

**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO**  
**licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego**  
**rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim**  
**2022 / 2023**

**Kierunek studiów: Nauki o Jakości**

**Forma studiów: studia stacjonarne/niestacjonarne**

<b>Tematyka seminarium:</b>	Postawy, preferencje i zachowania konsumentów wobec żywności o zróżnicowanej jakości ukształtowanej w warunkach technologicznych oraz podczas przechowywania
<b>Prowadzący seminarium</b>	dr hab. inż. Aneta Ocieczek, prof. UMG
<b>Katedra/Zakład:</b>	Katedra Zarządzania Jakością
<b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b>	
<p>Pojęcie jakości nie jest uniwersalne i wymaga wskazania wybranych i ważkich z punktu widzenia konsumenta czynników decydujących o jej poziomie 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 również w zarządzaniu na rynku towarów żywnościowych za pomocą zintegrowanych systemów zarządzania.</p> <p>Problemy dotyczące jakości żywności wymagają zintegrowanego stosowania wiedzy z zakresu nauk technicznych, przyrodniczych i menedżerskich. Wysoki stopień skomplikowania tych zagadnień uwarunkowany jest złożonym charakterem żywności jako produktu a także towaru oraz koniecznością kształtowania jakości, która postrzegana jest jako istotny element systemu społecznego. Uzasadnione społecznie jest bowiem podejmowanie działań prowadzących do optymalizacji jakości i kreowania cech, które decydują o przydatności użytkowej i społecznej towaru.</p> <p>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 i parametrów stosowanych procesów technologicznych. Ważnym elementem badań dotyczących jakości żywności jest identyfikacja postaw, preferencji i poziomu jej akceptacji przez konsumentów.</p>	

### **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**

1. Wpływ obróbki technologicznej na wybrane parametry jakości żywności w kontekście jej akceptacji przez konsumenta.
2. Wpływ stopnia rozdrobnienia na właściwości użytkowe żywności w proszku oraz jej stabilność przechowalniczą.
3. Wpływ warunków transportu na jakość zbóż.
4. Rola błonnika pokarmowego w kształtowaniu właściwości sycących żywności.
5. Postawy konsumentów wobec żywności o właściwościach sycących.
6. Postawy konsumentów wobec mięsa zwierząt dzikich.
7. Zachowania konsumentów na rynku żywności funkcjonalnej/prozdrowotnej.
8. Zachowania żywieniowe singli.
9. Postawy i zachowania konsumentów wobec spożycia mleka i jego przetworów.
10. Postawy i zachowania konsumentów na rynku kiszonek.
11. Postawy i zachowania konsumentów wobec wybranych grup żywności.

### **DODATKOWE INFORMACJE**

W ramach seminarium promotorami mogą być:

dr inż. Beata Borkowska, dr inż. Anita Kukułowicz, dr inż. Jadwiga Stankiewicz,  
dr inż. Witold Kozirok, dr inż. Tomasz Puksza