

**Wykaz promotorów
2024/2025
STUDIA I STOPNIA
Zarządzanie i inżynieria produkcji**

Promotor	Tematyka seminarium	Studia stacjonarne /oferta/	Studia niestacjonarne /oferta/
dr Adam Zając	1. Plant based foods – zagadnienia związane z dietą roślinną. 2. Zrównoważone produkty spożywcze 3. Budowa związków biologicznych i ich właściwości.	Tak	-
dr Agata Pietroń-Pyszczek	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 kadr; onboarding pracowników. 7. Bariery komunikacji w wybranym przedsiębiorstwie (projektowanie usprawnień komunikacji wewnątrzorganizacyjnej); motywacyjność komunikacji. 8. Badanie sprawności liderów (kierowników, mistrzów, brygadzistów) w wybranym przedsiębiorstwie. 9. Dehumanizacja pracy – diagnozowanie, przeciwdziałanie, ograniczanie skutków, np. zmęczenia, monotonii, w wybranym przedsiębiorstwie. 10. Projektowanie i usprawnianie systemów płacowych; stymulowanie innowacyjności pracowników w wybranym przedsiębiorstwie; wycena stanowisk pracy.	Tak	-

dr inż. Agata Wojciechowicz-Budzisz	<p>1. Opracowanie technologii wytwarzania wyrobów makaronowych z prastarych pszenic.</p> <p>2. Metody wytwarzania makaronów wysokobłonnikowych.</p> <p>3. Założenia technologiczne produkcji makaronów o podwyższonej wartości antyoksydacyjnej.</p> <p>4. Założenia techniczno-technologiczne produkcji makaronu przeciwdziałającego chorobom cywilizacyjnym.</p> <p>5. Opracowanie technologii wytwarzania makaronów przy zastosowaniu surowców o zróżnicowanej granulacji.</p> <p>6. Założenia technologiczne wytwarzania makaronu wysokobiałkowego.</p> <p>7. Opracowanie technologii wykorzystania odpadów z przemysłu owocowo-warzywnego do produkcji wyrobów makaronowych.</p> <p>Prace dyplomowe o charakterze eksperymentalnym. Preferowana forma pracy dyplomowej to artykuł w czasopiśmie naukowym w języku angielskim.</p>	Tak	-
dr inż. Agnieszka Ciechanowska	<p>Zakres tematyczny seminarium: Zagadnienia z zakresu technologii chemicznej organicznej i nieorganicznej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - synteza reagentów stosowanych w zakładach produkcyjnych i przetwórczych - charakterystyka odpadów produkcyjnych oraz metody ich przerobu i zagospodarowania (m. in. tworzywa sztuczne, szlasy poelektrolityczne i poekstrakcyjne, ścieki i roztwory technologiczne, gazy odlotowe) - odpady produkcyjne – zagrożenia środowiskowe i toksykologia - wytwarzanie i recykling produktów wykorzystywanych w gospodarstwach domowych (m. in. środki czystości, tworzywa sztuczne, odpady organiczne). 	Tak	Tak
dr Agnieszka Piekara	<p>1. Jakość wyrobów piekarniczych z dodatkami ziołowymi.</p> <p>2. Upcycling w różnych gałęziach przemysłu.</p>	Tak	Tak
dr inż. Agnieszka Ryznar-Luty	<p>1. Przetwórstwo surowców roślinnych.</p> <p>2. Żywność fermentowana.</p> <p>3. Biokonwersja odpadów rolno-spożywczych.</p>	Tak	-

<p>dr hab. inż. Alicja Graczyk</p>	<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 energii w odnawialnych źródłach (panele fotowoltaiczne-prosumenci, kolektory słoneczne, pompy ciepła, rekuperator, GWC). 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. Zielona gospodarka, gospodarka obiegu zamkniętego- wdrażanie w wybranych firmach. 8. Inteligentne innowacje w odnawialnych źródłach energii. 9. Żywność ekologiczna - badania ankietowe, aspekty rozwoju rynku, analiza rynku, profil konsumenta i producenta. 10. Nowoczesne technologie w ochronie środowiska. 11. Domy inteligentne, energooszczędne, zeroemisyjne. 12. Problemy nadkonsumpcji, w tym powstawanie mikroplastiku. Trendy zielone w konsumpcji np. ecoaware, freeganizm itp. 	<p>Tak</p>	<p>Tak</p>
<p>dr hab. inż. Alicja Smolbik-Jęczmień</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja i kierowanie zespołami pracowniczymi – (tradycyjnymi, wirtualnymi, wielopokoleniowymi, rola lidera zespołu, role członków zespołu, style kierowania). 2. Procesy rekrutacji i selekcji pracowników do organizacji (metody, etapy, procedury). 3. Systemy motywowania pracowników sfery produkcyjnej – (motywowanie płacowe i pozapłacowe). 4. Motywowanie w zespołach wielopokoleniowych (pokolenie X, Y, Z). 5. Organizacja czasu pracy i zarządzanie czasem. 6. Logistyka produkcji (magazynowania, transportu, usługi logistyczne). 7. Zarządzanie operacyjne w organizacjach produkcyjnych i usługowych. 8. Metody doskonalenia procesów produkcyjnych Kaizen, Kanban, 5S i inne. 	<p>Tak</p>	<p>-</p>

