

ZARZĄDZANIE I INŻYNIERIA PRODUKCJI

specjalność: zarządzanie i inżynieria produkcji żywności

**Egzamin dyplomowy – magisterski (studia stacjonarne II stopnia, poinżynierskie)
zagadnienia egzaminacyjne
obowiązują od 1 czerwca 2026 r.**

1. Zasady zarządzania projektami.
2. Charakterystyka podstawowych zasad zarządzania jakością.
3. Systemowe podejście do zarządzania środowiskowego (ISO 14001 i EMAS) – podobieństwa i różnice.
4. Integracja systemów zarządzania – przesłanki, sposoby i uwarunkowania.
5. Podstawowe procesy zarządzania wiedzą.
6. Cykl życia produktu – koncepcja i zastosowania.
7. Etapy procesu badawczego.
8. Instrumenty promocji.
9. Charakterystyka kanałów dystrybucji na rynku żywności.
10. Determinanty zakupu konsumentów produktów żywnościowych.
11. Rola opakowań w działaniach marketingowych na rynku żywności.
12. Metody chromatograficzne w kontroli procesów produkcyjnych.
13. Metody spektroskopowe w kontroli procesów produkcyjnych.
14. Ilościowy i cenowy próg rentowności przedsiębiorstwa
15. Decyzje przedsiębiorstw w warunkach różnych struktur rynkowych.
16. Systemy zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem żywności.
17. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w łańcuchu „od pola do stołu”.
18. Charakterystyka etapów projektowania żywności.
19. Rola dodatków do żywności w projektowaniu wybranej grupy żywności.
20. Charakterystyka pierwotnych oraz wtórnych zagrożeń mikrobiologicznych wpływających na higienę procesu produkcyjnego.