

| Dietetyka studia I stopnia/stacjonarne | | | | | | |
|--|--|--|-------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| 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 hab. Janusz Kapuśniak, prof. AJD (opiekun prac laboratoryjnych mgr Kamila Kapuśniak) | Optymalizacja warunków wzbogacania przetworów warzywno-owocowych preparatami błonnikowymi ze skrobi ziemniaczanej. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem badań będzie opracowanie receptur przetworów warzywno-owocowych, w tym soków, napojów i nektarów wzbogaconych preparatami błonnikowymi ze skrobi ziemniaczanej. Optymalizacja obejmie dobór ilości preparatu błonnikowego oraz opracowanie skutecznej technologii jego dyspersji i rozpuszczania w celu otrzymania produktu stabilnego, bez rozwarstwień i osadów. Badania będą wykonywane m.in. z wykorzystaniem analizy wiskozymetrycznej. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 2 | dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. AJD (opiekun prac laboratoryjnych mgr Kamila Kapuśniak) | Analiza sensoryczna przetworów warzywno-owocowych wzbogaconych preparatami błonnikowymi ze skrobi ziemniaczanej. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | W ramach realizacji części praktycznej pracy przewiduje się przeprowadzenie oceny organoleptycznej i badań akceptowalności przetworów warzywno-owocowych, w tym soków, napojów i nektarów wzbogaconych preparatami błonnikowymi ze skrobi ziemniaczanej. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 3 | dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. AJD (opiekun prac laboratoryjnych mgr Kamila Kapuśniak) | Otrzymywanie i charakterystyka preparatów błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej. | Dietetyka, studia stacjonarne | 2 | Badania będą miały na celu otrzymanie nowych preparatów błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej poprzez kontrolowaną dekstrynizację skrobi w warunkach ogrzewania konwekcyjnego i mikrofalowego. Postęp procesu dekstrynizacji będzie kontrolowany za pomocą analizy wiskozymetrycznej. Otrzymane preparaty zostaną poddane podstawowym badaniom fizykochemicznym, jak rozpuszczalność, zawartość cukrów redukujących oraz testom <i>in vitro</i> na oporność na trawienie enzymatyczne. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 4 | prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska | Ocena informacji umieszczonej na opakowaniach serów dojrzewających i twarogowych | Dietetyka, 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. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 5 | prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska | Zatrucia pokarmowe wirusowe w Polsce w latach 2013-2017 – analiza danych epidemiologicznych NIZP PZH | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie przeanalizowanie danych epidemiologicznych dotyczących zatruc pokarmowych, powodowanych przez wirusy, w Polsce w wybranych latach. Dane do analizy będą pochodziły z meldunków epidemiologicznych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny. Dane zostaną opracowane statystycznie. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 6 | prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska | Zatrucia pokarmowe w krajach europejskich – analiza danych epidemiologicznych EFSA | Dietetyka, 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. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 7 | prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska | Ocena informacji umieszczonej na opakowaniach przetworów mięsnych | Dietetyka, 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. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 8 | prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska | Opracowanie dokumentacji HACCP dla wybranych | Dietetyka, 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 żywnościowym. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 9 | prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska | Weryfikacja systemu HACCP w wybranym zakładzie | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie przeprowadzenie weryfikacji istniejącego i funkcjonującego systemu HACCP w konkretnym zakładzie. Zostanie wykorzystana metoda auditu | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 10 | dr Renata Barczyńska-Felusiak | Analiza porównawcza żywienia dzieci w przedszkolach w systemie cateringowym i tradycyjnym | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest przeprowadzenie analizy porównawczej jadłospisów w przedszkolach, w których posiłki przygotowywane są w kuchni przedszkolnej oraz w tych, które korzystają z cateringu. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 11 | dr Renata Barczyńska-Felusiak | Analiza, ocena składu oraz wartości odżywczej mleka i kaszek przeznaczonych dla dzieci do 2 roku życia. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest wykonanie analizy, oceny składu oraz wartości odżywczej mleka i kaszek przeznaczonych dla dzieci do 2 roku życia. Analiza wykonywana będzie na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu produktów. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 12 | dr Renata Barczyńska-Felusiak | Projekt tygodniowego jadłospisu dla dzieci w wieku przedszkolnym chorych na celiakię. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla dzieci w wieku przedszkolnym chorujących na celiakię. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 13 | dr Renata Barczyńska-Felusiak | Projekt tygodniowego jadłospisu dla dzieci w wieku przedszkolnym z alergiami pokarmowymi. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla dzieci w wieku przedszkolnym z wybranymi alergiami pokarmowymi. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |

| | | | | | | |
|----|--------------------------------------|--|-------------------------------|---|---|-----------------------------------|
| 14 | dr Renata Barczyńska-Felusiak | Ocena nawyków żywieniowych wybranej grupy zawodników sportowych. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie ocena nawyków żywieniowych wybranej grupy zawodników sportowych. Badanie ankietowe. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 15 | dr inż. Beata Mikuta | Ocena spożycia składników energetycznych przez osoby starsze na podstawie jadłospisów dekadowych w domu seniora | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest ocena spożycia składników energetycznych przez osoby starsze. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym domu seniora oraz aktualne normy żywienia osób starszych. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 16 | dr inż. Beata Mikuta | Ocena spożycia składników mineralnych przez osoby starsze na podstawie jadłospisów dekadowych w domu seniora | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest ocena spożycia składników mineralnych przez osoby starsze. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym domu seniora oraz aktualne normy żywienia osób starszych. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 17 | dr inż. Beata Mikuta | Ocena spożycia witamin przez osoby starsze na podstawie jadłospisów dekadowych w domu seniora | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest ocena spożycia witamin przez osoby starsze. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym domu seniora oraz aktualne normy żywienia osób starszych. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 18 | dr inż. Beata Mikuta | Ocena jakościowa jadłospisów dekadowych w domu seniora metodą punktową | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest ocena jadłospisów dekadowych osób starszych z wykorzystaniem wybranej metody punktowej i interpretacja uzyskanych w ten sposób wyników. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym domu seniora, normy żywienia osób starszych oraz kwestionariusz oceny punktowej jadłospisu i jego interpretację. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 19 | dr inż. Beata Mikuta | Ocena jakościowa jadłospisów dekadowych w domu seniora z wykorzystaniem piramidy zdrowego żywienia i aktywności fizycznej | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest ocena jakościowa żywienia osób starszych z wykorzystaniem najnowszej piramidy zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym domu seniora oraz aktualne normy żywienia osób starszych. W dalszym etapie należy porównać przygotowany jadłospis z zaleceniami wynikającymi z piramidy zdrowego żywienia. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 20 | dr Przemysław Siemion | Jakość dietetyczna wybranych produktów bezglutenowych | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych produktów bezglutenowych oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 21 | dr Przemysław Siemion | Ocena wpływu atrakcyjności opakowań wybranych produktów spożywczych na preferencje konsumentów | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest zbadanie i dokonanie analizy preferencji grupy konsumentów dotyczących wpływu atrakcyjności opakowań wybranych produktów spożywczych na dokonywane zakupy. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 22 | dr Przemysław Siemion | Ocena wpływu informacji dotyczących zawartości substancji dodatkowych na opakowaniach wybranych produktów spożywczych na preferencje konsumentów | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest zbadanie i dokonanie analizy preferencji grupy konsumentów dotyczących wpływu informacji o zawartości dodatków do żywności na opakowaniach wybranych produktów spożywczych na dokonywane zakupy. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 23 | dr Przemysław Siemion | Preferencje konsumentów dotyczące zakupu produktów bezglutenowych | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest zbadanie i dokonanie analizy preferencji grupy konsumentów dotyczących zakupu wybranych produktów bezglutenowych. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 24 | dr inż. Robert Gajda | Wybrane cechy socjodemograficzne a poziom urozmaicenia spożycia żywności wśród młodzieży akademickiej | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie ocena wpływu wybranych cech socjodemograficznych studentów (płeć, wiek, miejsce zamieszkania, dochód, itp.) na urozmaicenie całodziennych racji pokarmowych tych studentów. W badaniu zostanie uwzględniony kwestionariusz urozmaicenia spożycia żywności (FIVEQ) autorstwa Niedzwiedzkiej i Wądołowskiej z 2008 roku wraz załączoną metryczką określającą cechy socjodemograficzne. W ramach analizy danych z przeprowadzonego badania określone zostaną liczebności i odsetki osób charakteryzujących się określonymi zmiennymi niezależnymi (cechy socjodemograficzne) w relacji do zmiennych zależnych (cechy urozmaicenia spożycia żywności). | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 25 | dr inż. Robert Gajda | Poziom aktywności fizycznej a spożycie wybranych produktów białkowych wśród mężczyzn trenujących na siłowni | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie ocena wpływu poziomu aktywności fizycznej na częstotliwość spożycia wybranych produktów białkowych wśród mężczyzn trenujących na siłowni. W badaniu zostanie uwzględniony międzynarodowy kwestionariusz aktywności fizycznej - IPAQ oraz autorski kwestionariusz częstotliwości spożycia produktów białkowych. W ramach analizy danych z przeprowadzonego badania określone zostaną liczebności i odsetki mężczyzn charakteryzujących się typowym dla tych mężczyzn poziomem aktywności fizycznej wyrażonej w jednostkach - MET-min/tydz. w relacji do częstotliwości spożycia wybranych produktów białkowych. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 26 | dr inż. Robert Gajda | Poziom aktywności fizycznej a wybrane zachowania żywieniowe kobiet | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie ocena wpływu poziomu aktywności fizycznej na wybrane zachowania żywieniowe (nawyki, nałogi, zwyczaje żywieniowe) kobiet. W badaniu zostanie uwzględniony międzynarodowy kwestionariusz aktywności fizycznej - IPAQ oraz wystandaryzowany kwestionariusz do badania zachowań żywieniowych i opinii o żywności - QEB, opracowany przez Zespół Behavioralnych Uwarunkowań Żywienia PAN. W ramach analizy danych z przeprowadzonego badania określone zostaną liczebności i odsetki osób charakteryzujących się typowym dla tych osób poziomem aktywności fizycznej wyrażonej w jednostkach - MET-min/tydz. w relacji do ocenionych zachowań żywieniowych. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |

| | | | | | | |
|----|---------------------------------------|---|-------------------------------|---|---|---------------------------------------|
