

Wykaz promotorów
Zakres tematyczny seminarium dyplomowego na rok akademicki 2022/2023
studia I STOPNIA
kierunek: Zarządzanie i Inżynieria Produkcji

Promotor	Tematyka seminarium	Studia stacjonarne /limit osób/	Studia niestacjonarne /limit osób/
dr inż. Biazik Ewa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uwarunkowania akceptacji nowych produktów żywnościowych, w tym żywności funkcjonalnej. 2. Doskonalenie procesów technologicznych. 3. Innowacje w przemyśle spożywczym (np. piekarniczo-cukierniczym, mięsny, mleczarskim). 4. Żywność funkcjonalna a suplementy diety. Nowe trendy w produkcji żywności w Polsce. 5. Możliwość wprowadzania nowych wyrobów i technologii w przemyśle spożywczym (np. piekarniczo-cukierniczym) 6. Środki spożywcze wzbogacone w substancje aktywne i naturalne produkty o działaniu prozdrowotnym jako przykłady produktów funkcjonalnych. 7. Zagrożenia wynikające ze stosowania substancji dodatkowych w produkcji żywności. 8. Możliwość wykorzystania substancji pochodzenia naturalnego w kształtowaniu jakości i stabilności przechowalniczej produktów żywnościowych. 9. Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności (ISO 9000, ISO 22000, HACCP) w przemyśle spożywczym np. piekarniczo cukierniczym, mięsny, mleczarskim. 	5	0
dr Bodak Andrzej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kształtowanie materialnego i niematerialnego środowiska pracy w przedsiębiorstwie. Diagnoza i ocena warunków środowiska pracy w przedsiębiorstwie produkcyjnym. 2. Praca zespołowa i przesłanki jej stosowania w systemach wykonawczych. 3. Motywacyjne aspekty organizacji pracy. 4. Zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy. Ryzyko zawodowe oraz sposoby jego ograniczania w przedsiębiorstwie. Dobór metody oceny ryzyka zawodowego w przedsiębiorstwie. 5. Zastosowanie norm pracy w przedsiębiorstwie. Metody (techniki) mierzenia i normowania czasu pracy. 6. Dobór narzędzi aktywizowania pracowników w przedsiębiorstwie. Wynagrodzenia jako instrument motywowania. 7. Uwarunkowania i dobór instrumentów w procesach pozyskiwania i retencji pracowników. 8. Projektowanie sformalizowanego systemu oceniania pracowników. 9. Metody wartościowania (wyceny) pracy na stanowisku. 10. Zarządzanie pracą w warunkach wirtualizacji działalności, zarządzania procesowego, zarządzania zintegrowanego. Czynniki ludzki a 	10	10

	wdrażanie Lean management/ manufacturing. Usprawnienie procesu produkcyjnego z wykorzystaniem koncepcji i metod stałego doskonalenia organizacji.		
