**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:** | Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem towarów oraz usług – aspekty konsumenckie, technologiczne i środowiskowe |
| **Prowadzący:** | prof. dr hab. inż. Piotr Przybyłowski, prof. zw. AMG |
| **Katedra:** | Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością |
| **CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM**  Problematyka seminarium dotyczy zagadnień związanych z projektowaniem, oceną i ochroną jakości towarów i usług w całym cyklu ich życia. Uwzględnia aspekt innowacyjności, ze szczególnym uwzględnieniem zastosowania nowych technologii, zintegrowanych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem.  Tematyka prac wiąże się także z konsumencką oceną jakości towarów i usług oraz zagadnieniami zagospodarowania odpadów i ochrony środowiska.  Tematyka prac może wiązać się z przyszłą pracą zawodową i miejscem zamieszkania dyplomanta. | |
| **PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC**   1. Konsumenckie postrzeganie jakości i bezpieczeństwa nowych produktów spożywczych. 2. Jakość i bezpieczeństwo nanowyrobów – aspekty konsumenckie, towaroznawcze  i środowiskowe. 3. Świadomość mieszkańców gminy X w zakresie zagospodarowania odpadów i ochrony środowiska. 4. Charakterystyka Programu Ochrony Środowiska dla miasta X i ocena możliwości jego realizacji. 5. Charakterystyka systemów zarządzania jakością w zakładzie X oraz oddziaływania tego zakładu na środowisko. 6. Aspekty konsumenckie i środowiskowe produktów nominowanych do Konkursu „Top Produkt w województwie Pomorskim”. 7. Projekt elementów dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy na przykładzie firmy X. 8. Zarządzanie ryzykiem w ramach systemu zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy. 9. Projekt elementów dokumentacji systemu zarządzania jakością zgodnie z normą  PN-EN ISO/IEC 17025:2005 na przykładzie laboratorium X. 10. Ocena zmian jakości pieczywa w okresie jego przydatności do spożycia. 11. Ocena sensoryczna pieczywa kukurydzianego. 12. Ocena preferencji konsumenckich dotyczących makaronów. 13. Badanie właściwości antyutleniających soków owocowych i warzywnych. 14. Badanie jakości i bezpieczeństwa napojów energetyzujących | |
| **DODATKOWE INFORMACJE** | |