

Dietetyka studia stacjonarne, I stopnia

Lp.	Tytuł	Nazwisko, imię promotora	Temat pracy	Kierunek, rok, forma studiów	Liczba studentów proponowanych do realizacji tematu	Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	Dr	Bandurska Katarzyna	Spożycie owoców i warzyw u dzieci w wieku przedszkolnym.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Literatura dotycząca tematu oraz ankieta dotycząca spożycia owoców i warzyw u dzieci w kategorii wiekowej od 3 do 6 lat.	ZMiB
2	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Wpływ wybranych czynników środowiskowych na nawyki i preferencje żywieniowe sprzyjające powstawaniu otyłości u dzieci w wieku 7-15 lat.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest ocena wpływu wybranych czynników środowiskowych na nawyki i preferencje żywieniowe sprzyjające powstawaniu otyłości u dzieci w wieku 7-15 lat - badanie ankietowe.	ZDiBŻ
3	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Dekstryna otrzymana ze skrobi ziemniaczanej jako preparat zapobiegający degradacji mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci otyłych (badania <i>in vitro</i>).	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest ocena wpływu dekstryny otrzymanej ze skrobi ziemniaczanej jako preparatu zapobiegającego degradacji mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci otyłych (badania <i>in vitro</i>). Praca badawcza, metoda płytkowa, rozcieńczeń, przygotowanie prób do badań FISH oraz HPLC.	ZDiBŻ
4	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Dekstryna otrzymana ze skrobi ziemniaczanej jako preparat zapobiegający degradacji mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci szczupłych (badania <i>in vitro</i>).	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest ocena wpływu dekstryny otrzymanej ze skrobi ziemniaczanej jako preparatu zapobiegającego degradacji mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci szczupłych (badania <i>in vitro</i>). Praca badawcza, metoda płytkowa, rozcieńczeń, przygotowanie prób do badań FISH oraz HPLC.	ZDiBŻ
5	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Ocena sposobu żywienia i poziomu wiedzy żywieniowej kobiet w okresie ciąży.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest ocena sposobu żywienia i poziomu wiedzy żywieniowej kobiet w okresie ciąży - badanie ankietowe.	ZDiBŻ
6	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Ocena sposobu żywienia kobiet na diecie bezglutenowej.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest ocena sposobu żywienia kobiet na diecie bezglutenowej - badanie ankietowe.	ZDiBŻ
7	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Ocena spożycia warzyw i owoców przez dzieci w wieku 7-14 lat, na tle zaleceń żywieniowych.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest ocena spożycia warzyw i owoców przez dzieci w wieku 7-14 lat, na tle zaleceń żywieniowych - badanie ankietowe.	ZDiBŻ
8	dr n. med.	Berdowska Agnieszka	Znaczenie żywności funkcjonalnej w profilaktyce chorób układu krążenia.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Żywność funkcjonalna - określenie, znaczenie, zastosowanie w profilaktyce układu sercowo-naczyniowego, ocena spożycia. Ankieta, metody statystyczne.	ZMiB
9	dr n. med.	Berdowska Agnieszka	Spożycie sodu w wybranej grupie studentów.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Sód - jego znaczenie dla zdrowia człowieka, zawartość w produktach spożywczych, zalecane spożycie, ocena wielkości spożycia. Ankieta, metody statystyczne.	ZMiB
10	dr n. med.	Berdowska Agnieszka	Żywieniowe czynniki ryzyka osteoporozy.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Osteoporoza - przyczyny, objawy, powikłania, czynniki ryzyka związane z żywieniem. Ankieta, metody statystyczne.	ZMiB
11	dr n. med.	Berdowska Agnieszka	Spożycie wybranych składników odżywczych w grupie studentów.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Analiza ilościowa i jakościowa z wykorzystaniem istniejących metod oceny, wyliczenie zapotrzebowania dobowego energetycznego. Ankieta, metody statystyczne.	ZMiB

