

ZAGADNIENIA EGZAMINACYJNE MAGISTERSKIE – OGRODNICTWO

zajęcia fakultatywne

Studia stacjonarne

1. Warunki rozwoju sterowanej produkcji owoców.
(Sterowana produkcja owoców)
2. Główne strategie sterowanej produkcji owoców w uprawie truskawki.
(Sterowana produkcja owoców)
3. Główne strategie sterowanej produkcji owoców w uprawie malin.
(Sterowana produkcja owoców)
4. Charakterystyka metod różnicowych stosowanych w ocenie sensorycznej warzyw i ziół.
(Ocena sensoryczna warzyw i ziół)
5. Badania konsumenckie w ocenie sensorycznej warzyw i ziół.
(Ocena sensoryczna warzyw i ziół)
6. Ocena profilowa jako element analizy sensorycznej warzyw i ziół.
(Ocena sensoryczna warzyw i ziół)
7. Formy opodatkowania jednoosobowej działalności gospodarczej.
(Ekonomia, prawo i podatki w działalności gospodarczej)
8. Prawa i obowiązki przedsiębiorców.
(Ekonomia, prawo i podatki w działalności gospodarczej)
9. Znaczenie warzyw w diecie człowieka.
(Warzywa uprawiane w innych strefach klimatycznych)
10. Wymień gatunki warzyw uprawianych w innych strefach klimatycznych, których organem jadalnym jest owoc.
(Warzywa uprawiane w innych strefach klimatycznych)
11. Bilans składników mineralnych i jego zastosowanie w gospodarstwie.
(Diagnostyka stanu odżywienia roślin, biostymulatory i nawozy specjalne)
12. Przyżyciowe metody oceny stanu odżywienia roślin.
(Diagnostyka stanu odżywienia roślin, biostymulatory i nawozy specjalne)
13. Omów zasadność stosowania i wpływ biostymulatorów na rośliny.
(Diagnostyka stanu odżywienia roślin, biostymulatory i nawozy specjalne)
14. Na czym polega bioremediacja i jakie ma zastosowanie w ochronie środowiska?
(Bioremediacja)
15. Czym są endofity i w jaki sposób mogą wspierać wzrost oraz odporność roślin na stres środowiskowy?
(Bioremediacja)
16. Funkcje olejków eterycznych w tkankach roślin.
(Surowce olejkowe i olejki roślinne)

17. Surowce olejkowe z rodziny jasnotowatych i astrowatych.
(Surowce olejkowe i olejki roślinne)
18. Metody izolacji olejków eterycznych.
(Surowce olejkowe i olejki roślinne)
19. Stres suszy a ograniczenie produkcji roślin.
(Stresy w uprawie roślin ogrodnich)
20. Wpływ stresów abiotycznych na fluorescencję chlorofilu a u roślin.
(Stresy w uprawie roślin ogrodnich)
21. Rola ABA w regulacji odpowiedzi roślin na stres abiotyczny.
(Stresy w uprawie roślin ogrodnich)
22. Wymień i krótko scharakteryzuj rodzaje kompozycji kwiatowych.
(Elementy florystyki)
23. Wymień główne formy kompozycji we florystyce żałobnej, podaj kwiaty najczęściej stosowane w tych kompozycjach.
(Elementy florystyki)
24. Podaj gatunki kwiatów ciętych uprawiane pod osłonami lub w gruncie w Polsce, w jakich są najczęściej wykorzystywane.
(Elementy florystyki)
25. Wymień najczęściej stosowane kwiaty we florystyce ślubnej, przedstaw najnowsze trendy.
(Elementy florystyki)
26. Wymień i scharakteryzuj współcześnie stosowane metody konserwacji surowców zielarskich.
(Metody konserwacji surowców warzywnych i zielarskich)
27. Na jakie aspekty należy zwrócić uwagę przy wyborze metody konserwacji surowców warzywnych i zielarskich.
(Metody konserwacji surowców warzywnych i zielarskich)
28. Scharakteryzuj potencjalne korzyści oraz zagrożenia zdrowotne związane ze spożyciem wina przez człowieka.
(Enologia, wino i winorośl)
29. Omów różnice w produkcji wina białego i czerwonego.
(Enologia, wino i winorośl)
30. Omów stanowisko systematyczne owadów (*Insecta*) jako najważniejszej grupy szkodników.
(Ewolucja i systematyka owadów)
31. Wyjaśnij pojęcia cech pierwotnych i cech wtórnych w filogenezie owadów oraz podaj przykłady takich cech na poziomie gromady *Insecta*.
(Ewolucja i systematyka owadów)
32. Omów cechy wartościowego substratu specjalistycznego stosowanego do zazieleniania dachów.
(Zielone dachy – uprawa roślin na dachach)
33. Przyrodnicze i ekonomiczne funkcje zielonych dachów.
(Zielone dachy – uprawa roślin na dachach)

