**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. |