

**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>	Żywności, żywienie a zdrowie osób dorosłych i dzieci
<b>Prowadzący:</b>	dr inż. Anna Platta
<b>Katedra:</b>	Zarządzania Jakością
<b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b>	
<p>Rynek żywności, zarówno w Polsce, jak i na świecie, należy do jednych z najbardziej innowacyjnych segmentów. Wytwarzanie żywności o podwyższonej jakości, wartości odżywczej i walorach prozdrowotnych, jest swoistym imperatywem dla producentów. Konsumenci pytani o to, co jest dla nich szczególnie ważne w żywności, w większości odpowiadają „żeby nie zawierała składników, które im szkodzą” oraz „żeby wpływała na dobry stan zdrowia”. Racjonalne odżywianie to zarówno trend, jak i „wyzwanie”, przed którym stają konsumenci. Wraz z uprzemysłowieniem i masową produkcją żywności coraz częściej konsumenci poszukują prozdrowotnych produktów żywnościowych.</p> <p>Celem seminarium jest przedstawienie zagadnień dotyczących preferencji i kryteriów wyboru żywności przez konsumentów oraz ich postaw względem walorów zdrowotnych żywności i problemów dotyczących zdrowia. Ponadto, badania przeprowadzone w ramach prac dyplomowych wnoszą pewne implikacje społeczne, a mianowicie promują produkty prozdrowotne i w konsekwencji zdrowy styl odżywiania.</p>	
<b>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wpływ czynników środowiskowych na wybór i spożycie żywności (np. żywności funkcjonalnej)</li> <li>2. Spożycie produktów funkcjonalnych (np. fermentowanych). Badania ankietowe</li> <li>3. Zachowania konsumentów wobec innowacyjnych produktów żywnościowych na przykładzie żywności funkcjonalnej</li> <li>4. Wpływ subiektywnej oceny statusu ekonomicznego osób dorosłych na ich nastawienia do żywności funkcjonalnej</li> <li>5. Postrzeganie żywności prozdrowotnej przez konsumentów w świetle badań</li> <li>6. Czynniki skłaniające do nabycia żywności prozdrowotnej w świetle badań jakościowych</li> <li>7. Preferencje i kryteria wyboru żywności przez konsumentów determinowane przez cechy demograficzne i ekonomiczne</li> <li>8. Percepcja nowego, żywnościowego produktu prozdrowotnego przez konsumentów</li> <li>9. Postawy i zachowania wobec wybranych rodzajów żywności (np. żywności będącej źródłem błonnika, tłuszczu, sacharydów prostych i złożonych, witamin, składników mineralnych, żywności ekologicznej, GMO, o niskim – i wysokim stopniu przetworzenia)</li> <li>10. Ocena postaw osób dorosłych względem walorów zdrowotnych żywności i troski o zdrowie</li> <li>11. Zachowania żywieniowe oraz akceptacja żywności o właściwościach prozdrowotnych przez osoby dorosłe i/lub dzieci</li> <li>12. Wybory żywieniowe młodych kobiet a ryzyko wystąpienia zaburzeń odżywiania</li> </ol>	

13. Ocena postaw młodych kobiet względem walorów zdrowotnych żywności a ryzyko zachorowania na wybrane jednostki chorobowe (np. choroby metaboliczne, depresję)

**DODATKOWE INFORMACJE**