

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

Kierunek studiów: ~~Zarządzanie~~/Nauki o Jakości

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Technologiczne i przechowalnicze aspekty kształtowania jakości żywności oraz postawy i zachowania konsumentów wobec żywności
Prowadzący:	dr hab. inż. Aneta Ociecek, prof. UMG
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Pojęcie jakości żywności nie jest uniwersalne. Badania nad jakością żywności wymagają jej zdefiniowania poprzez wskazanie krytycznych i ważkich czynników decydujących o jej poziomie zazwyczaj postrzeganym w odniesieniu do oczekiwań konsumenta. Jakość żywności jest zatem istotnym elementem kształtującym postawy i zachowania konsumentów wobec żywności. Tym samym jakość żywności może stanowić o powodzeniu lub porażce towaru jakim jest żywność na konkurencyjnym rynku.</p> <p>W odniesieniu do żywności przyjmuje się, że jakość postrzegana jest jako wypadkowa zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej, wygody użycia oraz sposobu pozyskania. Konsument postrzega jednak jakość żywności w nieco zawężonym wymiarze, który różni się zasadniczo od jakości w znaczeniu techniczno-towaroznawczym, dlatego 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 nauk o jakości w definiowaniu produktu, jego identyfikacji, a w konsekwencji również zapewnianiu bezpieczeństwa i dyscyplinowaniu producentów towarów żywnościowych.</p> <p>Problemy dotyczące kształtowania jakości żywności wymagają zespolonego stosowania wiedzy z zakresu nauk technicznych, przyrodniczych i menedżerskich. Wysoki stopień skomplikowania tych zagadnień uwarunkowany jest złożonym charakterem żywności jako produktu, który pojawiając się na rynku staje się towarem. Ponadto ujawnia się konieczność kształtowania jakości, która postrzegana jest jako znaczący 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 oraz parametrów stosowanych procesów technologicznych.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Zachowania konsumentów na rynku żywności funkcjonalnej2. Zachowania żywieniowe singli3. Ocena wybranych elementów stylu życia konsumentów żywności „fast food”4. Ocena zachowań żywieniowych konsumentów względem wód butelkowanych5. Postawy i zachowania konsumentów wobec kiszonek	

6. Właściwości prozdrowotne kiszzonek
7. Właściwości prozdrowotne pieprzu
8. Właściwości prozdrowotne papryki w proszku
9. Właściwości sorpcyjne wybranych papryk w proszku jako parametr ich stabilności przechowalniczej
10. Preferencje i zachowania studentów wobec słodkich napojów gazowanych
11. Preferencje i zachowania studentów wobec słonych przekąsek

DODATKOWE INFORMACJE