

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2023 / 2024

Kierunek studiów: Inżynieria 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 seminarium:	dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG
Katedra/Zakład:	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>	
<u>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</u>	
<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><u>Poniżej przykładowe propozycje tematów pracy dyplomowej realizowanej w ramach seminarium.</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Ocena jakości innowacyjnych mieszanek do wypieku chleba.2. Jakość chleba wzbogacanego mąką z owadów.3. Charakterystyka jakości rynkowych koncentratów w proszku.4. Jakość i trwałość przechowalnicza wybranych produktów w proszku z grupy superfoods.5. Ocena postaw i zachowań wegetarian względem produktów stanowiących zamienniki mięsa.6. Ocena jakości kulinarnej makaronów innowacyjnych (makaron proteinowy ze świerszczy).7. Właściwości higroskopijne chipsów proteinowych z owadów jadalnych.8. Zachowania i preferencje konsumentów na rynku musów owocowo-warzywnych w tubach.9. Zachowania i preferencje e-konsumentów żywności względem ekologicznej.10. Ocena postaw kobiet względem produktów zawierających błonnik pokarmowy i tłuszcze (badania porównawcze – walory zdrowotne i negatywne zachowania żywieniowe).	

11. Ocena postaw konsumentów (x, y, z) względem innowacji produktowych.
12. Ocena postaw konsumentów względem walorów zdrowotnych żywności i zdrowia.
13. Ocena postaw konsumentów względem żywności GMO.
14. Ocena postaw konsumentów względem żywności wygodnej i żywności funkcjonalnej,
15. Ocena postaw (propozycja zaproponowany przez dyplomanta).

DODATKOWE INFORMACJE

W ramach seminarium dyplomowego student będzie poszerzał wiedzę i umiejętności techniczno-organizacyjne konieczne do realizacji terminowego zakończenia procesu przygotowywania pracy dyplomowej. Student będzie pracować zgodnie z ustalonym harmonogramem realizacji pracy dyplomowej.