34. Zielone dachy w uprawie ekstensywnej i intensywnej – różnice.
(Zielone dachy – uprawa roślin na dachach)
35. Różnice pomiędzy suplementem diety a produktem leczniczym.
(Roślinne suplementy diety)
36. Co to jest „nowa żywność”? Przykłady „nowej żywności” pochodzenia roślinnego uwzględnianej w składzie suplementów diety.
(Roślinne suplementy diety)
37. Zagrożenia związane ze stosowaniem suplementów diety, w tym suplementów diety zawierających składniki pochodzenia roślinnego.
(Roślinne suplementy diety)
38. Omów różnice między szkodnikami pierwotnymi i wtórnymi produktów przechowywanych, podając przykłady gatunków oraz rodzaj uszkodzeń.
(Szkodniki przechowywanych produktów ogrodniczych)
39. Przedstaw zasady integrowanej ochrony produktów przechowywanych przed szkodnikami, uwzględniając metody zapobiegawcze, monitoring oraz dopuszczalne metody zwalczania.
(Szkodniki przechowywanych produktów ogrodniczych)

Studia niestacjonarne

1. W jaki sposób wykorzystanie regulatorów wzrostu (auksyn i cytokinin) wpływa na efektywność intensywnego rozmnażania bylin?
(Techniki rozmnażania roślin drzewiastych i bylin ogrodowych)
2. Intensyfikacja procesu rozmnażania bylin ogrodowych.
(Techniki rozmnażania roślin drzewiastych i bylin ogrodowych)
3. Wpływ egzogennych auksyn na ukorzenianie sadzonek.
(Techniki rozmnażania roślin drzewiastych i bylin ogrodowych)
4. Warunki rozwoju sterowanej produkcji owoców.
(Sterowana produkcja owoców)
5. Główne strategie sterowanej produkcji owoców w uprawie truskawki.
(Sterowana produkcja owoców)
6. Główne strategie sterowanej produkcji owoców w uprawie malin.
(Sterowana produkcja owoców)
7. Charakterystyka metod różnicowych stosowanych w ocenie sensorycznej warzyw i ziół
(Ocena sensoryczna warzyw i ziół)
8. Badania konsumenckie w ocenie sensorycznej warzyw i ziół.
(Ocena sensoryczna warzyw i ziół)
9. Ocena profilowa jako element analizy sensorycznej warzyw i ziół.
(Ocena sensoryczna warzyw i ziół)
10. Omów zagadnienie wielofunkcyjność rolnictwa.
(Mechanizmy wsparcia rolnictwa w UE)
11. Ewolucja wspólnej polityki rolnej i jej aktualne cele i wyzwania.
(Mechanizmy wsparcia rolnictwa w UE)
12. Scharakteryzuj potencjalne korzyści oraz zagrożenia zdrowotne związane ze spożyciem wina przez człowieka.
(Enologia, wino i winorośl)
13. Omów różnice w produkcji wina białego i czerwonego.
(Enologia, wino i winorośl)
14. Model sita i kapitału ludzkiego w zarządzaniu zasobami ludzkimi.
(Zarządzanie zasobami ludzkimi i produkcją)
15. Rodzaje motywacji i motywowanie pracowników.
(Zarządzanie zasobami ludzkimi i produkcją)
16. Omów stanowisko systematyczne owadów (*Insecta*) jako najważniejszej grupy szkodników.
(Ewolucja i systematyka owadów)
17. Wyjaśnij pojęcia cech pierwotnych i cech wtórnych w filogenezie owadów oraz podaj przykłady takich cech na poziomie gromady *Insecta*.
(Ewolucja i systematyka owadów)

18. Zalety i wady stosowania technik *in vitro* do rozmnażania roślin ozdobnych
(Techniki *in vitro* w rozmnażaniu roślin ozdobnych)
19. Zasady mikrorozmnażania i jego etapy.
(Techniki *in vitro* w rozmnażaniu roślin ozdobnych)
20. Organizacja i wyposażenie laboratorium kultur tkankowych
(Techniki *in vitro* w rozmnażaniu roślin ozdobnych)
21. Kontraktacja w sektorze ogrodniczym, dozwolone i zakazane praktyki.
(Współpraca gospodarstw ogrodniczych z sektorem prywatnym i publicznym)
22. Omów formy współpracy w branży ogrodniczej na przykładzie wybranego kraju.
(Współpraca gospodarstw ogrodniczych z sektorem prywatnym i publicznym)
23. Po jakich cechach można zidentyfikować jednoznacznie drzewa lub krzewy w okresie bezlistnym?
(Rozpoznawanie drzew i krzewów w stanie bezlistnym)
24. Czy kora może być jednoznaczną cechą identyfikacyjną drzewa w okresie bezlistnym?
(Rozpoznawanie drzew i krzewów w stanie bezlistnym)
25. Podaj przykłady drzew łatwych/trudnych do identyfikacji w kresie bezlistnym?
(Rozpoznawanie drzew i krzewów w stanie bezlistnym)
26. Scharakteryzuj metody sterowania uprawą roślin jagodowych, umożliwiające wydłużenie okresu zbiorów w Polsce, na przykładzie truskawki.
(Sadownictwo i przechowalnictwo europejskie)
27. Enoturystyka jako nowy kierunek promocji – konieczność czy szansa rozwoju?
(Sadownictwo i przechowalnictwo europejskie)