

**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>	Higieniczne aspekty żywności i usług
<b>Prowadzący:</b>	Prof. dr hab. Izabella Steinka
<b>Katedra:</b>	Zarządzania Jakością
<b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b>	
<p>Celem seminarium jest ocena bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów żywności oraz uczestników usług żywieniowych, zdrowotnych i pielęgnacyjnych. Uwzględnienie wybranych zagadnień z higieny (nauki o zdrowiu) będzie istotnym dopełnieniem dotychczas pozyskanej wiedzy i pomoże w ocenie bezpieczeństwa wybranych grup usługobiorców.</p> <p>Poruszane zagadnienia dotyczą m.in. oceny wpływu biologicznych czynników antyzdrowotnych na bezpieczeństwo konsumentów środków spożywczych. W tematyce prac uwzględniono m.in. badania występowania antybiotykoopornych gronkowców i innych bakterii w wybranych produktach spożywczych. Kolejnym ważnym zagadnieniem realizowanym w ramach seminarium jest zastosowanie oceny biostatycznych właściwości wybranych surowców pochodzenia roślinnego w optymalizowaniu usług żywieniowych. Zdrowotne aspekty żywienia wybranych grup konsumentów to kolejne problemów badawcze uwzględnione w tematyce seminarium. Higiena usług zdrowotnych i pielęgnacyjnych w okresie pandemii stanowi ważny obszar badań przewidziany do realizacji. W tematyce seminarium uwzględniono prace dotyczące autorskich, innowacyjnych projektów związanych z zarządzaniem bezpieczeństwem usług pielęgnacyjnych i zdrowotnych.</p>	
<b>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Autorski projekt optymalizowania usług medycznych dla seniorów</li><li>2. Covid 19 a jakość życia wybranej populacji</li><li>3. Higieniczne aspekty funkcjonowania placówek stomatologicznych w dobie pandemii</li><li>4. Postawy społeczne wobec profilaktyki medycznej</li><li>5. Występowanie antybiotykoopornych szczepów <i>Staphylococcus aureus</i> w wybranych produktach rybołówstwa</li><li>6. Występowanie bakterii z rodziny <i>Enterobacteriaceae</i> w rybach i owocach morza</li><li>7. Wpływ opakowania na zmiany jakości wybranych produktów pochodzenia wodnego</li><li>8. Biostatyczne właściwości wybranych surowców roślinnych</li><li>9. Alergie a jakość pracy w usługach pielęgnacyjnych</li><li>10. Zdrowotne aspekty żywienia dzieci w wieku przedszkolnym</li><li>11. Oznakowanie opakowań mlecznych produktów fermentowanych jako czynnik warunkujący decyzje zakupowe konsumentów</li><li>12. Produkty spożywcze dla konsumentów z nietolerancjami i alergiami pokarmowymi w świetle Rozporządzenia o Nowej Żywności</li><li>13. Wybrane cechy mikrobiologiczne dedykowanych produktów mleczarskich</li><li>14. Idea czystej etykiety a oznakowanie mlecznych produktów fermentowanych</li></ol>	

**DODATKOWE INFORMACJE**

Proponowani promotorzy prac wspólnie z prowadzącym seminarium:  
dr inż. Anita Kukułowicz, dr inż. Jadwiga Stankiewicz