

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze ~~zimowym~~/letnim w roku akademickim
2022 / 2023

Kierunek studiów: Nauki o Jakości

Forma studiów: studia ~~stacjonarne~~/niestacjonarne

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tematyka seminarium: | Ocena jakości popularnych produktów spożywczych w tym innowacji produktowych z uwzględnieniem oceny postaw i zachowań konsumentów względem badanych produktów |
| Prowadzący seminarium: | dr hab. inż. Millena Ruszkowska, prof. UMG |
| Katedra: | Katedra Zarządzania Jakością |

CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM

Obszar Nauk o Zarządzaniu i Jakości obejmuje między innymi aspekt oceny jakości produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem innowacji produktowych. W związku z powyższym tematyka seminarium obejmować będzie zagadnienia związane z oceną właściwości higroskopijnych oraz oceną parametrów fizykochemicznych produktów przechowywanych w zmiennych warunkach wilgotności. W ramach realizowanych prac dyplomowych podjęta zostanie również ocena postaw i zachowań konsumentów stanowiących jeden z podstawowych czynników w procesie podejmowania decyzji zakupu produktów spożywczych.

PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC

Temat pracy może być indywidualnie zaproponowany przez studenta (po konsultacji z promotorem) i dostosowany do jego zainteresowań naukowych lub może wiązać się z przyszłą pracą zawodową lub miejscem zamieszkania dyplomanta. Jednakże temat pracy musi być zgodny z efektami kształcenia dla kierunku studiów.

Poniżej przykładowe propozycje tematów pracy dyplomowej realizowanej w ramach seminarium.

1. Ocena jakości soli czarnej.
2. Jakość chleba wzbogacanego mąką z owadów.
3. Charakterystyka jakości rynkowych elektrolitów w proszku.
4. Jakość i trwałość przechowalnicza wybranych produktów w proszku z grupy superfoods.
5. Ocena postaw i zachowań wegetarian względem produktów stanowiących zamienniki mięsa.
6. Ocena jakości kulinarnej makaronów innowacyjnych (makaron proteinowy ze świerszczy).
7. Właściwości higroskopijne chipsów proteinowych z owadów jadalnych.
8. Zachowania i preferencje konsumentów na rynku musów owocowo-warzywnych w tubach.
9. Zachowania i preferencje e-konsumentów żywności względem ekologicznej.
10. Ocena postaw kobiet względem produktów light.
11. Ocena postaw kobiet względem produktów zawierających błonnik pokarmowy i tłuszcze (badania porównawcze – walory zdrowotne i negatywne zachowania żywieniowe).
12. Ocena postaw konsumentów (x, y, z) względem innowacji produktowych.
13. Ocena postaw konsumentów względem walorów zdrowotnych żywności i zdrowia.
14. Ocena postaw konsumentów względem żywności GMO.
15. Ocena postaw konsumentów względem żywności wygodnej i żywności funkcjonalnej,

16. Ocena postaw (propozycja zaproponowany przez dyplomanta).
17. Ocena zachowań i preferencji konsumentów na rynku
18. (propozycja zaproponowany przez dyplomanta).

DODATKOWE INFORMACJE

W ramach seminarium dyplomowego student będzie poszerzał wiedzę i umiejętności techniczno-organizacyjne konieczne do realizacji terminowego zakończenia procesu przygotowywania pracy dyplomowej. Student będzie pracować zgodnie z ustalonym harmonogramem realizacji pracy dyplomowej.