

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

Kierunek studiów: *Nauki o Jakości*

Forma studiów: studia *stacjonarne/niestacjonarne*

Tematyka seminarium:	Ocena jakości produktów spożywczych pochodzenia roślinnego
Prowadzący seminarium	Dr inż. Beata Borkowska
Katedra/Zakład:	Katedra Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Tematyka prac inżynierskich obejmować będzie aspekty kształtowania i oceny jakości poszczególnych grup surowców (zboża, nasiona roślin strączkowych, owoce, warzywa) i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego (mąka, kasza, ryż, makaron, pieczywo, koncentraty spożywcze: zupy instant, kisiel, budyń, galaretki; koncentraty zbożowe: musli, płatki śniadaniowe, chleb chrupki, popcorn itd., a także przetwory owocowe i warzywne) z uwzględnieniem substancji dodatkowych stosowanych w produkcji żywności.</p> <p>Tematyka prac wiąże się także z zagadnieniami dotyczącymi występowania różnych nowych grup produktów spożywczych na rynku polskim.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Jakość produktów roślinnych – Wege.2. Produkty bezglutenowe.3. Alergeny w żywności.4. Ocena jakości suszonych owoców i/lub warzyw.5. Ocena porównawcza jakości mrożonkach owocowych lub warzyw.6. Rynek nowych koncentratów spożywczych.7. Charakterystyka towaroznawcza koncentratów zbożowych np.: chleb chrupki, kaszki, batoniki musli, płatki śniadaniowe, popcorn).8. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności wygodnej.9. Kiełki roślinne – źródło związków prozdrowotnych.10. Charakterystyka towaroznawcza wybranych makaronów/ makarony instant.11. Charakterystyka towaroznawcza kawy zbożowej.12. Poziom jakości wybranych przetworów ziemniaczanych na rynku detalicznym.13. Ocena porównawcza jakości win bezalkoholowych.	
DODATKOWE INFORMACJE	
Istnieje możliwość zaproponowania tematu pracy przez studentów w obszarze wyżej opisanej tematyki.	

