

Dietetyka studia I stopnia/stacjonarne						
Tematy prac dyplomowych na rok 2019/20						
	Nazwisko, imię promotora	Temat pracy	Kierunek, rok, forma studiów	Liczba studentów proponowanych do realizacji tematu	Krótką charakterystyka pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	dr Katarzyna Bandurska	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.	KDiBŻ
2	dr Katarzyna Bandurska	Postępowanie dietetyczne w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Literatura dotycząca tematu oraz ankieta na temat sposobu żywienia osób w przebiegu choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy.	KDiBŻ
3	dr Katarzyna Bandurska	Postępowanie dietetyczne w niealkoholowym stłuszczeniu wątroby.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Literatura dotycząca tematu oraz ankieta na temat sposobu żywienia osób w przebiegu niealkoholowego stłuszczenia wątroby.	KDiBŻ
4	dr Renata Barczyńska	Analiza składu oraz częstości stosowania wybranych preparatów probiotycznych przyjmowanych przez dzieci podczas antybiotykoterapii.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Praca ma na celu ocenę między innymi rodzaju, częstości i czasu przyjmowania probiotyków podczas antybiotykoterapii wśród grupy dzieci oraz sprawdzenie za pomocą metody płytkowej Kocha deklarowanej przez producenta liczby bakterii probiotycznych w preparatach probiotycznych.	KDiBŻ
5	dr Renata Barczyńska	Analiza składu oraz częstości stosowania wybranych preparatów probiotycznych przyjmowanych przez osoby dorosłe podczas antybiotykoterapii.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Praca ma na celu ocenę między innymi rodzaju, częstości i czasu przyjmowania probiotyków podczas antybiotykoterapii wśród grupy dorosłych oraz sprawdzenie za pomocą metody płytkowej Kocha deklarowanej przez producenta liczby bakterii probiotycznych w preparatach probiotycznych.	KDiBŻ
6	dr Renata Barczyńska	Analiza składu oraz częstości stosowania wybranych mlek modyfikowanych dla dzieci do 6 miesiąca życia.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Praca ma na celu analizę częstości stosowania mlek modyfikowanych dla dzieci do 6 miesiąca życia (badanie ankietowe) oraz sprawdzenie za pomocą metody płytkowej Kocha deklarowanej przez producenta liczby bakterii.	KDiBŻ
7	dr Renata Barczyńska	Analiza składu oraz częstości stosowania wybranych mlek modyfikowanych dla dzieci powyżej 6 miesiąca życia.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Praca ma na celu analizę częstości stosowania mlek modyfikowanych dla dzieci powyżej 6 miesiąca życia (badanie ankietowe) oraz sprawdzenie za pomocą metody płytkowej Kocha deklarowanej przez producenta liczby bakterii.	KDiBŻ
8	dr Renata Barczyńska	Funkcja oraz częstość stosowania błonnika pokarmowego w terapiach odchudzających	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy będzie analiza funkcji błonnika pokarmowego w terapiach odchudzających oraz za pomocą badania ankietowego określenie częstości stosowania błonnika pokarmowego w terapiach odchudzających.	KDiBŻ
9	dr n. med. Agnieszka Berdowska	Postępowanie dietetyczne w nefropatii cukrzycowej	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Przegląd literatury dotyczącej tematu pracy, ułożenie jadłospisu dla osoby cierpiącej na nefropatię cukrzycową, przeprowadzenie oceny poprawności zaproponowanego jadłospisu.	KDiBŻ
10	dr n. med. Agnieszka Berdowska	Postępowanie dietetyczne w przewlekłej niewydolności nerek	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Przegląd literatury dotyczącej tematu pracy, ułożenie jadłospisu dla osoby z przewlekłą niewydolnością nerek, przeprowadzenie oceny poprawności zaproponowanego jadłospisu.	KDiBŻ
11	dr n. med. Agnieszka Berdowska	Zastosowanie diety ketogennej w leczeniu padaczki lekoopornej u dzieci	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Przegląd literatury dotyczącej tematu pracy, ułożenie jadłospisu dla dziecka cierpiącego na padaczkę lekooporną, przeprowadzenie oceny poprawności zaproponowanego jadłospisu.	KDiBŻ
12	dr Robert Gajda	Ekonomiczny aspekt bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy będzie ocena bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych w aspekcie ekonomicznym z uwzględnieniem cech demograficznych badanych, takich jak płeć, wiek i miejsce zamieszkania. Badanie zostanie wykonane z użyciem ankiety rozdawanej.	KDiBŻ
