

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2018 / 2019

Kierunek studiów: ~~Innowacyjna Gospodarka~~/Towaroznawstwo

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Bezpieczeństwo produktów w świetle zmian w prawie żywnościowym UE
Prowadzący:	Prof. dr hab. inż. Piotr J. Bykowski
Katedra:	Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Tematyka seminarium obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nowe przyjazne środowisku technologie w produkcji żywności 2. Uwarunkowania i kierunki rozwoju prawa żywnościowego w UE 3. Certyfikacja łowisk/połowów próbą rozwiązania problemu zrównoważonego rybołówstwa 4. Rynek żywnościowy w PL i UE –zmiany i kierunki rozwoju 	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kierunki i możliwości ograniczenia rozwoju <i>Listeria monocytogenes</i> w żywności typu RTE /ready to eat/ 2. Zmiany w europejskim prawie żywnościowym jako efekt rezultatów systemu RASFF i działalności EFSA 3. Zmiany w konsumpcji żywności i wydatkach na żywność w PL w latach 1989-2018 4. Próba oceny – korzyści i zagrożenia / problemy/ wynikające z konsumpcji ryb/WNKKT n-3 contra zanieczyszczenia chemiczne 5. Rynek mięsa czerwonego/ drobiu/ ryb w PL stan aktualny i przyszłościowe kierunki zmian 6. Rynek żywności węglowodanowej i mięsa w PL zmiany w latach 1989 -2018 i prognoza przyszłościowa 7. Wykorzystanie hurdle technology /technologia płotków/ we współczesnym przemyśle żywnościowym 8. Zrównoważone rybołówstwo – czy certyfikacja np. MSC rozwiąże ten istotny problem? 9. Sterylizacja żywności kierunki modernizacji procesu –jako kryterium ślad węglowy 	
DODATKOWE INFORMACJE	