

**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO**  
**licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego**  
rozpoczynającego się w semestrze *zimowym/letnim* w roku akademickim  
**2021 / 2022**

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

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

<b>Tematyka seminarium:</b>	Ocena jakości produktów spożywczych pochodzenia roślinnego
<b>Prowadzący:</b>	Dr inż. Beata Borkowska
<b>Katedra:</b>	Zarządzania Jakością
<b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b>	
<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. Tematyka prac wiąże się także z zagadnieniami dotyczącymi występowania różnych nowych grup produktów spożywczych na rynku polskim.</p>	
<b>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Jakość produktów roślinnych – Wege</li><li>2. Produkty bezglutenowe</li><li>3. Ocena jakości bułki tartej oferowanej na rynku detalicznym</li><li>4. Ocena jakości suszonych owoców i/lub warzyw</li><li>5. Ocena porównawcza jakości mrożonkach owocowych lub warzyw</li><li>6. Rynek nowych koncentratów spożywczych (kisiele, ciasta w proszku, desery, itd.)</li><li>7. Charakterystyka towaroznawcza koncentratów zbożowych (produkty ekstrudowane i ekspandowane, np.: chleb chrupki, kaszki, batoniki musli, płatki śniadaniowe, popcorn)</li><li>8. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności wygodnej</li><li>9. Kielki roślinne – źródło związków prozdrowotnych</li><li>10. Charakterystyka towaroznawcza wybranych makaronów/ makarony instant</li><li>11. Charakterystyka towaroznawcza kawy zbożowej</li><li>12. Poziom jakości wybranych przetworów ziemniaczanych na rynku detalicznym</li></ol>	
<b>DODATKOWE INFORMACJE</b>	
Istnieje możliwość zaproponowania tematu pracy przez studentów w obszarze wyżej opisanej tematyki.	