12	dr n. med.	Berdowska Agnieszka	Metody produkcji, właściwości, wpływ na zdrowie oraz ocena wielkości spożycia produktów mlecznych fermentowanych.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Produkty mleczne fermentowane - metody otrzymywania, właściwości, znaczenie dla zdrowia, ocena spożycia. Ankieta, metody statystyczne.	ZMiB
13	Dr inż.	Herman Barbara	Żywność ekologiczna w opinii wybranej grupy konsumentów.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety sprawdzającej wiedzę wybranej grupy konsumentów o żywności ekologicznej.	ZBiE
14	Dr inż.	Herman Barbara	Żywność ekologiczna - analiza asortymentu i cen żywności ekologicznej w wybranych sklepach.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - dokonanie analizy asortymentu i cen żywności ekologicznej w wybranych sklepach.	ZBiE
15	Dr inż.	Herman Barbara	Parametry oceny jakości owoców – spojrzenie konsumentów.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów	ZBiE
16	Dr inż.	Herman Barbara	Jakość, wartość odżywcza i walory zdrowotne soków i nektarów.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - analiza porównawcza informacji zawartych na etykietach	ZBiE
17	Dr inż.	Herman Barbara	Owoce jako źródło ważnych składników odżywczych i nieodżywczych w diecie. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	ZBiE
18	Dr inż.	Herman Barbara	Warzywa jako źródło ważnych składników odżywczych i nieodżywczych w diecie.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	ZBiE
19	Dr inż.	Herman Barbara	Rośliny strączkowe jako źródło ważnych składników odżywczych i nieodżywczych w diecie.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	ZBiE
20	Dr inż.	Herman Barbara	Czynniki kształtujące jakość owoców i warzyw.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie.	ZBiE
21	Dr inż.	Herman Barbara	Opakowania żywności	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna - przeprowadzenie analizy opakowań żywności wybranych produktów żywnościowych.	ZBiE
22	dr	Jamrozik-Kruk Zofia	Choroba trzewna	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna dotyczy analizy wybranych przypadk	KNB
23	dr	Jamrozik-Kruk Zofia	Zespół jelita nadwrażliwego	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna dotyczy analizy wybranych przypadk	KNB
24	dr	Jamrozik-Kruk Zofia	Cukrzyca	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna dotyczy analizy wybranych przypadk	KNB
25	dr	Jamrozik-Kruk Zofia	Otyłość chorobą cywilizacyjną	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna dotyczy analizy wybranych przypadków.	KNB
26	dr	Jatulewicz Igor	Żywność jako potencjalne źródło Salmonellozy.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat salmonelloz. . Eksperymenty wykazujące obecność Salmonelli w mięsie i jego przetworach.	ZMiB

27	dr	Karpińska Katarzyna	Nutraceutyki, suplementy diety i witaminy. Znaczenie w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych”	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na podany temat oraz przeprowadzenie analizy produktów na rynku najczęściej kupowanych ich oceny oraz prac ankietowych przeprowadzonych wśród pacjentów z problemami zdrowotnymi. Ocena statystyczna na podstawie wyników badań wśród pacjentów zażywających substancje wspomagające i bez uzupełniania suplementacyjnego. Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ
28	dr	Karpińska Katarzyna	Pleiotropowe działanie witaminy D, zastosowanie w dietetyce klinicznej funkcje związane zpostacią suplementu i nie tylko.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na podany temat oraz przeprowadzenie analizy produktów na rynku najczęściej kupowanych ich oceny oraz prac ankietowych przeprowadzonych wśród pacjentów z problemami zdrowotnymi. Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ
29	dr	Karpińska Katarzyna	Interakcje pokarmów i leków OTC z suplementami diety.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na podany temat oraz przeprowadzenie analizy produktów na rynku najczęściej kupowanych ich oceny oraz prac ankietowych przeprowadzonych wśród pacjentów z problemami zdrowotnymi. Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ
30	dr	Karpińska Katarzyna	Bezpieczeństwo stosowania suplementów diety w wieku podeszłym.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na podany temat oraz przeprowadzenie analizy produktów na rynku najczęściej kupowanych ich oceny oraz prac ankietowych przeprowadzonych wśród pacjentów z problemami zdrowotnymi. Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ
31	dr	Karpińska Katarzyna	Antyoksydanty i ich znaczenie w profilaktyce i leczeniu chorób onkologicznych.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na podany temat oraz przeprowadzenie analizy produktów na rynku najczęściej kupowanych ich oceny oraz prac ankietowych przeprowadzonych wśród pacjentów z problemami zdrowotnymi. Ocena statystyczna poprawy wyników badań wśród pacjentów zażywających antyoksydanty i bez wspomagania suplementacyjnego. Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ

32	dr	Karpińska Katarzyna	Wskazania dietetyczne w chorobach onkologicznych - z uwzględnieniem osobniczych dolegliwości	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Przegląd literatury dotyczący roli żywienia w trakcie leczenia onkologicznego. Aspekt praktyczny to ankieta wśród lekarzy onkologów i pacjentów. Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ
33	dr	Karpińska Katarzyna	Alergie i nietolerancje pokarmowe. Probiotyki i inne suplementy	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Przegląd literatury dotyczący tematu. Aspekt praktyczny to przegląd produktów probiotycznych i ich skuteczność oraz ankieta wśród pacjentów lub rodziców pacjentów z uwzględnieniem grupy zażywającej probiotyki i nie zażywających - ocena statystyczna.Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ
34	dr	Karpińska Katarzyna	Dietetyczne i suplementacyjne wskazania - Choroby neurodegeneracyjne, neurorozwojowe, zaburzenia psychiczne.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na podany temat oraz przeprowadzenie analizy produktów na rynku najczęściej kupowanych ich oceny oraz prac ankietowych przeprowadzonych wśród pacjentów z problemami zdrowotnymi oraz opracowanie wskazań mających na celu poprawę jakości życia. Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ
35	dr	Karpińska Katarzyna	Wpływ diety i leków na zaburzenia czynności przewodu pokarmowego	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Przegląd literatury dotyczący tematu. Aspekt praktyczny to wywiad żywieniowy z pacjentem ocena żywienia oraz ankieta dotycząca sprecyzowania ilości spożywanych leków i współistniejących dolegliwości. Student powinien :prawidłowo wykorzystać literaturę źródłową (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, samodzielnie realizować postawione zadania i logicznie je argumentować ujmując we wnioski.	ZDiBŻ
36	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Ocena informacji umieszczonej na opakowaniach produktów zbożowych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie ocena informacji umieszczonej na poszczególnych sortmentach produktów zbożowych (mąki, kasze, płatki śniadaniowe, pieczywo itd..) ze szczególnym uwzględnieniem wartości odżywczej oraz oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Ocena będzie obejmowała zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym i przydatność informacji w układaniu schematu żywienia ludzi zdrowych i chorych	ZDiBŻ
37	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Ocena informacji umieszczonej na opakowaniach mlecznych napojów fermentowanych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie ocena informacji umieszczonej na poszczególnych grupach mlecznych napojów fermentowanych (jogurty, kefir, maślanek itd..) ze szczególnym uwzględnieniem wartości odżywczej oraz oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Ocena będzie obejmowała zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym i przydatność informacji w układaniu schematu żywienia ludzi zdrowych i chorych.	ZDiBŻ

