

Dietetyka studia I stopnia/niestacjonarne						
Tematy prac dyplomowych i magisterskich na rok 2018/2019						
	Nazwisko, imię promotora	Temat pracy	Kierunek, rok, forma studiów	Liczba studentów proponowanych do realizacji tematu	Krótką charakterystyka pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	dr n. med. Agnieszka Berdowska	Właściwości flawanoidów, ich źródła i spożycie	Dietetyka, III rok, studia niestacjonarne	1	Flawanoidy - charakterystyka chemiczna, źródła, znaczenia dla zdrowia człowieka, spożycie. Ankieta, metody statystyczne.	Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii
2	dr n. med. Agnieszka Berdowska	Napoje energetyczne i ich wpływ na zdrowie człowieka	Dietetyka, III rok, studia niestacjonarne	1	Napoje energetyczne - analiza składu, wpływ poszczególnych składników na zdrowie człowieka, analiza wielkości spożycia. Analiza porównawcza, metody statystyczne.	Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii
3	Dr hab. Piotr Krupa Prof.AJD	Produkty fermentacji bakteryjnej i grzybowej - znaczenie dietetyczne i prozdrowotne	Dietetyka, niestacjonarne	1	Celem pracy jest zebranie najnowszej literatury dotycząca tematu oraz ankieta dotycząca spożycia napojów fermentowanych. Praktyczny aspekt pracy to ponadto hodowla laboratoryjna zoologii kefirowej i identyfikacja morfologiczna mikroorganizmów. Ankieta na rodzaju spożywanych produktów pofermentacyjnych.	Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii
4	dr inż. Barbara Herman	Witaminy i składniki mineralne w owocach i warzywach.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	Zakład Biochemii Ekotoksykologii
5	dr inż. Barbara Herman	Podstawowe składniki żywności i ich rola w organizmie.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	Zakład Biochemii Ekotoksykologii
6	dr hab. Robert Biczak	Badanie ankietowe dotyczące świadomości konsumentów artykułów spożywczych zaliczanych do żywności ekologicznej	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest przeprowadzenie badania ankietowego wśród konsumentów produktów spożywczych zaliczanych do żywności ekologicznej. Celem badania jest ukazanie najważniejszych powodów, dla których konsumenci decydują się na zakup artykułów spożywczych posiadających certyfikat jakości "eco". W proponowanej pracy dyplomowej planuje się również przeprowadzić rozszerzoną analizę statystyczną otrzymanych wyników	Zakład Biochemii Ekotoksykologii
7	dr Renata Barczyńska-Felusiak	Charakterystyka i ocena asortymentu żywności zawierającej probiotyki.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy będzie charakterystyka i ocena asortymentu żywności zawierającej probiotyki. Analiza na podstawie informacji na opakowaniu produktów z wybranych sieci sklepów.	Zakład Dietetyki i Badań Żywności
8	dr Renata Barczyńska-Felusiak	Charakterystyka i ocena asortymentu żywności zawierającej prebiotyki.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy będzie charakterystyka i ocena asortymentu żywności zawierającej prebiotyki. Analiza na podstawie informacji na opakowaniu produktów z wybranych sieci sklepów.	Zakład Dietetyki i Badań Żywności
9	dr inż. Beata Mikuta	Ocena spożycia witamin przez dzieci na podstawie przedszkolnego jadłospisu dekadowego	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest ocena spożycia witamin przez dzieci w wieku przedszkolnym. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym przedszkolu oraz aktualne normy żywienia dzieci.	Zakład Dietetyki i Badań Żywności
10	dr inż. Beata Mikuta	Ocena spożycia składników mineralnych przez dzieci na podstawie przedszkolnego jadłospisu dekadowego	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest ocena spożycia składników mineralnych przez dzieci w wieku przedszkolnym. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym przedszkolu oraz aktualne normy żywienia dzieci.	Zakład Dietetyki i Badań Żywności
11	dr Przemysław Siemion	Jakość dietetyczna wybranych produktów typu light	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych produktów typu light oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka.	Zakład Dietetyki i Badań Żywności
12	dr Przemysław Siemion	Porównanie składu produktów typu light ze zwykłymi produktami	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej oraz porównania składu wybranych produktów typu light z innymi produktami spożywczymi.	Zakład Dietetyki i Badań Żywności
13	dr n. med. Jolanta Krawczyk	Przyczyny występowania zapań nawykowych u dzieci w wieku przedszkolnym.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Praca opisowa, na podstawie literatury ustalenie przyczyn występowania zapań u dzieci w wieku przedszkolnym i zaproponowanie tygodniowego jadłospisu	Katedra Nauk Biomedycznych
14	dr n. med. Zbigniew Kulaga	Ocena znajomości zaleceń dietetycznych przez chorych na nadciśnienie tętnicze	Dietetyka, studia niestacjonarne	2	Celem pracy jest przeprowadzenie badania znajomości zaleceń dietetycznych wśród chorych na nadciśnienie tętnicze, jedną z najczęstszych chorób układu krążenia.	Katedra Nauk Biomedycznych

15	dr n. med. Zbigniew Kulaga	Ocena zgodności z zaleceniami dietetycznymi u chorych na nadciśnienie tętnicze	Dietetyka, studia niestacjonarne	2	Celem pracy jest przeprowadzenie badania stosowania zaleceń dietetycznych wśród chorych na nadciśnienie tętnicze, jedną z najczęstszych chorób układu krążenia.	Katedra Nauk Biomedycznych
16	dr Irena Jarzyńska	Kampanie i akcje społeczne promujące zdrowe odżywianie.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Przegląd literatury dotyczący tematu pracy. Celem pracy jest ocena poziomu wiadomości o kampaniach i akcjach żywieniowych wśród wybranej grupy społecznej.	