dr inż. Borowiak Daniel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komputerowe systemy pomiarowo-sterujące. 2. Monitorowanie i sterowanie procesami technologicznymi. 3. Automatyczne systemy testujące. 4. Programowanie w graficznym środowisku programistycznym LabVIEW. 5. Programowanie sterowników PLC. 6. UWAGA: Seminarium jest związane z przygotowaniem rzeczywistego systemu pomiarowo-sterującego wraz z oprogramowaniem. Przed zapisaniem do grupy seminaryjnej OBOWIĄZKOWA!!! rozmowa wstępna z promotorem. 	2	0
dr hab. inż. Cierniak-Emerych Anna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja i projektowanie systemu produkcyjnego (w tym aspekty ochrony środowiska, specyfika produkcji spożywczej, z uwzględnieniem wykorzystania nowoczesnych koncepcji i metod zarządzania , takich jak np. Lean management, Kaizen, 5S, Six Sigma, logistyka, dom jakości(QFD), TQM itp.). 2. Organizowanie pracy w systemie produkcyjnym(podział pracy, dobór zadań, sposoby doboru pracowników, motywowanie, szkolenie zatrudnionych, kształtowanie ścieżki awansu zawodowego). 3. Kształtowanie relacji międzyludzkich, w tym udział pracowników w funkcjonowaniu systemu produkcyjnego. 4. Menedżer produkcji –jego rola i zadania w kontekście funkcjonowania systemu produkcyjnego. 5. Kształtowanie materialnych i niematerialnych warunków pracy z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Europejskie standardy warunków pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych. 6. Ocena ryzyka zawodowego i identyfikacja zagrożeń na stanowiskach pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych i usługowych. Projektowanie stanowisk pracy z uwzględnieniem zasad bhp, ergonomii. 7. Projektowanie procesu produkcyjnego z uwzględnieniem doboru form organizacji czasu pracy (w tym możliwości wykorzystania elastycznych form organizacji czasu pracy w sferze produkcji). 8. Funkcjonowanie zespołów projektowych w przedsiębiorstwie produkcyjnym (dobór członków do zespołów projektowych, określanie zakresu ich zadań). 	15	0
dr inż. Dziuba Szymon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Systemy zarządzania jakością. 2. Rozwiązywanie problemów produkcyjnych w obszarze jakością. 	5	0

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Proces technologiczny a systemy zapewnienia jakości. 4. Metody i techniki zarządzania jakością i ich zastosowanie praktyczne. 5. Możliwości doskonalenia technologii żywności ze szczególnym uwzględnieniem przemysłu: piekarsko–cukierniczego, zbożowo- młynarskiego. 6. Żywność ekologiczna z perspektywy klienta i producenta. 		
dr hab. inż. Garncarek Zbigniew, prof. UE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enzymy w technologii żywności. 2. Dodatki do żywności otrzymywane na drodze biotechnologicznej. 3. Modyfikacje żywności metodami biotechnologicznymi. 4. Własności sensoryczne żywności. 5. Modelownie procesów biotechnologicznych. 	3	0
dr inż. Golej Robert	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koncepcja zarządzania procesem produkcji (Lean manufacturing) - dobór i wdrożenie wybranych metod/narzędzi, ocena istniejącej koncepcji LM. 2. Koncepcja zarządzania przedsiębiorstwem (Lean management) wyprowadzona z koncepcji Lean manufacturing. 3. Analiza kondycji finansowej przedsiębiorstwa (w tym predykcja upadłości). 4. Przygotowanie: Biznes Planu. 5. Planowanie produkcji oraz gospodarka zapasami. 6. Logistyka zaopatrzenia, produkcji i dystrybucji (gospodarka magazynowa, optymalizacja linii produkcyjnych (logistyka międzyoperacyjna), organizacja logistyki np transport intermodalny). 7. Proces rozwoju i wdrożenia innowacji technologicznej i produktowej. 	15	15
