**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:** | Postawy, preferencje i zachowania konsumentów wobec żywności o zróżnicowanej jakości ukształtowanej w warunkach technologicznych oraz podczas przechowywania |
| **Prowadzący seminarium** | dr hab. inż. Aneta Ocieczek, prof. UMG |
| **Katedra/Zakład:** | Katedra Zarządzania Jakością |
| **CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM**  Pojęcie jakości nie jest uniwersalne i wymaga wskazania wybranych i ważkich z punktu widzenia konsumenta czynników decydujących o jej poziomie w ocenie konsumenta, który decyduje o powodzeniu lub porażce firmy na konkurencyjnym rynku. W odniesieniu do produktów spożywczych przyjmuje się, że jakość postrzegana jest jako wypadkowa zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej, wygody użycia oraz sposobu pozyskania. Pomimo tego, że konsument postrzega jakość żywności w nieco zawężonym wymiarze, który różni się zasadniczo od jakości w znaczeniu techniczno-towaroznawczym, to uzasadnionym jest podejmowanie badań nad wpływem zarówno czynników technologicznych, jak  i przechowalniczych decydujących o końcowym poziomie jakości żywności, z którą konsument styka się na rynku. Przesłanką do podejmowania tego typu badań jest rola towaroznawstwa w definiowaniu produktu, jego identyfikacji, a w konsekwencji również w zarządzaniu na każdym z etapów „od pola do stołu” za pomocą zintegrowanych systemów zarządzania dla zrównoważonego rozwoju.  Problemy dotyczące jakości żywności wymagają zintegrowanego stosowania wiedzy  z zakresu nauk technicznych, przyrodniczych i menedżerskich. Wysoki stopień skomplikowania tych zagadnień uwarunkowany jest złożonym charakterem żywności jako produktu a także towaru. Poza tym wiążę się z koniecznością kształtowania jakości, która postrzegana jest jako istotny element systemu społecznego. Uzasadnione społecznie jest bowiem podejmowanie działań prowadzących do optymalizacji jakości i kreowania cech, które decydują o przydatności użytkowej i społecznej towaru.  Żywność jest materiałem biologicznym, który permanentnie podlega zmianom pod wpływem czynników biochemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych. Konsekwencją tego jest znaczna różnorodność produktów żywnościowych, wynikająca z wewnętrznych zależności, będących pochodną interakcji czynników biologicznych użytych surowców i parametrów stosowanych procesów technologicznych. Ważnym elementem badań dotyczących jakości żywności jest także identyfikacja postaw, preferencji i poziomu jej akceptacji przez konsumentów. Te bowiem zmieniają się wraz ze zmianami zachodzącymi w naturalnym środowisku życia konsumenta, stylu jego życia ale także kumulującej się wiedzy w zakresie roli żywności w kształtowaniu dobrostanu konsumenta. | |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**   1. Wpływ obróbki technologicznej na wybrane parametry jakości żywności w kontekście jej akceptacji przez konsumenta. 2. Wpływ stopnia rozdrobnienia na właściwości użytkowe żywności w proszku oraz jej stabilność przechowalniczą.   3. Wpływ warunków transportu na jakość zbóż.  4. Rola błonnika pokarmowego w kształtowaniu właściwości sycących żywności.  5. Postawy konsumentów wobec żywności o właściwościach sycących.  6. Postawy konsumentów wobec mięsa zwierząt dzikich.  7. Zachowania konsumentów na rynku żywności funkcjonalnej/prozdrowotnej.  8. Zachowania żywieniowe singli.  9. Postawy i zachowania konsumentów wobec spożycia mleka i jego przetworów.  10. Postawy i zachowania konsumentów na rynku kiszonek.  11. Postawy i zachowania konsumentów wobec wybranych grup żywności. | |
| **DODATKOWE INFORMACJE**  W ramach seminarium promotorami mogą być:  dr inż. Beata Borkowska, dr inż. Anita Kukułowicz, dr inż. Jadwiga Stankiewicz,  dr inż. Witold Kozirok, dr inż. Tomasz Pukszta | |