

**Wykaz promotorów
2023/2024
STUDIA I STOPNIA
Zarządzanie i inżynieria produkcji**

Promotor	Tematyka seminarium	Studia stacjonarne /oferta/	Studia niestacjonarne /oferta/
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, brygadzystów) 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 Agnieszka Piekara	1. Jakość wyrobów piekarniczych z dodatkami ziołowymi. 2. Upcycling w różnych gałęziach przemysłu.	Tak	Tak
prof. dr hab. inż. Aleksandra Pelczarska	1. Otrzymywanie materiałów hybrydowych metodami mechanochemicznymi. 2. Sonochemiczne otrzymywanie materiałów hybrydowych. 3. Materiały hybrydowe jako czujniki dla technologii żywności i żywienia.	Tak	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. Czysta produkcja, 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. 	<p>Tak</p>	<p>Tak</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
dr hab. Andrzej Bytniewski	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tworzenie systemów informatycznych zarządzania w przedsiębiorstwach. 2. Wykorzystanie narzędzi informatycznych w zarządzaniu instytucjami, urzędami, towarzystwami ubezpieczeniowymi. 3. Organizacja funkcjonowania systemów informatycznych zarządzania przedsiębiorstw. 4. Komputeryzacja małych i średnich firm. 5. Zintegrowane systemy informatyczne zarządzania (ERP). 6. Internet, extranet, intranet i ich wykorzystanie w biznesie. 7. Wykorzystanie komputerów w organizacji i zarządzaniu produkcją, zarządzaniu relacjami z klientami. 8. Ekonomizacja eksploatacji systemów informatycznych zarządzania, np.: poprzez chmurę obliczeniową, outsourcing. 9. Metodyki wdrażania systemów informatycznych w zarządzaniu. 10. Integracja systemów sterowania produkcją (MES) z systemami informatycznymi zarządzania (ERP). 	Tak	Tak

<p>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. Kowalska Anna</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. 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 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 Damian Marcinkowski	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produkcja olejów roślinnych. 2. Charakterystyka fizykochemiczna olejów roślinnych. 3. Przechowywanie olejów roślinnych. 4. Dodatki do olejów roślinnych. 	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. 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. 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. 3. Suplementy diety. 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. Ocena sensoryczna i konsumentcka jako instrument wskazujący możliwości poprawy jakości produktów spożywczych. 2. Możliwości poznania preferencji konsumentckich dotyczących produktów spożywczych. 3. Ocena wybranych cech jakościowych produktów pochodzenia zwierzęcego - laboratorium. 	Tak	-
prof. dr hab. Jerzy Hanuza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Związki o właściwościach anty-oksydacyjnych w żywności i farmakologii. 2. Biopaliwa, biodizel, syntetyczne oleje napędowe – technologia i analiza jakości produktów 3. Polimery i barwniki do polimerów – produkcja, zastosowanie. 4. Produkcja, właściwości i zastosowanie materiałów eksploatacyjnych do samochodów. 5. Związki aktywne biologicznie w kosmetykach 6. Konserwanty i dodatki smakowe w żywności, np. w czekoladzie, wyrobach cukierniczych i piekarniczych. 7. Produkty otrzymywane z roślin modyfikowanych genetycznie – ich relacja do roślin naturalnych. 8. Nanotechnologia – metody syntezy, właściwości i zastosowania w żywności i opakowaniach. 	Tak	-

dr inż. Justyna Rokitowska-Malcher	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zarządzanie ofertą dóbr konsumpcyjnych w kontekście przemian pokoleniowych. 2. Zachowania konsumenckie przedstawicieli pokoleń X, Y, Z. 3. Zarządzanie ofertą usługową dla młodzieży. 4. Zawodowe wyzwania i problemy przedstawicieli pokoleń X, Y i Z w kontekście zarządzania zasobami przedsiębiorstwa oraz organizacji jego struktur. 5. Zarządzanie różnorodnością pokoleniową - pokolenia Baby Boomers, X, Y i Z na rynku pracy. 	Tak	Tak
dr inż. Kamal Matouk	<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). 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. 	Tak	Tak
dr inż. Katarzyna Winiarska	<ol style="list-style-type: none"> 1. Składniki aktywne w żywności funkcjonalnej na wybranych przykładach produktów przemysłu spożywczego. 2. Produkty uboczne przemysłu rolno-przemysłowego jako surowce w gospodarce o obiegu zamkniętym. 3. Fałszowanie żywności analiza problemu na wybranych produktach przemysłu spożywczego. 	Tak	Tak
dr hab. inż. Mirosława Teleszko	<ol style="list-style-type: none"> 1. Roślinne substytuty produktów mlecznych-innowacje procesowe i produktowe, ocena jakości odżywczej. 2. Produkcja roślinna dla Zrównoważonego Systemu Żywnościowego. 3. Produkty owocowe o wysokim potencjale prozdrowotnym. 4. Oleje spożywcze pozyskiwane z niekonwencjonalnych surowców roślinnych. 	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. 	Tak	Tak
dr Wojciech Sąsiadek	<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. Surfaktanty - produkcja, znaczenie i właściwości. 	Tak	-