

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:	Jakość i rynek wybranych innowacyjnych produktów spożywczych.
Prowadzący seminarium	dr inż. Agnieszka Palka
Katedra/Zakład:	Katedra Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM W ramach tematyki poruszanej na seminarium znajdują się problemy związane między innymi z jakością produktów spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem żywności funkcjonalnej oraz utrwalonej jedną z najpopularniejszych metod, jaką jest mrożenie, a także jej przechowywaniem. Najwięcej uwagi poświęcone będzie innowacyjnym produktom mrożonym, między innymi nowym rodzajom lodów, sorbetów i innych mrożonych deserów. Zastosowanie nowych, niespotykanych dotąd składników do produkcji tych deserów jest głównym celem seminarium. Bardzo istotnym są również produkty dla osób z nietolerancjami lub alergiami, jak również dla konsumentów stosujących różne diety, np. wegańską lub wegetariańską. Ocena towaroznawcza ocena jakości oraz ocena konsumencka gotowego produktu są podstawą oceny jakości wyrobów, będących głównym tematem tego seminarium. Podejmowane będą również tematy zaproponowane przez Studentów. Celem seminarium jest zapoznanie z tematyką związaną z produkcją schłodzonej żywności roślinnej i zwierzęcej, zmianami zachodzącymi podczas przechowywania oraz problemami występującymi podczas jej przechowywania i dystrybucji. Wśród zagadnień seminarium są również inne tematy, jak ocena jakości opakowań do żywności, opracowanie nowego, innowacyjnego produktu, a także zagadnienia związane z rynkiem produktów regionalnych i tradycyjnych.	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC 1. Zastosowanie innowacyjnych składników do produkcji deserów mrożonych. 2. Charakterystyka i ocena towaroznawcza surowców stosowanych do produkcji deserów mrożonych. 3. Ocena jakości mrożonych deserów. 4. Badanie preferencji konsumenckich wobec produktów mrożonych. 5. Ocena towaroznawcza lodów (ocena porównawcza). 6. Ocena zmian jakości produktów mrożonych podczas przechowywania. 7. Opracowanie nowego, innowacyjnego produktu spożywczego. 8. Wpływ warunków przechowywania na zmiany jakości produktów. 9. Charakterystyka opakowań stosowanych do żywności chłodzonej i mrożonej.	

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">10. Opracowanie i ocena jakości nowych, innowacyjnych produktów.11. Rynek produktów tradycyjnych i regionalnych.12. Zmiany jakości produktów spożywczych wynikające z różnych, wybranych, czynników.13. Inne (propozycje studentów). |
| DODATKOWE INFORMACJE |