**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO *~~licencjackiego~~/~~inżynierskiego~~/magisterskiego***

**rozpoczynającego się w semestrze *~~zimowym~~/letnim* w roku akademickim 2017 / 2018**

**Kierunek studiów:** *~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo*

**Forma studiów:** studia *~~stacjonarne~~/niestacjonarne*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematyka seminarium:**  | Jakość i ekologia w towaroznawstwie |
| **Prowadzący:** | prof. dr hab. Maria Śmiechowska, prof. zw. AMG |
| **Katedra:** | Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością |
| **CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM**Seminarium zajmuje się szeroko rozumianą problematyką jakości w towaroznawstwie. Tematyka prac dotyczy jakości towarów, wykorzystania surowców naturalnych w produkcji towarów, badania właściwości towarów, wartości zdrowotnej żywności i kosmetyków, znakowania towarów. Proponowane są również tematy dotyczące żywności ekologicznej, ekologicznych produktów, żywności tradycyjnej i regionalnej, głównie w aspekcie jakości i badań porównawczych. Zapewnienie jakości towarów dotyczy także zagadnienia fałszowania towarów, badanie ich autentyczności oraz śledzenia pochodzenia towarów. |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**1. Problematyka zrównoważonej konsumpcji i marnotrawstwa.
2. Działania proekologiczne podejmowane przez gminy w kontekście zapewnienia rozwoju równoważącego cele ekonomiczne, ekologiczne i społeczne.
3. Badanie i ocena jakości żywności ekologicznej i konwencjonalnej.
4. Badanie i ocena jakości wybranych produktów tradycyjnych i regionalnych.
5. Ocena prawidłowości znakowania wybranych produktów (suplementów, kosmetyków, produktów ekologicznych i innych.
6. Wykorzystanie surowców naturalnych w produkcji żywności i kosmetyków(np. kawa, herbata, kakao, zioła i przyprawy).
7. Zafałszowanie towarów – metody identyfikacji i systemy zabezpieczające.
8. Identyfikowalność produktów żywnościowych (System identyfikowalności na przykładzie wybranych produktów).
9. Badanie świadomości ekologicznej społeczeństwa i poziomu wiedzy o wybranych produktach.
10. Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności.
11. Kierunki innowacji w produkcji żywności – innowacje produktowe.
 |
| **DODATKOWE INFORMACJE** |