13	dr Robert Gajda	Spoleczny aspekt bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy będzie ocena bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych w aspekcie społecznym z uwzględnieniem cech demograficznych badanych, takich jak płeć, wiek i miejsce zamieszkania. Badanie zostanie wykonane z użyciem ankiety rozdawanej.	KDiBŻ
14	dr Robert Gajda	Fizyczny dostęp do żywności jako wymiar bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy będzie ocena bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych w aspekcie fizycznego dostępu do żywności z uwzględnieniem cech demograficznych badanych, takich jak płeć, wiek i miejsce zamieszkania. Badanie zostanie wykonane z użyciem ankiety rozdawanej.	KDiBŻ
15	dr Robert Gajda	Zdrowotny aspekt bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy będzie ocena bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych w aspekcie zdrowia seniorów z uwzględnieniem cech demograficznych badanych, takich jak płeć, wiek i miejsce zamieszkania. Badanie zostanie wykonane z użyciem ankiety rozdawanej.	KDiBŻ
16	dr Robert Gajda	Uwarunkowania bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy będzie ocena wybranych uwarunkowań (socio-demograficznych, społecznych, ekonomicznych i zdrowotnych) bezpieczeństwa żywnościowego w gospodarstwach domowych osób starszych. Badanie zostanie wykonane z użyciem ankiety rozdawanej.	KDiBŻ
17	dr inż. Barbara Herman	Analiza wiedzy uczniów szkół średnich na temat węglowodanów w żywieniu człowieka.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy: charakterystyka węglowodanów, podział, znaczenie, występowanie. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy uczniów szkół średnich sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	KBBiE

18	dr inż. Barbara Herman	Tłuszcze w żywieniu człowieka - świadomość konsumenta uczniów szkół średnich.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy; podział i charakterystyka tłuszczów oraz kwasów tłuszczowych, rola i źródła tłuszczów. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy uczniów szkół średnich sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	KBBiE
19	dr inż. Barbara Herman	Znaczenie i źródła antyoksydantów w diecie - świadomość konsumenta studentów UJD w Częstochowie.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna - przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy konsumentów studentów UJD, sprawdzającej wiedzę w tym zakresie	KBBiE
20	dr Kamila Kapuśniak	Otrzymywanie nowych preparatów o potencjalnych właściwościach błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Wykorzystanie energii promieniowania mikrofalowego do otrzymania nowych preparatów o potencjalnych właściwościach błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej. Porównanie właściwości uzyskanych preparatów (rozpuszczalność, DE, charakterystyka kleikowania) w zależności od zastosowanego naczynia reakcyjnego.	KBBiE
21	dr Kamila Kapuśniak	Badania strukturalne nowych preparatów o potencjalnych właściwościach błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Omówienie otrzymywania preparatów błonnikowych ze skrobi. Skrobia oporna i oporne dekstryny jako składniki błonnika pokarmowego. Omówienie różnych korzyści fizjologicznych składników błonnika pokarmowego w zależności od ich budowy i właściwości. Charakterystyka nowych preparatów o potencjalnych właściwościach błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej z zastosowaniem spektroskopii w podczerwieni, analizy rentgenowskiej oraz skaningowej mikroskopii elektronowej.	KBBiE
22	dr Kamila Kapuśniak	Wykorzystanie metod kuchni molekularnej do otrzymywania deserów oraz ich ocena	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Omówienie historii kuchni molekularnej i stosowanych technik, w szczególności sferyfikacji i żelifikacji. Opracowanie receptur i przygotowanie kilku deserów z wykorzystaniem metod kuchni molekularnej. Przeprowadzenie ocen konsumenckich deserów z użyciem skali hedonicznej.	KBBiE
23	prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska	Ocena powiadomień alarmowych RASFF dotyczących polskich produktów, w latach 2015-2019	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Analiza danych wtórnych	KDiBŻ