| 27 | dr inż. Robert Gajda | Ocena realizacji zaleceń żywieniowych wśród dzieci w wieku szkolnym | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie ocena realizacji zaleceń żywieniowych dla dzieci opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia wśród dzieci w wieku szkolnym. W badaniu zostanie uwzględniony autorski kwestionariusz ankiety oceniający te zalecenia. W ramach analizy dany określone zostaną liczebności i odsetki dzieci realizujących te zalecenia w stopniu niedostatecznym, dostatecznym, dobrym i bardzo dobrym, w zależności od płci dziecka. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 28 | dr inż. Robert Gajda | Wpływ stylu życia studentów na poziom nasilenia cech indeksu zdrowotnego ich diety | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie ocena wpływu wybranych cech stylu życia studentów na poziom nasilenia cech indeksu zdrowotnego ich diety, określonego na podstawie częstotliwości spożycia produktów zalecanych i niezalecanych w żywieniu człowieka. W badaniu zostanie uwzględniony kwestionariusz składający się z dwóch części. W pierwszej części zostanie umieszczony fragment wystandaryzowanego kwestionariusza - KomPan opracowanego przez Zespół Behavioralnych Uwarunkowań Żywienia PAN, przy użyciu którego zostanie zbadana częstotliwość spożycia produktów zalecanych i niezalecanych w żywieniu człowieka, a następnie metodami statystycznymi zostanie wyznaczone nasilenie indeksu zdrowotnego diety. W drugiej części zostaną umieszczone pytania dotyczące stylu życia studentów. W ramach analizy danych określona zostanie zależność między cechami stylu życia studentów a nasileniem cech indeksu zdrowotnego ich diety. | Zakład Dietetyki i Badań Żywności |
| 29 | dr n. med., Jolanta Krawczyk | Zapobieganie niedożywieniu w chorobie nowotworowej u osób dorosłych | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Praca przeglądowa, na podstawie literatury ustalenie przyczyn niedożywienia w chorobach nowotworowych i dostosowanie zbilansowanej diety dla potrzeb chorego oraz zaproponowanie tygodniowego jadłospisu. | Zakład Pielęgniarstwa |
| 30 | dr n. med. Agnieszka Berdowska | Metody wykrywania zafałszowania żywności | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Zafałszowanie żywności - rys historyczny, regulacje prawne, przegląd metod służących wykrywaniu. Ankieta dotycząca stanu wiedzy studentów w odniesieniu do metod zafałszowania żywności i jego wykrywania. Metody statystyczne. | Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 31 | dr n. med. Agnieszka Berdowska | Charakterystyka, występowanie w żywności i skutki zdrowotne heterocyklicznych amin aromatycznych | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Heterocykliczne aminy aromatyczne - charakterystyka chemiczna, powstawanie, obecność w produktach żywnościowych, wpływ na zdrowie człowieka. Ankieta dotycząca stanu wiedzy studentów dietetyki oraz innych kierunków na temat heterocyklicznych amin aromatycznych w żywności, ich powstawania, skutków zdrowotnych oraz metod mających na celu ograniczenie ich spożycia. Metody statystyczne. | Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 32 | dr n. med. Agnieszka Berdowska | Wpływ żywienia na rozwój cukrzycy u dzieci i młodzieży oraz żywność a powstawanie hipoglikemii | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Cukrzyca u dzieci i młodzieży. Związek pomiędzy żywieniem a rozwojem choroby. Problem hipoglikemii. Produkty hipoglikemizujące. Układanie jadłospisu dla dziecka z cukrzycą. | Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 33 | dr n. med. Agnieszka Berdowska | Postępowanie dietetyczne w zespole policystycznych jajników | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Zespół policystycznych jajników - etiopatogeneza, objawy, skutki nieleczenia, postępowanie żywieniowe. Układanie jadłospisu. | Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 34 | dr inż. Barbara Herman | Witaminy w żywieniu człowieka - występowanie i rola w organizmie. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie | Zakład Biochemii i Ekotoksykologii |
| 35 | dr inż. Barbara Herman | Chemiczne zanieczyszczenia żywności - świadomość konsumentów. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie | Zakład Biochemii i Ekotoksykologii |
| 36 | dr inż. Barbara Herman | Węglowodany jako składniki żywności. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie. | Zakład Biochemii i Ekotoksykologii |
