

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:	Produkty mleczarskie – wybrane aspekty jakości. Ocena jakości produktów spożywczych dla najmłodszych konsumentów.
Prowadzący:	dr inż. Jadwiga Stankiewicz
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Oferta rynkowa produktów mleczarskich jest nieustannie wzbogacana w coraz liczniejszą grupę produktów, która obejmuje między innymi produkty dla osób stale lub czasowo przebywających na diecie oraz osób o szczególnych warunkach fizjologicznych. Informacje na opakowaniach tych artykułów są bardzo często jednym z nielicznych źródeł wiedzy o produkcji stanowiąc tym samym istotny czynnik wpływający na decyzje podejmowane przez potencjalnych nabywców. Proponowana tematyka prac inżynierskich związana jest z wiedzą i świadomością konsumentów w zakresie wybranych produktów mleczarskich, prawidłowością oznakowania na opakowaniach, wybranymi cechami mikrobiologicznymi, czynnikami kształtującymi jakość tych produktów oraz ich wyborów przez nabywców.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Ocena wybranych wyróżników mikrobiologicznych nowości produktowych wśród mlecznych napojów fermentowanych.2. Wybrane aspekty jakości mlecznych napojów fermentowanych.3. Ocena porównawcza produktów mleczarskich i ich wegetariańskich zamienników.4. Konsument na rynku nowości produktowych wśród mlecznych napojów fermentowanych.5. Oznakowanie na opakowaniach produktów spożywczych dla najmłodszych w oparciu o aktualne akty prawne.6. Ocena częstotliwości spożycia przez wybrane grupy respondentów, mlecznych napojów fermentowanych suplementowanych, zależnie od ich wiedzy żywieniowej.7. Produkty spożywcze dla konsumentów z nietolerancjami i alergiami pokarmowymi w świetle Rozporządzenia o Nowej Żywności.8. Innowacje na rynku mlecznych produktów w świetle Rozporządzenia o Nowej Żywności.9. Idea czystej etykiety, a oznakowanie mlecznych napojów fermentowanych.10. Wybrane cechy mikrobiologiczne dedykowanych produktów mleczarskich.	
DODATKOWE INFORMACJE	