**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 konkurencji 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 jaki i w kształtowaniu wyborów dokonywanych przez konsumentów nabiera stale rozszerzane znakowanie żywnosci- wg Parlamentu Europejskiego etykieta ma pełnić nie tylko funkcje informacyjna ale również edukacyjną. Konkurencja na unijnym rynku żywnościowym wymusza na producentach działalność innowacyjną –głownie 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** |