dr hab. inż. Golimowski Wojciech	<ol style="list-style-type: none"> 1. Optymalizacja procesu tłoczenia oleju rzepakowego. 2. Określenie zależności barwy oleju od temperatury tłoczonych nasion. 3. Scharakteryzowanie parametrów technicznych pracy systemu hydraulicznego. 	3	0
dr inż. Górka Katarzyna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykorzystanie drobnoustrojów w przemyśle. 2. Możliwości zagospodarowania odpadów do produkcji substancji dodatkowych stosowanych w przemyśle spożywczym. 3. Mikrobiologia. 4. Biosynteza kwasów organicznych. 5. Znakowanie żywności. 6. Metody hodowli drobnoustrojów. 7. Wybrane technologie przemysłu fermentacyjnego. 8. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności. 	6	0
dr hab. inż. Graczyk Alicja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Energetyka odnawialna - technologiczne, techniczne, ekonomiczne, ekologiczne i społeczne aspekty rozwoju (energetyka słoneczna, wiatrowa, wodna, geotermalna, biomasa, biopaliwa, biogaz). 2. Proces inwestycyjny, wytwarzanie i konsumpcja 	15	15

	<p>energii w odnawialnych źródłach (panele fotowoltaiczne-prosumenci, kolektory słoneczne, pompy ciepła, rekuperator, GWC).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Budownictwo energooszczędne – technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne aspekty i innowacyjne technologie stosowane w celu zwiększenia efektywności energetycznej. 4. Ekologiczny transport (w tym elektromobilność): budowa, zasada działania ekologicznych napędów, rozwój technologii napędów np. hybrydowych. Innowacje, analiza rynku samochodów hybrydowych, elektrycznych, z napędem wodorowym. 5. Recykling ubrań, zagospodarowanie odpadów tekstylnych - aspekty technologiczne, ekonomiczne i wpływ na środowisko naturalne. 6. Gospodarowanie odpadami komunalnymi na przykładzie gminy, kraju. 7. Globalne problemy środowiskowe związane z antropopresją. Nowoczesne, zrównoważone technologie ochrony środowiska np. metody zagospodarowania, utylizacji mikroplastiku. 8. Żywność ekologiczna - badania ankietowe, aspekty rozwoju rynku, analiza rynku, profil konsumenta i producenta. 		
dr inż. Haraf Gabriela	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena sensoryczna i konsumentka jako instrument wskazujący możliwości poprawy jakości produktów pochodzenia zwierzęcego. 2. Możliwości poznania preferencji konsumentkich dotyczących przetworów mięsnych lub mlecznych. 3. Cechy surowcowe a jakość mięsa. 4. Wpływ procesu technologicznego na jakość gotowego wyrobu i ekonomikę produkcji (przemysł mięsny i mleczarski). 5. Wybrane zagadnienia z technologii przetwórstwa mleka. 6. Wartość odżywcza produktów pochodzenia zwierzęcego. 7. Ocena sposobu żywienia danej grupy ludności. 	2	0
dr hab. inż. Kowalska Anna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Innowacje w przedsiębiorstwie (innowacje produktowe, organizacyjne, procesowe, marketingowe). 2. Innowacyjność przedsiębiorstw branży gastronomicznej. 3. Marketing w przedsiębiorstwie (elementy marketingu tj. produkt, cena dystrybucja, promocja, personel; segmentacja rynku; pozycjonowanie itp.). 4. Zarządzanie produktem, marką w przedsiębiorstwie. 5. Zachowania i preferencje konsumentów na rynku. 6. Badania marketingowe i rynkowe (badania ilościowe i jakościowe; metody, instrumenty, analiza danych oraz wnioskowanie). 7. Rynek rolno-spożywczy i gastronomiczny w Polsce. 8. Rolnictwo ekologiczne i rynek żywności 	15	0

	ekologicznej.		