| 37 | dr inż. Barbara Herman | Białko jako składnik żywności. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie | Zakład Biochemii i Ekotoksykologii |
| 38 | dr hab. Robert Biczak | Analiza składu chemicznego wybranych artykułów spożywczych wyprodukowanych w oparciu o rolnictwo konwencjonalne i ekologiczne | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest porównanie składu chemicznego wybranych artykułów spożywczych (przetwory, wypieki itp.) posiadających certyfikat "eco" z analogicznymi produktami powstałymi na bazie surowców otrzymanych przez gospodarstwa konwencjonalne. Jako materiał porównawczy proponuje się wykorzystać asortyment wybranych produktów spożywczych z popularnych w woj. śląskim super- i hipermarketów | Zakład Biochemii i Ekotoksykologii |
| 39 | Dr hab. Piotr Krupa Prof.AJD | Metody utrwalania żywności z wykorzystaniem konserwantów chemicznych i pochodzenia naturalnego | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat konserwantów żywności. Eksperymenty wykazujące ograniczenie rozwoju mikroorganizmów przez naturalne i sztuczne konserwanty. | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 40 | Dr hab. Piotr Krupa Prof.AJD | Kefir i jogurt jako produkty fermentacji mlekowej - znaczenie dietetyczne i prozdrowotne | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest zebranie najnowszej literatury dotycząca tematu oraz praktyczny aspekt pracy w postaci hodowli laboratoryjnej zoologii kefirowej i identyfikacja morfologiczna mikroorganizmów występujących w kefirze i jogurcie. | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 41 | dr Igor Jatulewicz | Biota bakteryjna jelit człowieka | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Część teoretyczna: Celem pracy jest charakterystyka mikrobioty jelit człowieka ze szczególnym uwzględnieniem roli tych mikroorganizmów w stymulacji systemu odpornościowego człowieka. Część praktyczna: Przygotowanie jadłospisu dekadowego mającego wpływ na stymulację rozwoju bakterii jelitowych stymulujących układ odpornościowy człowieka | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |

| | | | | | | |
|----|-----------------------------------|--|-------------------------------|---|--|---|
| 42 | dr Igor Jatulewicz | Wpływ diety na skład mikrobiomu przewodu pokarmowego człowieka | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Część teoretyczna: Celem pracy jest określenie wpływu diety na skład ilościowy i jakościowy mikroorganizmów zasiedlających przewód pokarmowy człowieka. Część praktyczna: Przygotowanie jadłospisu dekadowego mającego wpływ na stymulację rozwoju bakterii symbiotycznych w układzie pokarmowym człowieka | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 43 | dr Olszewska Dominika | Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na temat źródeł i dróg zakażeń bakteriami i grzybami produktów żywnościowych, a także analizę Norm (PN-EN) z zakresu badania żywności pod kątem zanieczyszczeń mikroorganizmami i ich przydatności w żywieniu zbiorowym | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 44 | dr Olszewska Dominika | Choroby bakteryjne układu pokarmowego | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na temat chorób układu pokarmowego wywoływanych przez bakterie, a także ich dróg rozprzestrzeniania, a także zebranie informacji na temat świadomości społeczeństwa na temat chorób bakteryjnych układu pokarmowego - ankieta | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 45 | dr Irena Jarzyńska | Promocja zdrowia i edukacja żywieniowa dzieci przedszkolnych | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest ocena poziomu edukacji żywieniowej i sposobów promocji zdrowia dzieci przedszkolnych. Badania ankietowe wśród rodziców i nauczycieli dzieci przedszkolnych | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 46 | dr Irena Jarzyńska | Edukacja zdrowotna i żywieniowa uczniów klas I-III | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest ocena poziomu edukacji zdrowotnej i żywieniowej uczniów klas I-III szkoły podstawowej. Badania ankietowe wśród nauczycieli i uczniów klas I-III. | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 47 | dr Katarzyna Bandurska | Ocena spożycia białka w całodziennej racji pokarmowej studentów | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Rola białka w organizmie człowieka, białko pełno i niepełnowartościowe, zalecane spożycie. Ankieta dotycząca wiedzy na temat roli białek w organizmie człowieka oraz ich spożycia przez studentów, opracowanie statystyczne uzyskanych wyników. | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 48 | dr Katarzyna Bandurska | Zastosowanie substancji intensywnie słodzących | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Substancje intensywnie słodzące - charakterystyka chemiczna, źródła i metody otrzymywania, wpływ na zdrowie człowieka, analiza wielkości spożycia. Ankieta dotycząca wiedzy na temat substancji intensywnie słodzących oraz ich wykorzystania, opracowanie statystyczne uzyskanych wyników. | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 49 | prof. Wojciech Kalas | Świadomość znaczenia stylu życia i diety w profilaktyce i leczeniu raka jelita grubego | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Wstęp teoretyczny. Celem pracy będzie przeanalizowanie literatury dotyczącej epidemiologii chorób nowotworowych i zwrócenie na aspekt wpływu diety i stylu życia na zapadalność na raka jelita grubego. Wymagania w stosunku do studenta: znajomość języka angielskiego (większość piśmiennictwa po ang.). Część praktyczna. Ankiety dotyczące świadomości wpływu diety i stylu życia na zapadalność i leczenie raka jelita grubego. | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 50 | prof. Wojciech Kalas | Świadomość znaczenia stylu życia i diety w profilaktyce i leczeniu raka gruczołu sutkowego | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Wstęp teoretyczny. Celem pracy będzie przeanalizowanie literatury dotyczącej epidemiologii chorób nowotworowych i zwrócenie na aspekt wpływu diety i stylu życia na zapadalność na raka gruczołu sutkowego. Wymagania w stosunku do studenta: znajomość języka angielskiego (większość piśmiennictwa po ang.). Część praktyczna. Ankiety dotyczące świadomości wpływu diety i stylu życia na zapadalność i leczenie raka gruczołu sutkowego. | Zakład Mikrobiologii i Biotechnologii |
| 51 | dr Agnieszka Bąbelewska | Ocena skuteczności diet w wybranych chorobach układu pokarmowego | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie analiza skuteczności diet w wybranych chorobach układu pokarmowego. Praca polegać będzie na przeglądzie literatury i syntezie informacji. Od Dyplomanta oczekuje się umiejętności obsługi Worda i Excela (niezbędny dostęp do internetu) oraz umiejętności prawidłowego wykorzystania literatury źródłowej (także anglojęzycznej) w celu prezentacji stanu wiedzy w omawianej dziedzinie. | Zakład Biologii i Ochrony Środowiska |
| 52 | dr Agnieszka Bąbelewska | Żywność ekologiczna | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy będzie ocena wykorzystania żywności ekologicznej wśród wybranej grupy respondentów. Na potrzeby badań zostanie skonstruowana ankieta. Uzyskane wyniki będą porównywane z wyszukаныmi materiałami źródłowymi (w postaci klasycznej i elektronicznej, w języku polskim i angielskim). Praca polegać będzie na przeglądzie literatury i syntezie informacji. | Zakład Biologii i Ochrony Środowiska |
| 53 | dr Renata Musielińska | Naturalne antybiotyki - przegląd i ocena skuteczności działania | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest zebranie i opracowanie informacji na temat naturalnych antybiotyków (np. czosnek, cebula, chrzan, imbir, żurawina i inne) i ocena ich skuteczności działania. Praca o charakterze badań ankietowych na wybranej grupie społecznej. | Zakład Biologii i Ochrony Środowiska |
| 54 | dr Renata Musielińska | Barwniki w żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest zebranie i opracowanie najnowszych informacji na temat barwników naturalnych i sztucznych obecnych w żywności oraz ocena ich wpływu na zdrowie człowieka. Praca o charakterze badań ankietowych na wybranej grupie społecznej. | Zakład Biologii i Ochrony Środowiska |
