

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:	Żywność pochodzenia roślinnego - czynniki wpływające na jakość surowców i produktów
Prowadzący seminarium	Dr inż. Joanna Newerli-Guz
Katedra/Zakład:	Katedra Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM Żywność pochodzenia roślinnego odgrywa coraz większą rolę w diecie współczesnych konsumentów. Zyskuje ona na znaczeniu, nie tylko jako alternatywa dla produktów zwierzęcych, ale również jako odpowiedź na rosnące zainteresowanie zdrowym stylem życia, ekologią i zrównoważoną produkcją. Jakość surowców oraz produktów roślinnych uzależniona jest od wielu czynników - związanych z uprawą, zbiorem, przechowywaniem, pakowaniem i wykorzystywanymi technologiami. Czynniki te oddziałują na wartość odżywczą, trwałość oraz cechy sensoryczne - wyróżniki, które determinują zakup tego typu produktów. Ocena jakości produktów roślinnych może dostarczyć wielu informacji, pomocnych z jednej strony producentom żywności, z drugiej zaś konsumentom je wybierającym. Celem seminarium jest przedstawienie i omówienie kluczowych czynników wpływających na jakość surowców i produktów pochodzenia roślinnego zarówno na etapie produkcji, przechowywania, jak i przetwarzania. Dodatkowo, seminarium poruszy temat nowych trendów konsumenckich, takich jak: rosnące zainteresowanie produktami naturalnymi, ekologicznymi, lokalnymi, naturalnymi dodatkami do żywności, dietami roślinnymi, produktami „clean label” oraz funkcjonalnym wykorzystaniem ziół i przypraw. Seminarium ma na celu także ukazanie, w jaki sposób zmieniające się oczekiwania konsumentów wpływają na podejście producentów do jakości i innowacyjności produktów roślinnych.	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC 1. Mikrowarzywa jako nowy rodzaj warzyw na rynku. 2. Zioła i przyprawy jako adaptogeny wykorzystywane w biohackingu. 3. Zioła i przyprawy jako zamienniki soli kuchennej. 4. Wzrost popularności diet roślinnych (weganizm, wegetarianizm, fleksitarianizm) a dostępność i jakość produktów rynkowych. 5. Rozwój alternatyw mięsa, nabiału i jaj w Polsce i na świecie. 6. Wpływ procesu produkcji na kształtowanie się cech sensorycznych produktów roślinnych.	

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">7. Ocena wybranych wyróżników jakościowych w produktach pochodzenia roślinnego.8. Ocena towaroznawcza wybranych ziół i przypraw.9. Ocena towaroznawcza wybranych produktów pochodzenia roślinnego.10. Ocena towaroznawcza i zachowanie konsumentów na rynku wybranych produktów roślinnych. |
| DODATKOWE INFORMACJE
Autorskie tematy prac są mile widziane. |