24	prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska	Zatrucia pokarmowe w krajach europejskich w roku 2018 - dane EFSA	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Analiza danych wtórnych	KDiBŻ
25	prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska	Ocena wiedzy konsumentów na temat informacji umieszczanych na opakowaniach produktów żywnościowych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Badanie ankietowe	KDiBŻ
26	prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska	Zaprojektowanie potraw z resztek żywności zgodnie z zasadą "zero waste"	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Projekt potrawy	KDiBŻ
27	dr Joanna Kończyk	Analiza fizykochemiczna napojów i wód smakowych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest określenie właściwości fizykochemicznych oraz składu chemicznego butelkowanych napojów i 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.	KChNAiŚ
28	dr Joanna Kończyk	Zawartość chromu w produktach spożywczych i suplementach diety	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest dokonanie przeglądu literatury na temat chromu jako pierwiastka chemicznego, jego wpływu na organizm człowieka, naturalnych i antropogenicznych źródeł jego pochodzenia oraz określenie stężenia tego pierwiastka w wybranych produktach spożywczych i suplementach diety. Metody badawcze: spektrometria absorpcji atomowej, spektrofotometria UV-Vis.	KChNAiŚ
29	dr n. med. Jolanta Krawczyk	Ocena realizacji zaleceń dietetycznych przez pacjentów z chorobą refluksową przełyku.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Praca na podstawie ankiety; porównanie stosowania się pacjentów z chorobą refluksową przełyku, m.in. w różnych grupach wiekowych, do zalecanej diety.	ZP
30	dr n. med. Jolanta Krawczyk	Niedobory żywieniowe u dzieci w wieku przedszkolnym	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Praca na podstawie ankiet zebranych od rodziców dzieci w wieku przedszkolnym, uwzględniająca skonfrontowanie spożycia określonych składników odżywczych z zapotrzebowaniem w zależności od płci, wieku itd..	ZP
31	dr n. med. Jolanta Krawczyk	Ocena wiedzy rodziców dzieci w wieku szkolnym na temat stosowania diety bezglutenowej.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Praca na podstawie ankiety, uwzględniająca wiedzę rodziców na temat chorób w których stosuje się dietę bezglutenową, skłonność do zastosowania diety bezglutenowej u swoich dzieci, znajomość produktów bezglutenowych.	ZP
32	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Mleczne napoje fermentowane -kefir jako naturalny ekosystem bakterii i grzybów	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Opisanie najnowszych osiągnięć w dziedzinie produkcji mlecznych napojów fermentowanych, ich znaczenia w żywieniu człowieka. Praktyczna hodowla hodowla kefirowej. Wykazanie zmian ilościowych i jakościowych bakterii i grzybów w zależności od temperatury hodowli.	KBBiE
33	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Możliwość zastosowania ekstraktów roślinnych do konserwacji 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	KBBiE
34	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Stosowanie chemicznych środków do ograniczenia rozwoju mikroorganizmów w żywności	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat konserwantów żywności. Eksperymenty wykazujące ograniczenie rozwoju mikroorganizmów konserwanty chemiczne	KBBiE
35	dr Zbigniew Kułaga	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	KDiBŻ

36	dr Zbigniew Kulaga	Analiza reklam produktów żywieniowych pod kątem zgodności z piramidą żywienia	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Opracowanie narzędzia badawczego rejestracji reklam; rejestracja danych; statystyczna analiza danych	KDiBŻ
37	dr Zbigniew Kulaga	Analiza wiedzy żywieniowej chorych na niewydolność nerek	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Opracowanie narzędzia badawczego rejestracji wiedzy żywieniowej chorych na niewydolność nerek; rejestracja danych; statystyczna analiza danych	KDiBŻ