dr inż. Książek Ewelina	<ol style="list-style-type: none"> 1. Informacje żywieniowe dotyczące dostępnych na rynku produktów bezglutenowych: ostatnie postępy i przyszłe wyzwania. 2. Najnowsze strategie rozwiązywania problemów w diecie i produktach bezglutenowych. 3. Wpływ ostrzeżeń żywieniowych i innych elementów etykiety na wybory konsumentów. 4. Czy multiwitaminy/mineralne suplementy diety dla małych dzieci pokrywają niedobory składników odżywczych? 5. Czynniki związane z jakością diety dzieci w wieku od 2 do 6 lat w Polsce. 6. Ocena nawyków żywieniowych i stylu życia podczas pandemii Covid-19. 1. Żywność przyszłości: alternatywne białka, architektura żywności, zrównoważone opakowania i odżywianie spersonalizowane. 	5	0
dr inż. Kucharska Edyta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Barwniki azowe – zastosowanie oraz właściwości. 2. Związki biologicznie czynne. 3. Spektroskopowe badania produktów chemicznych i żywnościowych. 4. Technologia produkcji, właściwości i zastosowanie tworzyw sztucznych, farb i lakierów. 5. Dodatki do żywności. 6. Zanieczyszczenia chemiczne w żywności. 7. Nowe tendencje w barwieniu żywności. 8. Związki powierzchniowo czynne – zastosowanie oraz właściwości. 9. Analiza śladowa w produktach rolniczych. 7. Pozostałości pestycydów w produktach spożywczych. 	5	0
dr hab. inż. Lorenc Jadwiga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bezpieczeństwo stosowania nanorozmiarowych komponentów w kosmetykach. 2. Wielokierunkowa aktywność biologiczna flawonoidów wykorzystywana w produktach leczniczych lub kosmetycznych. 3. Materiały kompozytowe o wyjątkowych właściwościach stosowane w medycynie/farmacji/budownictwie/przemysle motoryzacyjnym. 4. Metody badania zafałszowań wybranego produktu spożywczego, np. oliwy z oliwek, wina. 5. Trucizny w produktach spożywczych, metody ich detekcji. 10. Produkcja i zastosowanie syropów glukozy-fruktozowych. 	3	0
dr inż. Matouk Kamal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Systemy informatyczne zarządzania (zastosowanie, projektowanie, wdrażanie, organizacja, modernizacja, udoskonalenie). 2. Zastosowanie informatyki w zarządzaniu firmą (produkcją, logistyką, itd.). 3. Nowoczesne formy zarządzania organizacjami (np. organizacja wirtualna, fraktalna, oparta na wiedzy). 4. Portale internetowe lub korporacyjne (zastosowanie, projektowanie, tworzenie). 	15	0

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Technologie i standardy integracji danych w Internecie. 6. Bankowość elektroniczna, internetowa lub wirtualna. 7. Lokalna i globalna sieć komputerowa (projektowanie, organizacja, modernizacja). 8. Systemy Business Intelligence (zastosowanie, projektowanie, wdrażanie). 9. Bezpieczeństwo danych i systemów komputerowych.. 10. Technologie i rozwiązania mobilne dla biznesu 		
dr inż. Matyja Małgorzata	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza uwarunkowań działalności firmy. 2. Analiza strategiczna przedsiębiorstwa. 3. Style kierowania w firmie. 4. Kompetencje kierownicze współczesnego menedżera. 5. Motywowanie w przedsiębiorstwie. 6. Kształtowanie kultury organizacyjnej . 7. Logistyka w zarządzaniu przedsiębiorstwem. 8. Zarządzanie oparte na koncepcji lean management. 9. Specyfika zarządzania spółdzielnią. 10. Inne z zakresu zarządzania i organizacji przedsiębiorstwa. 	7	0
dr inż. Michalczyk Joanna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Globalizacja i współczesne problemy globalne. 2. E-biznes, biznes międzynarodowy, marketing międzynarodowy, korporacje transnarodowe i ich rola we współczesnym świecie. 3. Bezpośrednie inwestycje zagraniczne w Polsce i na świecie. 4. Handel międzynarodowy, polityka handlowa. 5. Handel rolno-spożywczy, promocja eksportu towarów rolno-spożywczych. 6. Bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywności, jakość żywności i jej systemy. 7. Polskie rolnictwo w Unii Europejskiej, Wspólna Polityka Rolna, polityka żywnościowa. 8. Zagadnienia zrównoważonego rozwoju w Europie i na świecie, CSR. 9. Problematyka organizmów modyfikowanych genetycznie w gospodarce światowej. 10. Łańcuchy dostaw żywności. 	0	10
dr hab. inż. Daniel Ociński	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dytlenek węgla jako potencjalny surowiec chemiczny XXI wieku. 2. Algi jako naturalne „fotobioreaktory” w ochronie środowiska i w przemyśle. 3. Wodór jako nośnik energii pozyskiwanej ze źródeł odnawialnych – potencjalne zastosowania, ograniczenia i wyzwania. 4. Technologiczne aspekty przemysłowego wykorzystania energii słonecznej (termokonwersja w układach scentralizowanych i zdecentralizowanych, fotowoltaika). 5. Gospodarka o obiegu zamkniętym (<i>circular</i> 	3	0

	<i>economy</i>) jako istotny element zrównoważonego rozwoju.		
