

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

Tematyka seminarium:	Postawy, preferencje i zachowania konsumentów wobec żywności o zróżnicowanej jakości ukształtowanej w warunkach technologicznych oraz podczas przechowywania
Prowadzący seminarium	dr hab. inż. Aneta Ocieczek, prof. UMG
Katedra/Zakład:	Katedra Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM Pojęcie jakości nie jest uniwersalne i wymaga wskazania wybranych i ważkich z punktu widzenia konsumenta czynników decydujących o jej poziomie w ocenie konsumenta, który decyduje o powodzeniu lub porażce firmy na konkurencyjnym rynku. W odniesieniu do produktów spożywczych przyjmuje się, że jakość postrzegana jest jako wypadkowa zdrowotności, atrakcyjności sensorycznej, wygody użycia oraz sposobu pozyskania. Pomimo faktu, że konsument postrzega jakość żywności w nieco zawężonym wymiarze, który różni się zasadniczo od jakości w znaczeniu techniczno-towaroznawczym, to uzasadnionym jest podejmowanie badań nad wpływem zarówno czynników technologicznych jak i przechowalniczych decydujących o końcowym poziomie jakości żywności, z którą konsument styka się na rynku. Przesłanką do podejmowania tego typu badań jest rola nauk o jakości w definiowaniu produktu, jego identyfikacji, a w konsekwencji również w zarządzaniu na rynku towarów żywnościowych za pomocą zintegrowanych systemów zarządzania. Problemy dotyczące jakości żywności wymagają zintegrowanego stosowania wiedzy z zakresu nauk technicznych, przyrodniczych i menedżerskich. Wysoki stopień skomplikowania tych zagadnień uwarunkowany jest złożonym charakterem żywności jako produktu a także towaru oraz koniecznością kształtowania jakości, która postrzegana jest jako istotny element systemu społecznego. Uzasadnione społecznie jest bowiem podejmowanie działań prowadzących do optymalizacji jakości i kreowania cech, które decydują o przydatności użytkowej i społecznej towaru. Żywność jest materiałem biologicznym, który permanentnie podlega zmianom pod wpływem czynników biochemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych. Konsekwencją tego jest znaczna różnorodność produktów żywnościowych, wynikająca z wewnętrznych zależności, będących pochodną interakcji czynników biologicznych użytych surowców i parametrów stosowanych procesów technologicznych. Ważnym elementem badań dotyczących jakości żywności jest identyfikacja postaw, preferencji i poziomu jej akceptacji przez konsumentów.	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC 1. Wpływ obróbki technologicznej na wybrane parametry jakości żywności w kontekście jej akceptacji przez konsumenta. 2. Wpływ stopnia rozdrobnienia na właściwości użytkowe żywności w proszku oraz jej stabilność przechowalniczą. 3. Wpływ warunków transportu na jakość towarów masowych. 4. Rola błonnika pokarmowego w kształtowaniu właściwości sycących żywności.	

5. Postawy konsumentów wobec różnych grup żywności, np. mięsa zwierząt dzikich, mięsa komórkowego, kiszzonek, przetworów mlecznych fermentowanych.
6. Zachowania konsumentów na rynku żywności funkcjonalnej/prozdrowotnej.
7. Zachowania żywieniowe różnych grup ludności np. singli, osób starszych.
8. Akceptacja konsumentów wobec wybranych grup żywności, np. napojów roślinnych, wód butelkowanych, słonych przekąsek itp.

DODATKOWE INFORMACJE

W ramach seminarium promotorami mogą być:

dr inż. Beata Borkowska

dr inż. Anita Kukułowicz

dr inż. Jadwiga Stankiewicz

dr inż. Witold Kozirok

dr inż. Tomasz Puksza