

# EGZAMIN DYPLOMOWY - INŻYNIERSKI

**Kierunek:** Ogrodnictwo

**Specjalność:** Roślinne surowce kosmetyczne i dietetyczne

**Stopień:** pierwszy

## ZAGADNIENIA KIERUNKOWE

1. Pozycja polskiego ogrodnictwa na tle Europy i świata.
2. Rejonizacja upraw ogrodniczych.
3. Wpływ czynników przyrodniczych i agrotechnicznych na plonowanie i jakość roślin ogrodniczych.
4. Płodozmian i jego funkcje w uprawie warzyw.
5. Metody i sposoby regulacji zachwaszczenia (pośrednie i bezpośrednie).
6. Charakterystyka zabiegów uprawy roli (podstawowych i uzupełniających).
7. Sposoby przyspieszania produkcji warzywniczej.
8. Wartość biologiczna owoców i warzyw.
9. Technologie uprawy roślin warzywnych.
10. Technologie uprawy roślin sadowniczych.
11. Zbiór, przechowywanie i przygotowanie roślin ogrodniczych do sprzedaży.
12. Znaczenie i zastosowanie grzybów uprawnych.
13. Metody przedłużania trwałości owoców, warzyw i kwiatów.
14. Przydatność gleb do produkcji ogrodniczej.
15. Molekularne mechanizmy odporności roślin na patogeny grzybowe.
16. Znaczenie i rola melioracji wodnych w ogrodnictwie.
17. Rodzaje i sposoby nawodnień stosowanych w ogrodnictwie.
18. Wskaźniki określające skuteczność zarządzania produkcją.
19. Wady i zalety specjalizacji produkcji ogrodniczej.
20. Abiotyczne i biotyczne czynniki chorobotwórcze - diagnostyka, objawy chorobowe, metody zapobiegania.
21. Wpływ nawożenia na jakość warzyw i owoców.
22. Wpływ zanieczyszczeń środowiska na jakość surowców roślinnych.
23. Metody niechemiczne w ochronie roślin przed chorobami i szkodnikami.
24. Zbiór, transport i przechowywanie owoców i warzyw.
25. Zasady pielęgnacji upraw sadowniczych na wybranym przykładzie.
26. Produkcja materiału szkółkarskiego roślin sadowniczych.
27. Omów gatunki jednorocznych roślin ozdobnych.
28. Omów gatunki roślin przeznaczonych na kwietniki i rabaty.
29. Metody uszlachetniania materiału siewnego roślin ogrodniczych.

## ZAGADNIENIA SPECJALNOŚCIOWE

1. Surowce zielarskie i ich charakterystyka.
2. Związki biologicznie czynne roślin zielarskich, ich rodzaje i charakterystyka.
3. Sposoby zakładania plantacji roślin zielarskich.
4. Technologia uprawy roślin zielarskich w pomieszczeniach.
5. Mokradła jako siedliska gatunków roślin wykorzystywanych w kosmetyce.
6. Zbiór a jakość surowca zielarskiego.
7. Przetwórstwo surowców zielarskich.
8. Zasady tworzenia receptur kosmetycznych i zielarskich.
9. Normy prawne dotyczące produkcji zielarskiej.
10. Zastosowanie roślin zielarskich w hortiterapii.
11. Znaczenie roślin zielarskich w żywieniu człowieka.
12. Zastosowanie torfów w balneologii i kosmetologii.
13. Ocena jakości roślinnych surowców kosmetycznych i dietetycznych.
14. Walory dietetyczne roślin ogrodniczych.
15. Przygotowanie surowca zielarskiego do obrotu handlowego.