

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze *zimowym/letnim* w roku akademickim
2022 / 2023

Kierunek studiów: *Towaroznawstwo*

Forma studiów: *studia stacjonarne/niestacjonarne*

Tematyka seminarium:	Jakość i rynek wybranych innowacyjnych produktów spożywczych
Prowadzący seminarium:	Dr inż. Agnieszka Palka
Katedra/Zakład:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>W ramach tematyki poruszanej na seminarium znajdują się problemy związane między innymi z jakością produktów spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem żywności utrwalonej jedną z najpopularniejszych metod, jaką jest mrożenie, a także jej przechowywaniem. Najwięcej uwagi poświęcone będzie innowacyjnym produktom mrożonym, między innymi nowym rodzajom lodów, sorbetów i innych mrożonych deserów, a także zagadnieniom związanym z żywnością wygodną i funkcjonalną. Zastosowanie nowych, niespotykanych dotąd składników do produkcji produktów spożywczych jest głównym celem seminarium. Bardzo istotnym są również produkty dla osób z nietolerancjami lub alergiami, jak również dla konsumentów stosujących różne diety, np. wegańską lub wegetariańską. Ocena towaroznawcza jakości oraz ocena konsumencka gotowego produktu są podstawą oceny jakości wyrobów, będących głównym tematem tego seminarium. Podejmowane będą również tematy zaproponowane przez Studentów.</p> <p>Celem seminarium jest zapoznanie z tematyką związaną z produkcją żywności roślinnej i zwierzęcej, zmianami zachodzącymi podczas przechowywania oraz problemami występującymi podczas jej przechowywania i dystrybucji.</p> <p>Wśród zagadnień seminarium są również inne tematy, jak ocena jakości opakowań do żywności, opracowanie nowego, innowacyjnego produktu, a także zagadnienia związane z rynkiem produktów regionalnych i tradycyjnych.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Zastosowanie innowacyjnych składników do produkcji produktów spożywczych, w tym żywności funkcjonalnej.2. Charakterystyka i ocena towaroznawcza surowców stosowanych do produkcji produktów spożywczych.3. Ocena jakości gotowych produktów spożywczych.4. Ocena zmian jakości wybranych produktów podczas przechowywania.5. Badanie preferencji konsumenckich wobec produktów spożywczych.6. Ocena towaroznawcza produktów spożywczych (ocena porównawcza).7. Opracowanie nowego, innowacyjnego produktu spożywczego.	

8. Wpływ warunków przechowywania na zmiany jakości produktów.
 9. Charakterystyka opakowań stosowanych do żywności chłodzonej i mrożonej.
 10. Opracowanie i ocena jakości nowych, innowacyjnych produktów.
 11. Rynek produktów tradycyjnych i regionalnych.
- Inne (propozycje studentów).

DODATKOWE INFORMACJE

Tematy prac zrealizowanych w roku akademickim 2020/2021

1. Towaroznawcza ocena jakości mrożonych owoców jagodowych.
2. Preferencje konsumenckie na rynku lodów rzemieślniczych.
3. Preferencje konsumenckie na rynku lodów z obniżoną zawartością laktozy.
4. Preferencje i zachowania konsumenckie wobec wybranych produktów spożywczych.
5. Wpływ diety bezglutenowej na jakość życia osób z chorobą Hashimoto.
6. Wpływ pandemii COVID-19 na sposób odżywiania się studentów Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.
7. Żywność ekologiczna jako lepsza alternatywa.