

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:	Zarządzanie energią i wewnętrzne systemy kontroli w organizacji. Jakość w cyklu życia produktu.
Prowadzący:	Dr hab. inż. Przemysław Dmowski, prof. UMG
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Tematyka seminarium dotyczy zagadnień z zakresu Systemu Zarządzania Energią w organizacji – zgodnie ze wymaganiami normy ISO 50001 oraz tematów związanych z klasyfikacją towarów na zgodność z ustawą o obrocie z zagranicą towarami, technologiami i usługami o znaczeniu strategicznym (według kryteriów Wewnętrznych Systemów Kontroli oraz wymagań ISO 9001).</p> <p>Zaproponowano również tematy związane z kształtowaniem, oceną, ochroną jakości i autentyczności produktów w całym cyklu ich życia oraz tematy z zakresu problematyki innowacji produktowych i marketingowych wdrażanych na rynku np. kawy, herbaty itp. Zainteresowani odnajdą również tematy z zakresu problematyki ekologicznej oraz systemów znakowania i identyfikacji wybranej grupy towarów.</p> <p>Zaproponowana tematyka seminarium skierowana jest także do Studentów zainteresowanych pogłębianiem wiedzy z zakresu problematyki związanej z charakterystyką kanałów dystrybucji towarów oraz czynnikami związanymi z zapewnieniem jakości towarów spożywczych w transporcie morskim.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Zarządzanie energią w przedsiębiorstwie. Założenia przy wdrożeniu i doskonalenie systemu zarządzania energią ISO 50001 w organizacji2. Wdrażanie, funkcjonowanie i doskonalenie Wewnętrznych Systemów Kontroli w organizacjach zajmujących się obrotem z zagranicą towarami, technologiami i usługami o znaczeniu strategicznym3. Innowacje produktowe w grupie wybranych produktów pochodzenia roślinnego (kawa, kakao, herbata, herbatki, itp.)4. Wykorzystanie technik zarządzania jakością do projektowania wyrobów spożywczych5. Bezpieczeństwo informacji jako determinanta wyboru produktu6. Charakterystyka internetowego rynku produktów spożywczych na przykładzie kawy lub herbaty lub innych7. Innowacje w opakowalnictwie wybranej grupy produktów spożywczych8. Postawy i zachowania konsumentów na rynku wybranych produktów9. Jakość i bezpieczeństwo produktów importowanych na obszar Unii Europejskiej w kontekście systemu RASFF10. Współczesne trendy w komunikacji marketingowej na rynku produktów marketingowych kawy, herbaty	

11. Doskonalenie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem z wykorzystaniem wybranych standardów zarządzania w magazynach
12. Zasady transportu wybranych grup produktów spożywczych drogą morską
13. Konwencja ATP – założenia i zakres stosowania w organizacji transportowej
14. Propozycja Studenta

DODATKOWE INFORMACJE