**Zagadnienia na egzamin dyplomowy**

**Kierunek: Broker innowacji w przemyśle spożywczym**

**Zagadnienia z zakresu nauk społecznych** (40 pytań)

1. Monopol a konkurencja doskonała - porównanie modeli rynku

2. Koszty procesów logistycznych

3. Przedmiot i zakres logistyki

4. Czynniki i mierniki wzrostu gospodarczego

5. Elastyczność popytu i podaży

6. Pojęcie i funkcje zarządzania

7. Pojęcie i rodzaje struktur organizacyjnych

8. Podstawowe role i umiejętności kierownicze

9. Metody analizy ekonomicznej

10. Analiza zdolności produkcyjnej przedsiębiorstwa

11. Podstawowe instrumenty działań marketingowych

12. Rozwój i wprowadzenie nowego produktu na rynek

13. Formy opodatkowania działalności gospodarczej

14. Istota i funkcje mechanizmu rynkowego

15. Istota przedsiębiorczości i proces przedsiębiorczy

16. Zasady planowania i formułowania celów

17. Innowacyjność – istota, uwarunkowania, metody implementacji

18. Klasyfikacja i zastosowanie narzędzi oraz  metod zarządzania jakością

19. Finansowanie działalności operacyjnej i inwestycyjnej przedsiębiorstwa

20. Metody zarządzania projektami

21. Organy urzędowej kontroli żywności w Polsce

22. HACCP, GMP, GHP, EFTA, EOG, ATP, WHO, WTO, FAO, GMO – ich znaczenie i zakres merytoryczny

23. Definicja oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych

24. Rodzaje zafałszowań produktów żywnościowych

25. Nielegalny rynek alkoholu w Polsce - charakterystyka problemu

26. Organy urzędowej kontroli żywności Unii Europejskiej

27. Kompetencje brokera innowacji

28. Pojęcie pracownik i podstawowe obowiązki pracownika

29. Pojęcie pracodawca i podstawowe obowiązki pracodawcy

30. Prawo publiczne a prywatne

31. Źródła prawa w polskim systemie prawnym

32. Normy moralne a normy prawne

33. Prawo karne i jego funkcje

34. Przestępstwo a wykroczenie – definicja, różnice

35. Przestępstwa przeciwko obrotowi żywnością – przykłady, charakterystyka

36. Rodzaje spółek prawa cywilnego i handlowego

37. Przedsiębiorca na gruncie prawa cywilnego

38. Akty prawne regulujące zasady prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji spożywczej

39. Elementy decyzji administracyjnej

40. Tryb odwołania się od decyzji administracyjnej przed organami administracji publicznej oraz odwołania się od wyroku sądu administracyjnego

**Zagadnienia na egzamin dyplomowy**

**Kierunek: Broker innowacji w przemyśle spożywczym**

**Zagadnienia towaroznawczo – technologiczne** (20 pytań)

* 1. Wpływ procesów i operacji jednostkowych na jakość żywności
  2. Zastosowanie biotechnologii w produkcji żywności
  3. Mikroorganizmy i enzymy w produkcji żywności
  4. Obowiązkowe i dobrowolne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
  5. Rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności
  6. Schematy certyfikacji w przemyśle spożywczym - kategorie, przykłady
  7. Uwarunkowania produkcji i promocji żywności tradycyjnej i regionalnej
  8. Kryteria aplikacji na unijną i krajową listę produktów tradycyjnych i regionalnych
  9. Cykl życia produktu
  10. Produkcja żywności ekologicznej
  11. Główne i uboczne produkty  fermentacji alkoholowej i ich znaczenie w przemyśle spożywczym
  12. Innowacje surowcowe, techniczne i technologiczne w produkcji i przetwórstwie owoców i warzyw
  13. Metody zwiększania bezpieczeństwa i trwałości żywności
  14. Trendy i innowacje w materiałach opakowaniowych i opakowaniach do żywności
  15. Żywność funkcjonalna – wymagania, charakterystyka
  16. Związki bioaktywne w żywności
  17. Możliwości wykorzystania komputerowej analizy obrazu w przemyśle spożywczym
  18. Kryterium higieny i kryterium bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności – definicje i uwarunkowania prawne
  19. Chromatograficzne techniki rozdziału związków identyfikowanych w produktach żywnościowych
  20. Powietrze jako czynnik kształtujący właściwości i jakość produktów spożywczych