38	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Ocena informacji umieszczonej na opakowaniach przetworów mięsnych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie ocena informacji umieszczonej na poszczególnych grupach przetworów mięsnych (wędzonki, kielbasy, wyroby podrobowe itd..) ze szczególnym uwzględnieniem wartości odżywczej oraz oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Ocena będzie obejmowała zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym i przydatność informacji w układaniu schematu żywienia ludzi zdrowych i chorych.	ZDiBŻ
39	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Ocena informacji umieszczonej na opakowaniach soków owocowych i warzywnych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie ocena informacji umieszczonej na różnych opakowaniach soków owocowych i warzywnych, ze szczególnym uwzględnieniem wartości odżywczej oraz oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Ocena będzie obejmowała zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym i przydatność informacji w układaniu schematu żywienia ludzi zdrowych i chorych.	ZDiBŻ
40	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Ocena informacji umieszczonej na opakowaniach serów dojrzewających i twarogowych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie ocena informacji umieszczonej na opakowaniach serów dojrzewających i twarogowych, ze szczególnym uwzględnieniem wartości odżywczej oraz oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Ocena będzie obejmowała zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym i przydatność informacji w układaniu schematu żywienia ludzi zdrowych i chorych.	ZDiBŻ
41	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Opracowanie dokumentacji HACCP dla wybranego zakładu cateringowego (może być dowolna liczba prac w zależności od potrzeb)	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie przygotowanie całej lub częściowej dokumentacji (w zależności od wielkości zakładu) systemu HACCP. Praca ma charakter koncepcyjny i będzie wykonywana w konkretnym zakładzie żywieniowym.	ZDiBŻ
42	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Weryfikacja systemu HACCP w wybranym zakładzie (j.w)	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie przeprowadzenie weryfikacji istniejącego i funkcjonującego systemu HACCP w konkretnym zakładzie. Zostanie wykorzystana metoda auditu.	ZDiBŻ
43	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Opracowanie Dobrych Praktyk i procedur w oparciu o zasady HACCP dla pracowni gastronomicznej AJD – praca może być wykonana przez 2 osoby	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	2	Celem pracy będzie opracowanie procedur i instrukcji Dobrych Praktyk i HACCP z przeznaczeniem dla pracowni gastronomicznej AJD. Praca może być wykonana z podziałem na dwie osoby. Metodą będzie obowiązujące prawo i standardy Codex Alimentarius.	ZDiBŻ
44	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Zatrucia pokarmowe w Polsce w latach 2012-2016 – analiza danych epidemiologicznych NIZP PZH	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie przeanalizowanie danych epidemiologicznych dotyczących zatruc pokarmowych w Polsce w wybranych latach. Dane do analizy będą pochodziły z meldunków epidemiologicznych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny. Dane zostaną opracowane statystycznie.	ZDiBŻ
45	prof. dr hab.	Kołożyn - Krajewska Danuta	Zatrucia pokarmowe w krajach europejskich – analiza danych epidemiologicznych EFSA	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy będzie przeanalizowanie danych epidemiologicznych dotyczących zatruc pokarmowych w krajach europejskich w wybranych latach. Dane do analizy będą pochodziły z meldunków epidemiologicznych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności. Dane zostaną opracowane statystycznie.	ZDiBŻ
46	dr	Kończyk Joanna	Analiza zawartości sodu, potasu, wapnia i magnezu w naparach z czystka	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Ziele czystka to jedno z najpopularniejszych w ostatnim czasie ziół, któremu przypisuje się szereg działań prozdrowotnych, również odchudzających. Celem pracy jest zbadanie zawartości sodu, potasu, wapnia i magnezu w naparach czystka, przygotowanych z herbat dostępnych na polskim rynku oraz określenie wpływu spożywania stwierdzonych ilości w/w metali na zdrowie człowieka.	ZCHNaiŚ

