

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:	Ocena jakości popularnych produktów spożywczych, w tym innowacji produktowych z uwzględnieniem oceny postaw i zachowań konsumentów względem badanych produktów
Prowadzący:	dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Obszar Nauk o Zarządzaniu i Jakości obejmuje między innymi aspekt oceny jakości produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem innowacji produktowych. W związku z powyższym tematyka seminarium obejmować będzie zagadnienia związane z oceną właściwości higroskopijnych oraz oceną parametrów fizykochemicznych produktów przechowywanych w zmiennych warunkach wilgotności. W ramach realizowanych prac dyplomowych podjęta zostanie również ocena postaw i zachowań konsumentów stanowiących jeden z podstawowych czynników w procesie podejmowania decyzji zakupu produktów spożywczych.</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>Poniżej przykładowe propozycje tematów pracy dyplomowej realizowanej w ramach seminarium.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ocena jakości soli czarnej2. Ocena jakości wybranych zbożowych produktów ekspandowanych3. Charakterystyka jakości rynkowych elektrolitów w proszku4. Jakość i trwałość przechowalnicza wybranych produktów w proszku z grupy superfoods5. Ocena postaw i zachowań wegetarian względem produktów stanowiących zamienniki mięsa6. Ocena jakości kulinarnej makaronów innowacyjnych (makaron proteinowy ze świerszczy, makaron)7. Ocena jakości kulinarnej makaronów niskokalorycznych (makaron proteinowy ze świerszczy, makaron)8. Ocena jakości mąk zalecanych w dietach ketogenicznych9. Ocena postaw i zachowań konsumentów względem (produkt zaproponowany przez dyplomanta)	
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>	