dr Andrzej Bodak	<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 ludzkie a wdrażanie Lean management/ manufacturing. Usprawnienie procesu produkcyjnego z wykorzystaniem koncepcji i metod stałego doskonalenia organizacji.	Tak	Tak
------------------	--	-----	-----

<p>prof. dr hab. inż. Anna Cierniak- Emerych</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizowanie pracy w systemie produkcyjnym (podział pracy, dobór zadań, sposoby doboru pracowników, motywowanie, szkolenie zatrudnionych, kształtowanie ścieżki awansu zawodowego). Praca zdalna. 2. Kształtowanie relacji międzyludzkich, w tym udział pracowników w funkcjonowaniu systemu produkcyjnego. 3. Menedżer produkcji – jego rola i zadania w kontekście funkcjonowania systemu produkcyjnego. 4. Kształtowanie materialnych i niematerialnych warunków pracy z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Europejskie standardy warunków pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych. 5. Ocena ryzyka zawodowego i identyfikacja zagrożeń na stanowiskach pracy w przedsiębiorstwach produkcyjnych i usługowych. Projektowanie stanowisk pracy z uwzględnieniem zasad bhp, ergonomii. 6. Projektowanie procesu produkcyjnego z uwzględnieniem doboru form organizacji czasu pracy (w tym możliwości wykorzystania elastycznych form organizacji czasu pracy w sferze produkcji). 7. Funkcjonowanie zespołów projektowych w przedsiębiorstwie produkcyjnym (dobór członków do zespołów projektowych, określanie zakresu ich zadań). 	<p>Tak</p>	<p>-</p>
<p>dr hab. inż. Anna Kowalska</p>	<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. Lojalność i satysfakcja klienta odnośnie, produktów/usług, marek, sklepów/ placówek gastronomicznych itp. 7. Badania marketingowe i rynkowe (badania ilościowe i jakościowe; metody, instrumenty, analiza danych oraz wnioskowanie). 8. Rynek rolno-spożywczy i gastronomiczny w Polsce. 9. Rolnictwo ekologiczne i rynek żywności ekologicznej. 	<p>Tak</p>	<p>-</p>

dr hab. inż. Anna Olszańska	<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. 	Tak	-
dr hab. inż. Arkadiusz Piwowar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja zaopatrzenia surowcowego przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. 2. Organizacja i usprawnienia procesu dystrybucji produktów w przedsiębiorstwach. 3. Techniczno-organizacyjne aspekty prowadzenia działalności produkcyjnej. 4. Innowacyjność jako czynnik rozwoju przedsiębiorstw w przemyśle spożywczym. 5. Innowacje produktowe, procesowe, organizacyjne i marketingowe jako element konkurencyjności przedsiębiorstw. 	Tak	-
dr Beata Salamon-Baran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oznaczenie zawartości kwasu fosforowego(V) w wybranych napojach gazowanych. Ocena spożycia kwasu fosforowego(V), pochodzącego z napojów gazowanych, wśród młodzieży studiującej. 2. Oznaczenie zawartości witaminy C w wybranych sokach pasteryzowanych i niepasteryzowanych. Ocena spożycia witaminy C, pochodzącej z soków, wśród młodzieży studiującej. 	Tak	-
dr inż. Bożena Pilarek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Twardość wody: Analiza przyczyn, charakterystyka rodzajów oraz metody uzdatniania. 2. Zastosowanie technik analizy termicznej w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności: Metody, zastosowania i perspektywy. 	Tak	Tak

