**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** |