47	dr	Kończyk Joanna	Analiza zawartości kofeiny w naparach herbat odchudzających	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Dostępne na rynku mieszanki herbat ziołowych są popularnym elementem diet odchudzających, a ich działanie często wynika z obecności w nich kofeiny. Celem pracy jest analiza ilościowa zawartości kofeiny w herbatach odchudzających metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej oraz określenie wpływu stwierdzonych ilości kofeiny na zdrowie człowieka.	ZCHNAiŚ
48	dr	Krawczyk Jolanta	Analiza sposobu odżywiania wśród młodzieży szkolnej w wieku 13-15 lat.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna dotyczy badań ankietowych.	KNB
49	dr	Krawczyk Jolanta	Ocena skuteczności diety niskoenergetycznej wśród osób z otyłością.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna dotyczyć będzie analizy danych.	KNB
50	dr	Krawczyk Jolanta	Ocena poziomu wiedzy rodziców na temat żywienia dzieci w okresie przedszkolnym.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Część praktyczna dotyczy badań ankietowych przeprowadzonych w przedszkolu	KNB
51	dr hab. prof. AJD	Krupa Piotr	Naturalne i sztuczne konserwanty w żywności	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat konserwantów żywności. Eksperymenty wykazujące ograniczenie rozwoju mikroorganizmów przez naturalne konserwanty roślinne	ZMiB
52	dr hab. prof. AJD	Krupa Piotr	Rozwój bakterii potencjalnie chorobotwórczych w żywności w zależności od jej przechowywania	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat bakterii chorobotwórczych w żywności. Eksperymenty wykazujące obecność mikroorganizmów w żywności.	ZMiB
53	dr n. med.	Kułaga Zbigniew	Ocena nawyków żywieniowych w zakresie spożywania napojów oraz podaży energii z napojów u studentów dietetyki	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	opracowanie narzędzia badawczego rejestracji danych w zakresie spożywania napojów; rejestracja danych antropometrycznych (wysokość, masa ciała, obwód talii); zbadanie ilości i jakości przyjmowanych napojów; zbadanie zgodności z rekomendacjami w zakresie picia napojów; zbadanie wielkości podaży energii z napojów; statystyczna analiza danych	KNB
54	dr n. med.	Kułaga Zbigniew	Ocena nawyków żywieniowych w zakresie spożywania napojów oraz podaży energii z napojów u studentów politechniki	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	opracowanie narzędzia badawczego rejestracji danych w zakresie spożywania napojów; rejestracja danych antropometrycznych (wysokość, masa ciała, obwód talii); zbadanie ilości i jakości przyjmowanych napojów; zbadanie zgodności z rekomendacjami w zakresie picia napojów; zbadanie wielkości podaży energii z napojów; statystyczna analiza danych	KNB
55	dr n. med.	Kułaga Zbigniew	Ocena nawyków żywieniowych w zakresie spożywania napojów oraz podaży energii z napojów u rodziców studentów dietetyki	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	opracowanie narzędzia badawczego rejestracji danych w zakresie spożywania napojów; rejestracja danych antropometrycznych (wysokość, masa ciała, obwód talii); zbadanie ilości i jakości przyjmowanych napojów; zbadanie zgodności z rekomendacjami w zakresie picia napojów; zbadanie wielkości podaży energii z napojów; statystyczna analiza danych	KNB
56	dr n. med.	Kułaga Zbigniew	Ocena nawyków żywieniowych w zakresie spożywania napojów oraz podaży energii z napojów u rodziców studentów politechniki	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	opracowanie narzędzia badawczego rejestracji danych w zakresie spożywania napojów; rejestracja danych antropometrycznych (wysokość, masa ciała, obwód talii); zbadanie ilości i jakości przyjmowanych napojów; zbadanie zgodności z rekomendacjami w zakresie picia napojów; zbadanie wielkości podaży energii z napojów; statystyczna analiza danych	KNB