dr Damian Marcinkowski	1. Produkcja olejów roślinnych. 2. Charakterystyka fizykochemiczna olejów roślinnych. 3. Przechowywanie olejów roślinnych. 4. Dodatki do olejów roślinnych.	Tak	-
dr inż. Daniel Borowiak	1. Komputerowe systemy pomiarowo-sterujące. 2. Monitorowanie i sterowanie procesami technologicznymi. 3. Automatyczne systemy testujące. 4. Programowanie w graficznym środowisku programistycznym LabVIEW. UWAGA: W ramach Seminarium powstają praktyczne prace inżynierskie związane z zaprojektowaniem układu, doбором i konfiguracją niezbędnych urządzeń pomiarowo-sterujących, budową stanowiska eksperymentalnego, przygotowaniem dedykowanego oprogramowania. Przykładowe tematy projektów zrealizowanych w ramach seminarium: „Automatyzacja miareczkowania potencjometrycznego z wykorzystaniem środowiska programistycznego LabVIEW” „Wykorzystanie środowiska programistycznego LabVIEW do sterowania procesem produkcji napojów owocowych” „Komputerowe sterowanie warunkami hodowli mikroalg <i>Haematococcus pluvialis</i> ” „Komputerowy system bezprzewodowego monitorowania zanieczyszczeń powietrza” „Komputerowe sterowanie procesem zacierania w amatorskich browarach domowych” „Wykorzystanie oprogramowania LabVIEW do sterowania pracą autosamplera z pompą strzykawkową” „Komputerowy system sterowania procesem galwanicznym na przykładzie cynkowania w kąpieli średnio kwaśnej” Przed zapisaniem się do grupy seminaryjnej zapraszam na rozmowę wstępną.	Tak	Tak

dr inż. Edyta Kucharska	<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, zafałszowania żywności. 7. Nowe tendencje w barwieniu żywności. 8. Związki powierzchniowo czynne – zastosowanie oraz właściwości. 9. Suplementy diety. 10. Pozostałości pestycydów w produktach spożywczych. 	Tak	-
dr inż. Ewa Biazik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Możliwość wprowadzania nowych wyrobów i technologii (w przemyśle spożywczym lub kosmetycznym). 2. Innowacje w przemyśle spożywczym (np. piekarniczo-cukierniczym, mięsny, mleczarskim). 3. Żywność funkcjonalna a suplementy diety. Nowe trendy w produkcji żywności w Polsce. 4. Środki spożywcze wzbogacone w substancje aktywne i naturalne produkty o działaniu prozdrowotnym jako przykłady produktów funkcjonalnych. 5. Zagrożenia wynikające ze stosowania substancji dodatkowych w produkcji żywności. 6. Możliwość wykorzystania substancji pochodzenia naturalnego w kształtowaniu jakości produktów żywnościowych i nieżywnościowych. 7. Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności (ISO 9000, ISO 22000, HACCP) w przemyśle spożywczym np. piekarniczo cukierniczym, mięsny, mleczarskim. 8. Projektowanie nowych wyrobów z wykorzystaniem wybranych narzędzi zarządzania jakością (QFD, Metoda Kano). 	Tak	-
dr inż. Ewa Pejcz	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opracowanie technologii wytwarzania produktów przekąskowych o podwyższonej wartości prozdrowotnej 2. Technologie przetwarzania surowców zbożowych 3. Założenia technologiczne wytwarzania wzbogacanych wyrobów piekarskich 4. Ocena składu chemicznego i profilu sensorycznego innowacyjnych produktów przekąskowych <p>Prace dyplomowe o charakterze eksperymentalnym. Preferowana forma pracy dyplomowej to artykuł w czasopiśmie naukowym w języku angielskim.</p>	Tak	-

