

**KARTA SEMINARIUM**  
**DYPLOMOWEGO ~~O~~licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego**  
**rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym/letnim~~ w roku akademickim**  
**2024 / 2025**

**Kierunek studiów: Nauki o Jakości**  
**Forma studiów: studia stacjonarne/niestacjonarne**

<b>Tematyka seminarium:</b>	Aspekty mikrobiologiczne w ocenie jakości i zapewnianiu bezpieczeństwa produktów
<b>Prowadzący seminarium</b>	dr inż. Anita Kukułowicz
<b>Katedra/Zakład:</b>	Katedra Zarządzania Jakością
<b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b> Seminarium obejmuje zagadnienia związane nie tylko z czynnikami wpływającymi na jakość produktów spożywczych, ale także na jakość kosmetyków oraz suplementów diety. Tematyka obejmować będzie m.in.: zagadnienia dotyczące analizy mikrobiologicznej surowców i produktów spożywczych; ocenę wpływu warunków przechowywania oraz procesów obróbki termicznej na redukcję mikroorganizmów; identyfikację głównych patogenów mogących stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa konsumentów; analizę czynników sprzyjających wzrostowi i rozprzestrzenianiu się drobnoustrojów w żywności.	
<b>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Wpływ warunków przechowywania na mikrobiologiczną stabilność produktów kosmetycznych/ suplementów diety.</li><li>2. Rola kontroli mikrobiologicznej w zapewnieniu bezpieczeństwa suplementów diety.</li><li>3. Mikrobiologiczne zagrożenia w przetwórstwie ryb i owoców morza.</li><li>4. Identyfikacja patogenów w produktach ekologicznych.</li><li>5. Strategie zapobiegania zanieczyszczeniom mikrobiologicznym w przetwórstwie produktów rybnych i owoców morza.</li><li>6. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktów ekologicznych.</li></ol>	
<b>DODATKOWE INFORMACJE</b>	