dr hab. inż. Olszańska Anna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marketing w przedsiębiorstwach i badania marketingowe (firmy produkcyjne, rolnictwo, usługi, handel, konsumenci), marketing w Internecie, zarządzanie produktem, promocja firm, organizacja sprzedaży produktów w firmach produkcyjnych i handlowych. 2. Handel detaliczny i hurtowy produktami rolnymi i żywnościowymi- organizacja sprzedaży, sprzedaż internetowa. 3. Skup produktów rolnych, organizacja baz surowcowych przedsiębiorstw przemysłu rolno-spożywczego. 4. Zarządzanie przedsiębiorstwami w sferze agrobiznesu. 5. Ekonomiczne aspekty prowadzenia działalności w sferze agrobiznesu, procesy integracji. 6. Skuteczność i efektywność wdrażania w Polsce programów UE w obszarze agrobiznesu i obszarów wiejskich- analizy na podstawie wybranej firmy. 7. Analizy trendów zmian w konsumpcji i zachowań konsumentów. 8. Badanie rynku produktów rolnych i żywnościowych. 	10	0
dr hab. inż. Orkuszn Agnieszka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Owady jadalne - żywność przyszłości. 	2	0
dr hab. inż. Pelczarska Aleksandra	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skorupki kurzych jaj jako źródło wapnia do syntezy hydroksyapatytu. 2. Otrzymywanie preparatów przez strącanie z roztworów i charakterystyka proszków. (1 st). 	1	0
dr Pietroń-Pyszczek Agata	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizowanie i kontrolowanie pracy w wybranym przedsiębiorstwie (w dziale produkcji, itp.); monitoring pracowników; poprawa dyscypliny pracy; zarządzanie pracą w środowisku międzykulturowym. 2. Rzeczowe i społeczne warunki pracy na przykładzie wybranego przedsiębiorstwa (analiza, ocena, projekt poprawy, itp.); motywacyjność środowiska pracy. 3. BHP w wybranym przedsiębiorstwie (m.in. promocja, organizacja, kultura bhp); zarządzanie ryzykiem zawodowym; wypadkowość; choroby zawodowe. 4. Usprawnianie pracy na wybranym stanowisku (np. kontrolera jakości w przedsiębiorstwie produkcyjnym, laboranta). 5. Zastosowanie metod Lean Management (kaizen, Lean Six Sigma, 5S, itp.) w wybranym przedsiębiorstwie. 6. Badanie (ocena) skuteczności rekrutacji w wybranym przedsiębiorstwie; analiza fluktuacji kadry; onboarding pracowników. 7. Bariery komunikacji w wybranym przedsiębiorstwie (projektowanie usprawnień 	10	0

	<p>komunikacji wewnątrzorganizacyjnej); motywacyjność komunikacji.</p> <p>8. Badanie sprawności liderów (kierowników, mistrzów, brygadzystów) w wybranym przedsiębiorstwie.</p> <p>9. Dehumanizacja pracy – diagnozowanie, przeciwdziałanie, ograniczanie skutków, np. zmęczenia, monotonii, w wybranym przedsiębiorstwie.</p> <p>10. Projektowanie i usprawnianie systemów płacowych; stymulowanie innowacyjności pracowników w wybranym przedsiębiorstwie; wycena stanowisk pracy.</p>		
dr hab. inż. Piowar Arkadiusz	<p>1. Organizacja zaopatrzenia surowcowego przedsiębiorstw przemysłu spożywczego.</p> <p>2. Organizacja i usprawnienia procesu dystrybucji produktów w przedsiębiorstwach.</p> <p>3. Techniczno-organizacyjne aspekty prowadzenia działalności produkcyjnej.</p> <p>4. Innowacyjność jako czynnik rozwoju przedsiębiorstw w przemyśle spożywczym.</p> <p>5. Innowacje produktowe, procesowe, organizacyjne i marketingowe jako element konkurencyjności przedsiębiorstw.</p>	2	0