57	dr n. med.	Kułaga Zbigniew	Analiza asortymentu sprzedaży produktów żywnościowych w tym napojów i ich składu, w kantynie AJD (budynek przy ul. Armii Krajowej 13/15) pod kątem zgodności z zaleceniami żywieniowymi	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	analiza asortymentu sprzedaży za wybrany okres (np. poprzedni rok akademicki), liczby sprzedanych porcji, składu sprzedawanych produktów żywnościowych	KNB

58	dr n. med.	Kułaga Zbigniew	Ocena wiedzy kobiet w wieku prokreacyjnym nie będących w ciąży i nie mających dziecka na temat żywienia w okresie ciąży	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	opracowanie narzędzia badawczego rejestracji danych w zakresie wiedzy o żywieniu kobiety w ciąży; rejestracja danych; statystyczna analiza danych	KNB
59	dr hab. prof. AJD	Michalski Rajmund	Badania zawartości nieorganicznych anionów w herbatkach zdrowotnych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	T.zw. herbaty prozdrowotne stanowią obecnie przedmiot dużego zainteresowania zarówno ze strony konsumentów, jak i medyków. Wynika to z powszechnego przekonania o ich korzystnym wpływie na zdrowie ludzi. Celem pracy jest zbadanie metodą chromatografii jonowej zawartości głównych nieorganicznych anionów (fluorków, chlorków, azotanów, fosforanów i siarczanów) w naparach wybranych dostępnych na rynku herbatkach prozdrowotnych.	KBSM
60	dr hab. prof. AJD	Michalski Rajmund	Badania zawartości nieorganicznych kationów w wodach z kranu	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	W Polsce ciągle panuje przekonanie o przewadze jakościowej wód mineralnych, nad wodami przeznaczonymi do spożycia przez ludzi. Konsumenti zazwyczaj nie piją wód bezpośrednio z kranu, chociaż ich skład chemiczny jest podobny do wód mineralnych, które są kilkaset razy droższe. Celem pracy jest zbadanie zawartości metali grupy I i II w wodach z kranu pobieranych bezpośrednio u konsumentów i porównanie uzyskanych wyników z wymaganiami oraz składem wód mineralnych.	KBSM
61	dr inż.	Mikuta Beata	Ocena jadłospisu dekadowego w domu seniora (można zrealizować 3 prace, w każdej wykorzystując inną metodę).	Dietetyka, studia stacjonarne/ niestacjonarne	2+1	Celem pracy jest ocena jadłospisu dekadowego realizowanego w domu seniora - pracę można zrealizować wykorzystując jedną z 3 metod - ocena ilościowa, ocena jakościowa, ocena z wykorzystaniem ankiety	ZDiBŻ
62	dr inż.	Mikuta Beata	Ocena oferty żywieniowej stołówki zespołu szkół gastronomicznych w Częstochowie (mogą być 2 prace)	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	2	Celem pracy jest ocena oferty żywieniowej zespołu szkół gastronomicznych w Częstochowie - pracę można zrealizować wykorzystując metodę ilościową i metodę badania ankietowego	ZDiBŻ
63	dr inż.	Mikuta Beata	Ocena oferty żywieniowej bufetu w budynku Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego (mogą być 2 prace)	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	2	Celem pracy jest ocena oferty żywieniowej bufetu w budynku WMP - pracę można zrealizować wykorzystując metodę ilościową lub metodę badania ankietowego.	ZDiBŻ
64	dr inż.	Mikuta Beata	Ocena żywienia dzieci w przedszkolu	Dietetyka, studia stacjonarne/ niestacjonarne	1+1	Celem pracy jest ocena jadłospisu dekadowego realizowanego w przedszkolu - pracę można zrealizować wykorzystując jedną z 2 metod - ocena ilościowa, ocena jakościowa	ZDiBŻ
65	dr inż.	Mikuta Beata	Ocena żywienia dzieci w wieku szkolnym (4 prace)	Dietetyka, studia stacjonarne/ niestacjonarne	2+2	Celem pracy jest ocena żywienia dzieci w wieku szkolnym metodą wywiadu 24 godzinowego lub metodą ankietową - pracę można zrealizować w 4 grupach wiekowych (2 w szkole podstawowej 1 w gimnazjum i 1 w szkole ponadgimnazjalnej)	ZDiBŻ
66	dr inż.	Mikuta Beata	Ocena żywienia pacjentów w szpitalu	Dietetyka, studia stacjonarne/ niestacjonarne	1+1	Celem pracy jest ocena żywienia pacjentów na dowolnie wybranym oddziale - metodą ilościową	ZDiBŻ
