

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2018 / 2019

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Technologiczne i przechowalnicze aspekty kształtowania jakości żywności oraz postawy i zachowania konsumentów wobec żywności
Prowadzący:	Dr hab. inż. Aneta Ocieczek, prof. UMG
Katedra:	Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Pojęcie jakości nie jest uniwersalne i wymaga wskazania wybranych i ważkich z punktu widzenia konsumenta czynników decydujących o poziomie jakości. W odniesieniu do produktów spożywczych przyjmuje się, że jakość postrzegana jest jako wypadkowa zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej, wygody użycia oraz sposobu pozyskania. Pomimo faktu, 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 w dyscyplinowaniu rynku towarów żywnościowych.</p> <p>Problemy dotyczące kształtowania jakości żywności wymagają zespolonego stosowania wiedzy z zakresu nauk technicznych, przyrodniczych i menedżerskich. Wysoki stopień skomplikowania tych zagadnień uwarunkowany jest złożonym charakterem żywności jako produktu a następnie towaru oraz koniecznością kształtowania jakości, która postrzegana jest jako znaczący 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 oraz parametrów stosowanych procesów technologicznych.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wpływ obróbki technologicznej na wybrane parametry jakości żywności 2. Wpływ stopnia rozdrobnienia na właściwości użytkowe żywności w proszku 3. Wpływ warunków przechowywania na jakość żywności 4. Rola błonnika pokarmowego w produkcji żywności o właściwościach sycących 5. Wpływ modyfikacji skrobi na jej właściwości sorpcyjne 6. Wpływ nieenzymatycznego brunatnienia żywności na jej właściwości odżywcze i użytkowe 7. Wpływ obróbki termicznej żywności na wybrane parametry fizyczne, chemiczne i odżywcze 8. Postawy i zachowania konsumentów wobec wybranych grup żywności 	
DODATKOWE INFORMACJE	