dr Rajchelt-Zublewicz Magdalena	<p>1. Analiza uwarunkowań działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego.</p> <p>2. Problemy zarządzania przedsiębiorstwem gastronomicznym na przykładzie.</p> <p>3. Ocena realizacji funkcji zarządzania</p> <p>4. Przywództwo w przedsiębiorstwie gastronomicznym.</p> <p>5. Kształtowanie kultury organizacyjnej na przykładzie.</p> <p>6. Wykorzystanie i rozwój zasobów firmy na przykładzie.</p> <p>7. Analiza strategiczna przedsiębiorstwa na przykładzie.</p> <p>8. Problemy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych.</p> <p>9. Specyfika zarządzania przedsiębiorstwem gastronomicznym.</p> <p>10. Nowe trendy na rynku gastronomicznym (np. specyfika funkcjonowania foodtrucków).</p> <p>11. Inne z zakresu zarządzania i organizacji przedsiębiorstwa.</p>	0	10
dr inż. Rokitowska-Malcher Justyna	<p>1. Zarządzanie ofertą dóbr konsumpcyjnych w kontekście przemian pokoleniowych.</p> <p>2. Zachowania konsumenckie przedstawicieli pokoleń X, Y, Z.</p> <p>3. Zarządzanie ofertą usługową dla młodzieży.</p> <p>4. Zawodowe wyzwania i problemy przedstawicieli pokoleń X, Y i Z w kontekście zarządzania zasobami przedsiębiorstwa oraz organizacji jego struktur.</p> <p>5. Zarządzanie różnorodnością pokoleniową - pokolenia Baby Boomers, X, Y i Z na rynku pracy.</p>	5	5
dr Sąsiadek	<p>1. Analiza związków biologicznie czynnych i ich</p>	3	0

Wojciech	<p>właściwości.</p> <ol style="list-style-type: none"> Spektroskopowe metody analizy - IR, Raman, UV/VIS, fluorescencja. Pochodne pirydyny i ich właściwości. Składniki niepożądane w żywności. Surfaktanty - produkcja, znaczenie i właściwości. 		
dr hab. inż. Smolbik-Jęczmień Alicja	<ol style="list-style-type: none"> Organizacja i kierowanie zespołami pracowniczymi – (tradycyjnymi, wirtualnymi, wielopokoleniowymi, rola lidera zespołu, role członków zespołu, style kierowania). Procesy rekrutacji i selekcji pracowników do organizacji (metody, etapy, procedury). Systemy motywowania pracowników sfery produkcyjnej – (motywowanie płacowe i pozapłacowe). Motywowanie w zespołach wielopokoleniowych (pokolenie X, Y, Z). Organizacja czasu pracy i zarządzanie czasem. Logistyka produkcji (magazynowania, transportu, usługi logistyczne). Zarządzanie operacyjne w organizacjach produkcyjnych i usługowych. Metody doskonalenia procesów produkcyjnych Kaizen, Kanban, 5S i inne. 	12	0
dr inż. Wereńska Monika	<ol style="list-style-type: none"> Dodatki do mięs. Przechowywanie mięsa. Obróbka termiczna mięsa. Suplementy diety. 	3	2
dr inż. Wilk Marta	<ol style="list-style-type: none"> Żywność wegańska. Żywność wegetariańska. Żywność fermentowana. Napoje roślinne. Superfood. 	4	0
dr Zając Adam	<ol style="list-style-type: none"> Plant based foods – zagadnienia związane z dietą roślinną. Budowa związków biologicznych i ich właściwości. 	1	0