**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO *~~licencjackiego~~/~~inżynierskiego~~/magisterskiego***

**rozpoczynającego się w semestrze *~~zimowym~~/letnim* w roku akademickim 2017 / 2018**

**Kierunek studiów:** *~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo*

**Forma studiów:** studia *stacjonarne/~~niestacjonarne~~*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematyka seminarium:**  | Analiza ryzyka i jej miejsce w zarządzaniu bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu |
| **Prowadzący:** | Prof. dr hab. inż. Piotr J. Bykowski, prof. zw. AMG |
| **Katedra:** | Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością |
| **CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM**Rosnąca konkurencja na światowym rynku żywnościowym, postępy w technologii produkcji oraz rosnące wymagania konsumentów są bezpośrednimi przyczynami systematycznych zmian i weryfikacji europejskiego prawa żywnościowego /EPŻ/ opartego o coraz szersze wykorzystywanie zasad analizy ryzyka. Powołane przez EPŻ instrumenty, np. HACCP, identyfikowalność, RASFF działają coraz skuteczniej, tym niemniej wpływające negatywnie na wizerunek europejskiej żywności incydenty powodują, że prawo jest systematycznie weryfikowane. Charakterystyczne dla współczesnego rynku jest coraz szersze wprowadzanie dobrowolnych systemów certyfikacji żywności. Coraz większego znaczenia zarówno w obrocie żywnością, jak i w kształtowaniu wyborów dokonywanych przez konsumentów nabiera stale rozszerzane znakowanie żywności – wg Parlamentu Europejskiego etykieta ma pełnić nie tylko funkcje informacyjna, ale również edukacyjną. Konkurencja na unijnym rynku żywnościowym wymusza na producentach działalność innowacyjną – głównie produktową i jest to najprostsza droga do wprowadzania działań zapewniających bezpieczeństwo produktu i zrównoważony rozwój środowiska. |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**1. Znakowanie żywności – nowe wymagania wg. EPŻ – skutki dla konsumentów i producentów.
2. Kierunki innowacyjności produktowej w polskim i unijnym przemyśle żywnościowym.
3. Rezultaty RASFF i ich wpływ na zmiany w EPŻ
4. Przyszłościowe kierunki rozwoju EPŻ i ich przyczyny.
5. Analiza zagrożeń mikrobiologicznych związanych z produktami FMCG.
 |
| **DODATKOWE INFORMACJE** |