

**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO**  
**licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego**  
**rozpoczynającego się w semestrze zimowym/letnim w roku akademickim**  
**2025 / 2026**

**Kierunek studiów: Inżynieria Jakości**  
**Forma studiów: studia stacjonarne/niestacjonarne**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Tematyka seminarium:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Właściwości prozdrowotne żywności pochodzenia roślinnego |
| <b>Prowadzący seminarium</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | dr inż. Tomasz Puksza                                    |
| <b>Katedra/Zakład:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Katedra Zarządzania Jakością                             |
| <b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b> <p>Żywność pochodzenia roślinnego stanowi dla organizmu człowieka doskonałe źródło przeciwutleniaczy, witamin oraz błonnika i składników mineralnych. W ostatnich czasach zaobserwować można wzrost konsumpcji tej żywności, której spożywanie w istotny sposób wpłynie nie tylko na prawidłowe funkcjonowanie naszego organizmu, ale także przyczyni się do zachowania młodości, szczupłej sylwetki czy też dobrej kondycji. Jednak niektóre produkty spożywcze pochodzenia roślinnego nie są dostępne na polskim rynku w formie nieprzetworzonej. Alternatywę dla świeżej żywności pochodzenia roślinnego stanowią soki oraz produkty w postaci kiszonek, mrożonek, suszu, proszku czy liofilizatów. Spożywanie odpowiednich proporcji żywności pochodzenia roślinnego o wysokim potencjale prozdrowotnym przyczynić się może do zachowania dobrej kondycji, jak i poprawy zdrowia oraz samopoczucia. Jednak efekty te zależne są w dużej mierze od zachowań i postaw konsumentów wobec tej żywności.</p> <p>Celem seminarium jest przybliżenie zagadnień związanych z żywnością prozdrowotną, jej właściwościami oraz metodami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego.</p> |                                                          |
| <b>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Charakterystyka towaroznawcza surowców i produktów pochodzenia roślinnego.</li><li>2. Charakterystyka składników prozdrowotnych występujących w żywności pochodzenia roślinnego.</li><li>3. Rola antyoksydantów w funkcjonowaniu organizmu człowieka.</li><li>4. Wpływ metod utrwalania i przechowywania na potencjał prozdrowotny żywności pochodzenia roślinnego.</li><li>5. Wpływ warunków przechowywania na zmiany właściwości przeciwutleniających produktów na bazie surowców roślinnych.</li><li>6. Charakterystyka towaroznawcza owoców należących do grupy „superfruits”.</li><li>7. Postawy i zachowania konsumentów wobec produktów pochodzenia roślinnego o właściwościach funkcjonalnych.</li><li>8. Postawy i zachowania konsumentów wobec żywności prozdrowotnej.</li><li>9. Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności pochodzenia roślinnego</li><li>10. Inne (propozycje własne studentów związane z tematyką seminarium).</li></ol>                                                                                                                                                                                      |                                                          |
| <b>DODATKOWE INFORMACJE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                          |