

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2020 / 2021

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Charakterystyka jakości i trwałości przechowalniczej produktów innowacyjnych z uwzględnieniem oceny postaw i zachowań konsumentów
Prowadzący:	dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG
Katedra:	Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Obszar działań Nauk o Zarządzaniu i Jakości obejmuje między innymi aspekt oceny jakości produktów rynkowych ze szczególnym uwzględnieniem innowacji produktowych. W związku z powyższym tematyka seminarium obejmować będzie szerokie spektrum zagadnień związanych z oceną jakości i trwałości przechowalniczej wybranej grupy produktów innowacyjnych poprzez charakterystykę właściwości sorpcyjnych oraz wybranych parametrów fizykochemicznych. W ramach prac dyplomowych podjęta zostanie również próba oceny postaw i zachowań konsumentów stanowiących jeden z podstawowych czynników w procesie podejmowania decyzji zakupu żywności innowacyjnej.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<p>Temat pracy może być indywidualnie zaproponowany przez studenta (po konsultacji z promotorem) i dostosowany do jego zainteresowań naukowych lub może wiązać się z przyszłą pracą zawodową lub miejscem zamieszkania dyplomanta. Jednakże temat pracy musi być zgodny z efektami kształcenia dla kierunku studiów.</p> <p><u>Poniżej przykładowe propozycje tematów pracy dyplomowej realizowanej w ramach seminarium.</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Charakterystyka porównawcza białek roślinnych uzyskanych ze źródeł niekonwencjonalnych2. Ocena właściwości sorpcyjnych mąk niechlebowych3. Ocena jakości wypieków cukierniczych wzbogacanych mąką ze świerszczy domowych4. Ocena zachowań konsumentów względem produktów wzbogacanych białkiem pozyskanym ze źródeł niekonwencjonalnych5. Charakterystyka jakości kakaowych produktów rynkowych w proszku o zmodyfikowanym składzie surowcowy6. Ocena porównawcza właściwości higroskopijnych skrobi z ciecierzycy, pestek dyni oraz soczewicy7. Jakość i trwałość przechowalnicza Kudzu Root – mielonego korzenia Kudzu8. Charakterystyka jakości i trwałości przechowalniczej wybranych popularnych suplementów w proszku (BRAHMI, MACA, CAMU CAMU, LACUMA)9. Jakość ekstraktów ryżowych wzbogacanych herbatą Matcha10. Innowacje produktowe na rynku produktów bezglutenowych – ocena postaw i zachowań konsumentów	
DODATKOWE INFORMACJE	
<p>W ramach seminarium dyplomowego student będzie poszerzał wiedzę i umiejętności techniczno-organizacyjne konieczne do realizacji terminowego zakończenia procesu przygotowywania pracy dyplomowej. Student będzie potrafił szukać przydatnych źródeł informacji oraz będzie pracować zgodnie z ustalonym harmonogramem realizacji pracy dyplomowej.</p>	