**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:** | Ocena i kształtowanie jakości żywności funkcjonalnej i prozdrowotnej |
| **Prowadzący:** | dr hab. inż. Aleksandra Wilczyńska, prof. nadzw. AMG |
| **Katedra:** | Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością |
| **CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM**  Konsumenci coraz częściej poszukują żywności nie tylko zaspokajającej podstawowe potrzeby, ale również dostarczającej składników o działaniu prozdrowotnym. Wraz z powstawaniem nowych produktów spożywczych wzrasta potrzeba zapewnienia ich jakości. Tematyka seminarium będzie dotyczyła kształtowania oraz oceny jakości produktów spożywczych, przede wszystkim tych zaliczanych do żywności o działaniu prozdrowotnym i funkcjonalnym. | |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**   1. Charakterystyka składników biologicznie czynnych i funkcjonalnych w żywności. 2. Czynniki kształtujące spożycie produktów funkcjonalnych w Polsce. 3. Charakterystyka towaroznawcza wybranych produktów funkcjonalnych. 4. Projektowanie innowacyjnych produktów o działaniu prozdrowotnym (lody). 5. Ocena jakości wybranych produktów funkcjonalnych. 6. Inne (propozycje własne studentów). | |
| **DODATKOWE INFORMACJE** | |