyczne w przetwórstwie surowców roślinnych i zwierzęcych (nisko – wysokotemperaturowe).
4. Procesy odwodnienia i osmoaktywne w przetwórstwie surowców roślinnych i zwierzęcych (suszenie, zagęszczanie, liofilizacja, solenie).
5. Procesy chemiczne i biotechnologiczne w przetwórstwie surowców roślinnych i zwierzęcych (chemiczne środki konserwujące, wędzenie, peklowanie, kiszenie, fermentacja).
6. Rola analizy sensorycznej w ocenie żywności.
7. Metody wykrywania różnic i wartości progowych stosowane w analizie sensorycznej.
8. Metody ilościowe stosowane w analizie sensorycznej. Konsumentcka ocena jakości.
9. Podstawowe zasady utrwalania żywności (fizyczne, biologiczne).
10. Technologie stosowane w przemyśle spożywczym (wybrane przykłady).
11. Systemy zarządzania i bezpieczeństwa żywności (HACCP, BRC).
12. Determinanty produkcji roślinnej i zwierzęcej w Polsce (przykładowe rozwiązania).
13. Zintegrowany system produkcji roślinnej.
14. Ekologiczna uprawa i hodowla zwierząt - charakterystyka gospodarstwa ekologicznego.
15. Ocena towaroznawcza jaj.
16. Jakość handlowa miodu i metody jego oceny.
17. Standardy rolnictwa ekologicznego. Jakość żywności ekologicznej.
18. Żywność ekologiczna na świecie i w Polsce. Potwierdzanie zgodności.
19. Funkcjonujące w Polsce systemy zapewnienia jakości żywności.
20. System ochrony przed bioterroryzmem Carver+Shock.
21. Istota bezpieczeństwa żywności i czynniki wpływające na jego zagrożenie.
22. Źródła, rodzaje i skutki zagrożeń fizycznych i biologicznych dla bezpieczeństwa żywności.
23. Nowe zasady etykietowania żywności wg Prawa UE.
24. Magazynowanie produktów spożywczych.
25. Definicja i ustawowe kategorie żywności funkcjonalnej i specjalnego żywieniowego przeznaczenia.
Proszę scharakteryzować dwie wybrane.
26. Marketing żywności (konceptcja 4 P, kanały dystrybucji, ustalanie cen).
27. Co to jest proces biotechnologiczny? Wymień etapy prowadzenia procesu biotechnologicznego.
28. Bakterie fermentacji mlekowej, podaj przykłady ich zastosowania w przemyśle spożywczym.
29. Zagrożenia związane z produkcją żywności genetycznie modyfikowanej.
30. Omów metody identyfikacji żywności genetycznie modyfikowanej.