

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2019 / 2020

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Technologiczne i przechowalnicze aspekty kształtowania jakości żywności oraz postawy i zachowania konsumentów wobec żywności
Prowadzący:	dr hab. inż. Aneta Ocieczek, prof. UMG
Katedra:	Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM Pojęcie jakości nie jest uniwersalne i wymaga wskazania wybranych i ważkich z punktu widzenia konsumenta czynników decydujących o poziomie jego jakości w ocenie konsumenta, który decyduje o powodzeniu lub porażce firmy na konkurencyjnym rynku. W odniesieniu do produktów spożywczych przyjmuje się, że jakość postrzegana jest jako wypadkowa zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej, wygody użycia oraz sposobu pozyskania. Pomimo faktu, że konsument postrzega jakość żywności w nieco zawężonym wymiarze, który różni się zasadniczo od jakości w znaczeniu techniczno-towaroznawczym, to uzasadnionym jest podejmowanie badań nad wpływem zarówno czynników technologicznych jak i przechowalniczych decydujących o końcowym poziomie jakości żywności, z którą konsument styka się na rynku. Przesłanką do podejmowania tego typu badań jest rola towaroznawstwa w definiowaniu produktu, jego identyfikacji, a w konsekwencji w dyscyplinowaniu rynku towarów żywnościowych. Problemy dotyczące kształtowania jakości żywności wymagają zespolonego stosowania wiedzy z zakresu nauk technicznych, przyrodniczych i menedżerskich. Wysoki stopień skomplikowania tych zagadnień uwarunkowany jest złożonym charakterem żywności jako produktu a następnie towaru oraz koniecznością kształtowania jakości, która postrzegana jest jako znaczący element systemu społecznego. Uzasadnione społecznie jest bowiem podejmowanie działań prowadzących do optymalizacji jakości i kreowania cech, które decydują o przydatności użytkowej i społecznej towaru. Żywność jest materiałem biologicznym, który permanentnie podlega zmianom pod wpływem czynników biochemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych. Konsekwencją tego jest znaczna różnorodność produktów żywnościowych wynikająca z wewnętrznych zależności, będących pochodną interakcji czynników biologicznych użytych surowców oraz parametrów stosowanych procesów technologicznych.	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC 1. Wpływ obróbki technologicznej na wybrane parametry jakości żywności. 2. Wpływ stopnia rozdrobnienia na właściwości użytkowe żywności w proszku. 3. Wpływ warunków przechowywania na jakość żywności. 4. Rola błonnika pokarmowego w kształtowaniu właściwości sycących żywności. 5. Wpływ modyfikacji skrobi na jej właściwości sorpcyjne. 6. Wpływ nieenzymatycznego brunatnienia żywności na jej właściwości odżywcze i użytkowe. 7. Wpływ obróbki termicznej żywności na wybrane parametry fizyczne, chemiczne i odżywcze. 8. Postawy i zachowania konsumentów wobec wybranych grup żywności.	
DODATKOWE INFORMACJE	