**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**  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 oceny postaw  i zachowań konsumentów stanowiących jeden z podstawowych czynników w procesie podejmowania decyzji zakupu produktów spożywczych. | |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**  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.  Poniżej przykładowe propozycje tematów pracy dyplomowej realizowanej w ramach seminarium.   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). 16. Ocena zachowań i preferencji konsumentów na rynku ……………………… 17. (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. | |