

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: | Kształtowanie i ocena jakości produktów spożywczych w cyklu życia produktu |
| Prowadzący: | Dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. UMG |
| Katedra: | Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością |
| CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM Zapewnienie odpowiedniej jakości produktów jest w dzisiejszych czasach niezmiernie ważne. Na jakość tę wpływ ma wiele czynników. Poszerzanie wiedzy na temat potrzeb i preferencji konsumentów, składników biologicznie czynnych żywności, środowiska i jego wpływu na jakość i bezpieczeństwo żywności, wpływu procesów technologicznych na wyróżniki jakości żywności, projektowanie innowacyjnych produktów to aspekty mieszczące się w tym obszarze tematycznym. | |
| PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC <ol style="list-style-type: none">1. Wpływ procesów technologicznych na wybrane parametry jakości miodów pszczelich,2. Wpływ dodatku ekstraktów roślinnych na działanie prozdrowotne miodów.3. Ocena ryzyka związanego z zanieczyszczeniem chemicznym żywności,4. Przeciwutleniające właściwości wybranych składników i produktów spożywczych (np. soków lub innych przetworów owocowych i warzywnych),5. Systemy jakości żywności i inne formy wyróżniania produktów wysokiej jakości w opinii konsumentów.6. Wykorzystanie nowoczesnych technik marketingowych w pszczelarstwie. | |
| DODATKOWE INFORMACJE | |