

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2020 / 2021

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Charakterystyka jakości i trwałości przechowalniczej produktów innowacyjnych z uwzględnieniem oceny postaw i zachowań konsumentów
Prowadzący:	Dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Obszar działań Nauk o Zarządzaniu i Jakości obejmuje między innymi aspekt oceny jakości produktów rynkowych ze szczególnym uwzględnieniem innowacji produktowych. W związku z powyższym tematyka seminarium obejmować będzie szerokie spektrum zagadnień związanych z oceną jakości i trwałości przechowalniczej wybranej grupy produktów innowacyjnych poprzez charakterystykę właściwości sorpcyjnych oraz wybranych parametrów fizykochemicznych. W ramach prac dyplomowych podjęta zostanie również próba oceny postaw i zachowań konsumentów stanowiących jeden z podstawowych czynników w procesie podejmowania decyzji zakupu żywności innowacyjnej.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<p>Temat pracy może być indywidualnie zaproponowany przez studenta (po konsultacji z promotorem) i dostosowany do jego zainteresowań naukowych lub może wiązać się z przyszłą pracą zawodową lub miejscem zamieszkania dyplomanta. Jednakże temat pracy musi być zgodny z efektami kształcenia dla kierunku studiów.</p> <p><u>Poniżej przykładowe propozycje tematów pracy dyplomowej realizowanej w ramach seminarium.</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Ocena właściwości sorpcyjnych mąk niechlebowych2. Ocena jakości wypieków cukierniczych wzbogacanych mąką ze świerszczy domowych3. Ocena zachowań konsumentów względem produktów wzbogacanych białkiem pozyskanym ze źródeł niekonwencjonalnych4. Charakterystyka jakości kakaowych produktów rynkowych w proszku o zmodyfikowanym składzie surowcowy5. Ocena porównawcza właściwości higroskopijnych skrobi pozyskanej z źródeł niekonwencjonalnych6. Jakość i trwałość przechowalnicza Kudzu Root - mielonego korzenia Kudzu7. Charakterystyka jakości i trwałości przechowalniczej wybranych popularnych suplementów w proszku8. Innowacje produktowe na rynku produktów bezglutenowych – ocena postaw i zachowań konsumentów	
DODATKOWE INFORMACJE	
<p>W ramach seminarium dyplomowego student będzie poszerzał wiedzę i umiejętności techniczno-organizacyjne konieczne do realizacji terminowego zakończenia procesu przygotowywania pracy dyplomowej. Student będzie potrafił szukać przydatnych źródeł informacji oraz będzie pracować zgodnie z ustalonym harmonogramem realizacji pracy dyplomowej.</p>	