

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze *zimowym/letnim* w roku akademickim
2021 / 2022

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/*niestacjonarne*

Tematyka seminarium:	Ocena i kształtowanie jakości produktów spożywczych oraz jej postrzeganie przez konsumenta
Prowadzący:	dr inż. Joanna Newerli-Guz
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Tematyka seminarium dotyczy zagadnień związanych z zarządzaniem jakością produktów spożywczych. Szczególnie związana jest z wykorzystaniem przypraw, ziół, mieszanek przyprawowych oraz innych surowców roślinnych w produkcji żywności i żywieniu. Dotyczy ona również miejsca produktów luksusowych, ekologicznych, gwarantowanej jakości na rynku produktów spożywczych, zagadnień związanych z ich projektowaniem, produkcją, sprzedażą, oraz zachowaniem konsumentów na ich rynku.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Substancje biologicznie czynne w surowcach roślinnych2. Badanie i ocena wybranych wyróżników jakości ziół, przypraw i mieszanek przyprawowych3. Zachowanie konsumentów na rynku przypraw, mieszanek przyprawowych4. Zachowanie konsumentów na rynku spożywczych produktów luksusowych5. Rozwój nowych produktów spożywczych na rynku6. Ocena konsumencka wybranych produktów spożywczych7. Możliwości wykorzystania surowców roślinnych w nowoczesnej technologii żywności8. Uprawa, przetwarzanie i możliwości wykorzystania ziół i przypraw w różnych gałęziach przemysłu9. Propozycje własne studentów	
DODATKOWE INFORMACJE	