dr inż. Ewelina Książek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Motywacje do wdrożenia i certyfikacji systemu zarządzania jakością ISO 9001 - badania ilościowe. 2. Rozwój, walidacja wiedzy i postaw w zakresie bezpieczeństwa żywności - kwestionariusz samoopisowych praktyk (KAP - Knowledge, Attitudes and Practices) wśród konsumentów. 4. Wzbogacanie olejów jadalnych w ekstrakty kwiatów jadalnych - analiza laboratoryjna, badanie akceptacji konsumentckiej. 	Tak	-
dr inż. Gabriela Haraf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykorzystanie ocena sensorycznej i konsumentckiej jako instrumentu wskazującego możliwości poprawy jakości produktów spożywczych. 2. Ocena wybranych cech jakościowych i wartości odżywczej różnych produktów spożywczych - analiza laboratoryjna. 	Tak	-
dr Jacek Michalski	<ol style="list-style-type: none"> 1. Związki biologicznie czynne występujące w przyrodzie. 2. Poliiole, metody produkcji, właściwości i zastosowanie. 3. Chloropochodne związki organiczne – produkcja, właściwości i zastosowanie. 4. Środki powierzchniowo czynne – technologia produkcji, zagrożenia dla środowiska. 5. Nowe rodzaje paliw – produkcja, właściwości oraz porównanie wad i zalet. 6. Temat zaproponowany przez dyplomanta. 	Tak	-
dr inż. Kamal Matouk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wdrożenie/Organizacja/Udoskonalenie systemu zarządzania w przedsiębiorstwach produkcyjnych 2. Wdrożenie/Udoskonalenie systemu zarządzania jakością w firmach produkcyjnych 3. Planowanie systemu śledzenia produkcji wyrobów w firmach produkcyjnych 4. Komputerowe sterowania przebiegiem produkcji na przykładzie wybranego przedsiębiorstwa 5. Komputerowe wspomaganie procesów produkcyjnych z zastosowaniem Lean Manufacturing 6. Ocena przygotowania przedsiębiorstwa do wdrożenia Lean Management 7. Modelowanie i optymalizacja procesów produkcyjnych w przedsiębiorstwie 8. Zastosowanie informatyki w produkcji (lub w logistyce) 9. Optymalizacja logistyki i systemy automatycznego planowania dostaw 10. Technologie identyfikacji radiowej RFID i ich wykorzystanie w przedsiębiorstwach 	Tak	Tak

dr inż. Katarzyna Hałdys	<p>1. Seminarium na podstawie pracy badawczej pod moją opieką w Katedrze Technologii Chemicznej z zakresu pozyskiwania substancji biologicznie czynnych z biomasy (głównie wyłoki winogronowe po produkcji wina), oznaczania zawartości konkretnych grup związków oraz badania aktywności biologicznej. Podczas pracy badawczej studenci będą wykorzystywać HPLC i spektrofotometrię, czyli instrumentalne metody analityczne bardzo pożądane przez pracodawców w przemyśle chemicznym/spożywczym/farmaceutycznym/kosmetycznym zarówno w działach badań i rozwoju, jak i kontroli jakości. - 2 studentów studiów stacjonarnych</p> <p>2. Seminarium na podstawie praktyk studenckich w przedsiębiorstwach z branży spożywczej/farmaceutycznej/kosmetycznej, związanych z pozyskiwaniem/wytwarzaniem czy kontrolą jakości substancji biologicznie czynnych (substancji czynnych leków/kosmetyków, dodatków do żywności itp.). - 1 student studiów stacjonarnych i 1 student studiów niestacjonarnych</p>	Tak	Tak
dr Marta Bochniak	1. Badanie jakości oleju rzepakowego z dodatkami wybranych przypraw.	Tak	-
dr inż. Marta Wilk	<p>1. Żywność wegańska.</p> <p>2. Żywność wegetariańska.</p> <p>3. Żywność fermentowana.</p> <p>4. Napoje roślinne.</p> <p>5. Superfood.</p>	Tak	-
dr hab. inż. Przemysław Seruga	<p>1. Gospodarka obiegu zamkniętego w przedsiębiorstwach produkcyjnych (poziom wdrożenia, wskaźniki, narzędzia realizacji).</p> <p>2. Zagospodarowanie odpadów z przemysłu rolno-spożywczego.</p> <p>3. Metody zagospodarowania komunalnych osadów ściekowych.</p> <p>4. Wytwarzanie paliw odnawialnych: biogaz, biometan, bioCNG, bio-LNG.</p> <p>5. Obliczenia śladu węglowego, redukcji GHG.</p>	Tak	Tak
dr hab. Renata Brajer-Marczak	<p>1. Zarządzanie projektami w organizacji</p> <p>2. Lean Management w przedsiębiorstwie (metoda 5S, TPM, SMED)</p> <p>3. Filozofia Kaizen w przedsiębiorstwie</p> <p>4. Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwie</p> <p>5. Jakość w obsłudze klienta</p> <p>6. Nowoczesne technologie w procesach biznesowych</p> <p>7. Doskonalenie procesów biznesowych</p>	Tak	-

dr inż. Robert Golej	<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. 8. Ocena efektywności inwestycji. 	Tak	Tak
dr Wojciech Sasiadek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza związków biologicznie czynnych i ich właściwości. 2. Spektroskopowe metody analizy - IR, Raman, UV/VIS, fluorescencja. 3. Pochodne pirydyny i ich właściwości. 4. Niepożądane składniki w żywności. 5. Chitozan i inne biopolimery. 	Tak	-