

**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*

<b>Tematyka seminarium:</b>	Ocena jakości i trwałości przechowalniczej produktów spożywczych, w tym innowacji produktowych z uwzględnieniem oceny postaw i zachowań konsumentów względem badanych produktów
<b>Prowadzący:</b>	dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG
<b>Katedra:</b>	Zarządzania Jakością
<b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b>	
<p>Obszar 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 zagadnienia związane z oceną właściwości higroskopijnych oraz ocenę parametrów fizykochemicznych produktów przechowywanych w zmiennych warunkach wilgotności. W ramach realizowanych prac dyplomowych podjęta zostanie również oceny postaw i zachowań konsumentów stanowiących jeden z podstawowych czynników w procesie podejmowania decyzji zakupu produktów spożywczych.</p>	
<b>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</b>	
<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"><li>1. Ocena właściwości sorpcyjnych suszonych alg morskich (Komby, Non, Wakami, Dulse)</li><li>2. Ocena jakości wypieków wzbogacanych algami</li><li>3. Ocena postaw i zachowań konsumentów względem produktów fortyfikowanych białkiem pozyskanym ze źródeł niekonwencjonalnych</li><li>4. Charakterystyka jakości kakaowych produktów rynkowych w proszku o zmodyfikowanym składzie surowcowym</li><li>5. Ocena właściwości higroskopijnych błonników owocowych i warzywnych (malinowy śliwkowy, buraczany)</li><li>6. Jakość i trwałość przechowalnicza Kudzu Root - mielonego korzenia Kudzu</li><li>7. Charakterystyka jakości i trwałości przechowalniczej wybranych popularnych suplementów w proszku</li><li>8. Innowacje produktowe na rynku produktów wysokobiałkowych – ocena postaw i zachowań konsumentów</li><li>9. Ocena jakości kulinarnej makaronów sojowych proteinowych</li><li>10. Ocena jakości sproszkowanego soku z młodego jęczmienia</li></ol>	
<b>DODATKOWE INFORMACJE</b>	
<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>	