67	dr inż.	Mikuta Beata	Wartość odżywcza diety wybranej grupy osób a jej koszt	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest porównanie wartości odżywczej diet wybranej grupy osób w zależności od kosztu diety - główną metodą badawczą będzie wywiad 24 godzinny	ZDiBŻ
68	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt potrawy dla osoby z nietolerancją glutenu	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest zaprojektowanie potrawy dla osoby z nietolerancją glutenu. W pracy należy określić jaki to posiłek i jaką powinien mieć wartość odżywczą, a następnie porównać wartość odżywczą zaprojektowanej potrawy z przyjętymi założeniami	ZDiBŻ

69	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt potrawy dla osoby chorej na cukrzycę.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest zaprojektowanie potrawy dla osoby chorej na cukrzycę. W pracy należy określić jaki to posiłek i jaką powinien mieć wartość odżywczą, a następnie porównać wartość odżywczą zaprojektowanej potrawy z przyjętymi założeniami	ZDiBŻ
70	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt jadłospisu dla domu seniora w zależności od pory roku	Dietetyka, studia stacjonarne/niestacjonarne	2+2	Celem pracy jest zaprojektowanie dekadowego jadłospisu dla pensjonariuszy domu seniora dla wybranej pory roku. W pracy należy określić skład pensjonariuszy uwzględniając wiek, masę ciała, określić zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. Projektując jadłospis uwzględnić produkty sezonowe.	ZDiBŻ
71	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt jadłospisu dla osoby starszej leżącej	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest zaprojektowanie dekadowego jadłospisu dla osoby starszej leżącej. W pracy należy określić wiek, masę ciała, określić zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze i zaprojektować jadłospis zgodnie z przyjętymi założeniami	ZDiBŻ
72	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt jadłospisu dla osoby z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest zaprojektowanie dekadowego jadłospisu dla osoby z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby. W pracy należy określić wiek, masę ciała, określić zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze i zaprojektować jadłospis zgodnie z przyjętymi założeniami	ZDiBŻ
73	dr	Musielnińska Renata	Kofeina w diecie kobiet	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Praca o charakterze badań ankietowych na wybranej grupie społecznej. Celem nadrzędnym badań będzie próba oszacowania roli kofeiny w diecie wybranych kobiet. Ponadto: <ul style="list-style-type: none"> • pogłębienie wiedzy i umiejętności badawczych przez dyplomanta w zakresie realizowanego tematu • poznanie podstawowych cech i metod pracy naukowej i pracy badawczej • poznanie i zastosowanie zasad pisania większych opracowań noszących znamiona prac naukowych • opanowanie fachowej terminologii • opanowanie zasad sprawnego postępowania przy tworzeniu pracy i metod gromadzenia i prezentacji wyników Wymagania <ul style="list-style-type: none"> • mobilność, komunikatywność, umiejętności interpersonalne • prawidłowe wykorzystanie literatury źródłowej (także obcojęzycznej) w celu przedstawienia stanu wiedzy w danej dziedzinie, • samodzielna i twórcza realizacja postawionego zadania, • logiczne argumentowanie i precyzyjne formułowanie wniosków, • właściwe konstruowanie opracowania w formie pisemnej. 	ZBiOŚ
74	dr	Myga-Nowak Magdalena	Ocena skuteczności właściwości bakteriobójczych i bakteriostatycznych wybranych ziół stosowanych powszechnie w gastronomii	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Przegląd literatury dotyczący roli ziół w gastronomii. Aspekt praktyczny to zbadanie wybraną techniką mikrobiologiczną właściwości bakteriobójczych i bakteriostatycznych wybranych ziół.	KNB
75	dr	Myga-Nowak Magdalena	Ocena skuteczności właściwości bakteriobójczych i bakteriostatycznych wybranych przypraw stosowanych powszechnie w gastronomii	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Przegląd literatury dotyczący roli ziół w gastronomii. Aspekt praktyczny to zbadanie wybraną techniką mikrobiologiczną właściwości bakteriobójczych i bakteriostatycznych wybranych przypraw.	KNB

