1. Parametry powietrza wilgotnego.

2. Charakterystyka procesu rozdrabniania, rozdrabniacze.

3. Charakterystyka procesu ekstrakcji.

4. Przemiany powietrza wilgotnego podczas suszenia teoretycznego.

5. Maszyny do transportu cieczy i gazów.

6. Marketingowe funkcje opakowania produktu.

7. Marketing mix.

8. Funkcje ceny i strategie cenowe.

9. Instrumenty i funkcje promocji.

10. Mikro- i makrootoczenie rynku na przykładzie rynku warzyw.

11. Obieg pieniądza w gospodarce.

12. Bezrobocie - przyczyny, skutki, metody zwalczania, rodzaje.

13. Inflacja - przyczyny, skutki, metody zwalczania, rodzaje, aktualny stan.

14. Deficyt budżetowy, dochody, wpływy i wydatki budżetowe.

15. Rynek - pojęcie, równowaga rynkowa, mechanizm rynkowy.

16. Gospodarstwo domowe jako podmiot rynku - preferencje, potrzeby.

17. Popyt, podaż - czynniki kształtujące.

18. Formy prawne przedsiębiorstw.

19. Konkurencja monopolistyczna a sytuacja i zachowanie przedsiębiorstw.

20. Technologiczność konstrukcji.

21. Charakterystyka obróbki plastycznej.

22. Charakterystyka obróbki skrawaniem.

23. Półfabrykaty.

24. Pojęcie, funkcje, cechy i wartość pieniądza.

25. Pojęcie, funkcje i formy weksla.

26. Leasing jako forma finansowania działalności gospodarczej.

27. Rodzaje i charakterystyka podstawowych sprawozdań finansowych przedsiębiorstwa

28. Składniki majątku przedsiębiorstwa i ich klasyfikacja.

29. Struktura aktywów i pasywów.

30. Rodzaje i funkcje opakowań stosowanych w branży rolno-spożywczej.

31. Charakterystyka i rodzaje opakowań szklanych.

32. Charakterystyka i rodzaje opakowań metalowych.

33. Charakterystyka i rodzaje opakowań z tworzyw sztucznych.

34. Typy zamknięć słoi i puszek metalowych

35. Podział magazynów

36. Metody organizacji magazynów.

37. Warunki przechowywania ziarna zbóż.

38. Zmiany zachodzące w surowcach zwierzęcych podczas przechowywania w chłodniach.

39. Przyczyny strat przechowalniczych.

40. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności.

41. Zagrożenia w produkcji żywności.

42. Dobra praktyka produkcyjna - podstawowe pojęcia, wdrażanie i funkcjonowanie.

43. Zasady HACCP i etapy wprowadzania systemu.

44. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności wg norm ISO seria 22000.

45. Podział surowców roślinnych i kierunki zagospodarowania.

46. Przemysłowe zagospodarowanie ziemniaków na wybranym przykładzie.

47. Przemysłowe zagospodarowanie jęczmienia na wybranym przykładzie.

48. Metody zamrażania owoców i warzyw.

49. Metody utrwalania żywności.

50. Główne surowce naturalne włókiennicze, charakterystyka oraz ich wpływ na właściwości tkanin.

51. Badania towaroznawcze wytworów papierniczych

52. Wyroby ceramiczne – podział oraz sposoby ich odróżniania.

53. Charakterystyka podstawowych wyrobów perfumeryjnych

54. Podstawowe metody garbowania oraz asortyment skór gotowych licowych i ich ocena jakościowa.

55. Oznakowanie towarów w kontekście uregulowań prawnych oraz informacji dodatkowych (opakowania jednostkowe i transportowe).

56. Automatyczna identyfikacja towarów, budowa, istota i cel stosowania kodów kreskowych.

57. Metody badania cech mierzalnych i niemierzalnych charakteryzujących jakość towaru.

58. Normalizacja, rodzaje norm, zadania PKN.

59. Towar jako przedmiot obrotu, klasyfikacja towarów.

60. Wyróżniki jakości technologicznej mąki.

61. Klasyfikacja produktów ziemniaczanych.

62. Jakość żywieniowa produktów owocowych i warzywnych o różnym stopniu przetworzenia.

63. Ocena jakości olejów.

64. Żywność funkcjonalna- definicja, przykłady.

65. Cele peklowania mięsa.

66. Metody peklowania mięsa.

67. Podstawowe etapy procesu produkcji kiełbas.

68. Metody wytwarzania dymu wędzarniczego i wędzenia przetworów mięsnych.

69. Podstawowe składniki dymu wędzarniczego i ich oddziaływanie na produkty wędzone.

70. Klasy jakościowe tusz zwierząt rzeźnych.

71. Podział tusz trzody chlewnej na podstawowe elementy.

72. Podział tusz bydła na podstawowe elementy.

73. Podstawowy skład chemiczny mięsa zwierząt rzeźnych.

74. Podział wędlin na grupy technologiczne.

75. Statystyczne skale pomiarowe stosowane w ocenie właściwości produktów.

76. Statystyczne miary opisu charakteru właściwości produktów.

77. Metoda oszacowania ryzyka (rozkładu prawdopodobieństwa) zdarzeń rzadkich w produkcji.

78. Metody prezentacji danych stosowane w ocenie właściwości produktów.

79. Metody badań konsumenckich w ocenie produktu.

80. Metody wykorzystywane do badań cech sensorycznych produktu.

81. Partia towaru, jej ocena, zasady przygotowania próbki do badań i zastosowanie metody SKJ.

82. Podział i charakterystyka metod oceny produktów.

83. Charakterystyka metod i pomiarów stosowanych w ocenie produktów.

84. Główne elementy technologii uprawy ziemniaków jadalnych wpływające na ich jakość.

85. Główne elementy technologii uprawy jęczmienia browarnego wpływające na ich jakość.

86. Główne elementy technologii uprawy ziemniaków skrobiowych wpływające na ich jakość.

87. Struktura sądownictwa powszechnego w Polsce.

88. Pojęcie przedawnienia roszczeń w prawie cywilnym.

89. Podstawowe elementy umowy sprzedaży.

90. Zagadnienie służebności gruntowej.

91. Globalne zagrożenia środowiska.

92. Zagrożenia i metody ochrony wód.

93. Odpady - pojęcie i metody unieszkodliwiania.

94. Niekonwencjonalne metody pozyskiwania energii.

95. Zagrożenia powietrza i metody ochrony.

96. Konwencjonalne metody pozyskiwania energii.

97. Czynniki wpływające na jakość mięsa wieprzowego.

98. Wskaźniki jakości mleka towarowego.

99. Charakterystyka typów użytkowych trzody chlewnej.

100. Polityka wyżywienia ludności.