| 55 | dr Joanna Kończyk | Analiza fizykochemiczna wód smakowych | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Celem pracy jest określenie właściwości fizykochemicznych oraz składu chemicznego butelkowanych wód smakowych dostępnych na polskim rynku oraz analiza wpływu badanych wód na funkcjonowanie organizmów żywych. Metody badawcze: chromatografia jonowa, chromatografia HPLC, spektrometria absorpcji atomowej, konduktometria i in. | Zakład Chemii Nieorganicznej, Analitycznej i Środowiska |
| 56 | dr Magdalena Myga-Nowak | Wykrywanie patogenów w żywności | Dietetyka, studia stacjonarne | 2 | Celem pracy jest identyfikacja wybranych patogenów w wybranych produktach spożywczych. Metodyka pracy oparta głównie na technikach mikrobiologicznych i molekularnych. | Katedra Nauk Biomedycznych |
| 57 | dr n. med. Zbigniew Kulaga | Ocena znajomości zaleceń dietetycznych przez chorych na nadciśnienie tętnicze | Dietetyka, studia stacjonarne | 2 | Celem pracy jest przeprowadzenie badania znajomości zaleceń dietetycznych wśród chorych na nadciśnienie tętnicze, jedną z najczęstszych chorób układu krążenia. | Katedra Nauk Biomedycznych |

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|---|-------------------------------|---|--|----------------------------|
| 58 | dr n. med. Zbigniew Kulaga | Ocena zgodności z zaleceniami dietetycznymi u chorych na nadciśnienie tętnicze | Dietetyka, studia stacjonarne | 2 | Celem pracy jest przeprowadzenie badania stosowania zaleceń dietetycznych wśród chorych na nadciśnienie tętnicze, jedną z najczęstszych chorób układu krążenia. | Katedra Nauk Biomedycznych |
| 59 | dr n. med. Zbigniew Kulaga | Ocena znajomości zaleceń dietetycznych przez chorych na cukrzycę typu II | Dietetyka, studia stacjonarne | 2 | Celem pracy jest przeprowadzenie badania znajomości zaleceń dietetycznych wśród chorych na cukrzycę typu II, jedną z najczęstszych chorób przewlekłych. | Katedra Nauk Biomedycznych |
| 60 | dr n. med. Zbigniew Kulaga | Ocena zgodności z zaleceniami dietetycznymi u chorych na cukrzycę typu II | Dietetyka, studia stacjonarne | 2 | Celem pracy jest przeprowadzenie badania stosowania zaleceń dietetycznych wśród chorych na cukrzycę typu II, jedną z najczęstszych chorób przewlekłych. | Katedra Nauk Biomedycznych |
| 61 | dr hab. Egbert Piasecki | Czynniki prionowe wpływające na zdrowie człowieka | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Praca o charakterze przeglądowym. Opis właściwości czynników prionowych i zagrożeń związanych ze spożywaniem produktów je zawierających. Przygotowanie zaleceń dietetycznych w zakresie profilaktyki zakażeń prionowych przenoszonych drogą pokarmową. Wymagania w stosunku do studenta: znajomość języka angielskiego (większość piśmiennictwa po ang.) | Zakład Pielęgniarstwa |
| 62 | dr hab. Egbert Piasecki | Zagrożenia wirusami przenoszonymi drogą pokarmową | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Praca o charakterze przeglądowym. Opis właściwości wirusów wywołujących zakażenia pokarmowe, epidemiologia tych zakażeń i metody przeciwdziałania. Przygotowanie zaleceń dietetycznych dla osób w trakcie i po przejściu wirusowego zakażenia pokarmowego. Wymagania w stosunku do studenta: znajomość języka angielskiego (większość piśmiennictwa po ang.) | Zakład Pielęgniarstwa |
| 63 | dr n. med.. Jolanta Krawczyk | Zapobieganie niedożywieniu w chorobie nowotworowej u osób dorosłych | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | Praca przeglądowa, na podstawie literatury ustalenie przyczyn niedożywienia w chorobach nowotworowych i dostosowanie zbilansowanej diety dla potrzeb chorego oraz zaproponowanie tygodniowego jadłospisu. | Zakład Pielęgniarstwa |
| 64 | dr n. med.. Jolanta Krawczyk | Ocena wiedzy na temat diety pudełkowej w wybranych grupach wiekowych. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | praca na podstawie ankiety, celem pracy jest ocena poziomu wiedzy w wybranych grupach wiekowych na temat cateringu dietetycznego | Zakład Pielęgniarstwa |
| 65 | dr n. med.. Jolanta Krawczyk | Strategie żywienia dzieci i młodzieży w nieswoistych chorobach zapalnych jelit. | Dietetyka, studia stacjonarne | 1 | praca opisowa, której celem jest przedstawienie możliwości i sposobów żywienia dzieci i młodzieży w okresie zaostrzenia tych chorób, oraz w okresie remisji i zaproponowanie tygodniowego jadłospisu w okresie remisji choroby | Zakład Pielęgniarstwa |