

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:	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/Zakład:	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 oceny 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. <u>Poniżej przykładowe propozycje tematów pracy dyplomowej realizowanej w ramach seminarium.</u> 1. Ocena jakości innowacyjnych mieszanek do wypieku chleba. 2. Jakość chleba wzbogacanego mąką z owadów. 3. Charakterystyka jakości rynkowych koncentratów 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 zawierających błonnik pokarmowy i tłuszcze (badania porównawcze – walory zdrowotne i negatywne zachowania żywieniowe). 11. Ocena postaw konsumentów (x, y, z) względem innowacji produktowych. 12. Ocena postaw konsumentów względem walorów zdrowotnych żywności i zdrowia. 13. Ocena postaw konsumentów względem żywności GMO. 14. Ocena postaw konsumentów względem żywności wygodnej i żywności funkcjonalnej,	

- | |
|--|
| 15. Ocena postaw (propozycja zaproponowany przez dyplomanta).
16. Ocena zachowań i preferencji konsumentów na rynku
17. (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.
--