76	dr	Olszewska Dominika	Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na temat źródeł i dróg zakażeń bakteriami i grzybami produktów żywnościowych.	ZMiB
77	dr	Siemion Przemysław	Zastosowanie konserwantów w różnych produktach żywnościowych i ich wpływ na zdrowie człowieka.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest dokonanie charakterystyki produktów, w których stosowane są konserwanty wraz z dokonaniem oceny ich wpływu na jakość tych produktów i zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
78	dr	Siemion Przemysław	Zastosowanie przeciwutleniaczy w różnych produktach żywnościowych i ich wpływ na zdrowie człowieka.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest dokonanie charakterystyki produktów, w których stosowane są przeciwutleniacze wraz z dokonaniem oceny ich wpływu na jakość tych produktów i zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
79	dr	Siemion Przemysław	Zastosowanie dodatków skrobiowych w różnych produktach żywnościowych.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest dokonanie charakterystyki produktów, w których stosowane są dodatki skrobiowe wraz z dokonaniem oceny ich wpływu na jakość tych produktów i zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
80	dr	Siemion Przemysław	Jakość dietetyczna pieczywa na przykładzie wybranych produktów.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych produktów piekarniczych oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
81	dr	Siemion Przemysław	Jakość dietetycznawybranych przetworów owocowo-warzywnych.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych przetworów owocowo-warzywnych oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
82	dr	Siemion Przemysław	Jakość dietetyczna mleka na przykładzie wybranych produktów.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych produktów mlecznych oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
83	dr	Siemion Przemysław	Jakość dietetyczna jogurtów na przykładzie wybranych produktów.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych jogurtów oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
84	dr	Śliwińska-Wyrzychowska Anna	Preferencje i częstotliwość stosowania roślin przyprawowych przez wybrane grupy respondentów	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	3	Celem pracy będzie ocena wykorzystania przypraw wśród wybranej grupy respondentów. Na potrzeby badań zostanie skonstruowana ankieta. Licencjant będzie przeprowadzał ankietyzację wybranej grupy respondentów a następnie analizował zebrane dane. Uzyskane wyniki będzie porównywał z wyszukanyymi przez siebie materiałami źródłowymi (w postaci klasycznej i elektronicznej, w języku polskim i angielskim). Każdy z trzech licencjantów będzie prowadził niezależną ankietyzację oraz analizę i interpretację wyników.	ZBiOŚ
85	dr	Świerczewski Dariusz	Epidemiologia, diagnostyka oraz profilaktyka zarażeń ogoniastkiem jelitowym (Giardia intestinalis)	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Przedstawienie epidemiologii, diagnostyki i profilaktyki zarażeń ogoniastkiem jelitowym (Giardia intestinalis); część praktyczna może obejmować analizę danych uzyskanych z laboratoriów medycznych; część piśmiennictwa w j. angielskim	ZBiOŚ
86	dr	Świerczewski Dariusz	Epidemiologia, diagnostyka oraz profilaktyka zarażeń Toxoplasma gondii	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Przedstawienie epidemiologii, diagnostyki i profilaktyki zarażeń Toxoplasma gondii; część praktyczna może obejmować analizę danych uzyskanych z laboratoriów medycznych; część piśmiennictwa w j. angielskim	ZBiOŚ
87	dr	Świerczewski Dariusz	Epidemiologia, diagnostyka oraz profilaktyka zarażeń włośniem (Trichinella spiralis)	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne,	1	Przedstawienie epidemiologii, diagnostyki i profilaktyki zarażeń włośniem (Trichinella spiralis); część praktyczna może obejmować analizę danych uzyskanych z laboratoriów weterynaryjnych; część piśmiennictwa w j. angielskim	ZBiOŚ