

Zarządzanie Jakością i Środowiskiem - pytania na egzamin magisterski

1. Projekt i karta projektu Six Sigma
2. Podstawowe cechy i założenia koncepcji Six Sigma
3. Zdolność jakościowa procesu
4. Jakość żywności i jej składowe, podstawowe definicje i relacje
5. Bezpieczeństwo żywności
6. Urzędowa kontrola żywności w Polsce
7. Norma ISO 22000
8. Na czym polega audit jakości
9. Wyjaśnij co oznaczają skróty: GMP i GHP
10. Standardy IFS i BRC
11. Zasady społecznej odpowiedzialności biznesu
12. Koszty jakości – definicje
13. Modele i klasyfikacja kosztów jakości
14. Rachunek kosztów jakości
15. Stare narzędzia zarządzania jakością
16. Nowe narzędzia zarządzania jakością
17. Na czym polega metoda CSI
18. Zastosowanie technik Lean management w logistyce produkcji
19. Gospodarka magazynowa
20. Metody badania jakości usług
21. Istota systemu HACCP
22. Wymagania i znaczenie standard GlobalGAP
23. Pojęcie i zjawisko terroryzmu żywnościowego
24. Obrona żywności
25. Na czym polega metoda Servqual
26. Jakość usług i jej składowe
27. Usługa i jej cechy
28. Na czym polega metoda Kano
29. Geneza koncepcji Six Sigma
30. Metoda FMEA