38	dr Majchrzak Barbara	Krajowe drzewa, krzewy i krzewinki jako źródło jadalnego surowca.	Dietetyka I st stacjonarne	1	Charakterystyka i występowanie wybranych krajowych gatunków drzew, krzewów i krzewinek będących źródłem jadalnych surowców roślinnych o znaczeniu kulinarnym i zdrowotnym. Substancje biologicznie czynne zawarte w surowcach pozyskiwanych z ww. gatunków. Elementem pracy będzie przeprowadzenie badań ankietowych wśród wybranej grupy osób na temat wykorzystywania surowców pochodzących z rodzimych drzew, krzewów i krzewinek w celach kulinarnych oraz ich właściwości prozdrowotnych.	KBBiE
39	dr Majchrzak Barbara	Krajowe dziko rosnące rośliny zielne jako źródło jadalnego surowca.	Dietetyka I st stacjonarne	1	Charakterystyka i występowanie wybranych krajowych gatunków roślin zielnych, będących źródłem jadalnych surowców roślinnych o znaczeniu kulinarnym i zdrowotnym. Substancje biologicznie czynne zawarte w surowcach pozyskiwanych z ww. gatunków. Elementem pracy będzie przeprowadzenie badań ankietowych wśród wybranej grupy osób na temat wykorzystywania surowców pochodzących z rodzimych roślin zielnych w celach kulinarnych oraz ich właściwości prozdrowotnych.	KBBiE
40	dr Mazur Ewa	Analiza porównawcza „diet pudełkowych” wybranych trzech firm w mieście Częstochowa pod kątem oceny wartościowej składników, wartości odżywczej oraz kontroli informacji o prawidłowym odżywianiu osób zamawiających.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest porównanie wybranych diet pudełkowych o ustalonej ogólnie kaloryczności z oceną zapotrzebowania energetycznego zamawiającego i kontroli informacyjnej nad prawidłowym odżywianiem osoby zamawiającej a firmy cateringowej. Część teoretyczna – przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna – ankieta z pytaniami dołączona do zamówionego posiłku i zwrot poprzez kuriera dostarczającego. Omówienie i porównanie.	KDiBŻ
41	dr Mazur Ewa	Ocena znajomości prawidłowego odżywiania u pacjentów z nadwagą i otyłych, przebywających na Oddziale Chorób Wewnętrznych Szpitala im. Rudolfa Weigla w Blachowni.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest ocena znajomości zaleceń dietetycznych, prawidłowego żywienia i zawartości cukru, tłuszczu i kaloryczności wybranych pokarmów u pacjentów przebywających na oddziale internistycznym na podstawie ankiety. Część teoretyczna – przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna – ankieta. Omówienie i porównanie wyników.	KDiBŻ
42	dr Mazur Ewa	Ocena znajomości piramidy żywienia, sposób odżywiania, trybu życia i porównanie tej wiedzy z BMI studentów wybranego roku Politechniki Częstochowskiej.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest ocena znajomości sposobu prawidłowego żywienia, wysiłku fizycznego i masy ciała wybranego roku studentów Politechniki Częstochowskiej. Część teoretyczna – przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna – ankieta. Omówienie i porównanie wyników.	KDiBŻ
43	dr Beata Mikuta	Ocena spożycia składników energetycznych przez osoby starsze	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest ocena ilościowa spożycia energii i składników energetycznych - białka, tłuszczów i węglowodanów przez osoby starsze mieszkające z rodzinami z wykorzystaniem wywiadu 24-godzinnego	KDiBŻ
44	dr Beata Mikuta	Ocena spożycia tłuszczów przez osoby starsze	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest ocena ilościowa spożycia tłuszczów z różnieniem tłuszczów nasyconych i nienasyconych oraz cholesterolu przez osoby starsze mieszkające z rodzinami z wykorzystaniem wywiadu 24-godzinnego	KDiBŻ
45	dr Beata Mikuta	Ocena spożycia węglowodanów przez osoby starsze	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest ocena ilościowa spożycia węglowodanów z różnieniem węglowodanów przyswajalnych i nieprzyswajalnych, złożonych i prostych oraz błonnika przez osoby starsze mieszkające z rodzinami z wykorzystaniem wywiadu 24-godzinnego	KDiBŻ
46	dr Beata Mikuta	Ocena spożycia witamin tłuszczorozpuszczalnych przez osoby starsze	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest ocena ilościowa spożycia witamin tłuszczorozpuszczalnych przez osoby starsze mieszkające z rodzinami z wykorzystaniem wywiadu 24-godzinnego	KDiBŻ
47	dr Beata Mikuta	Projekt potrawy przekąskowej dla osoby starszej	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy będzie zaprojektowanie i wykonanie potrawy przeznaczonej na przekąskę dla osoby starszej powyżej 65 roku życia. Potrawa jako przekąska powinna zaspakajać 10% zapotrzebowania energetycznego osoby starszej, a także powinna uwzględniać specyfikę żywienia osób starszych	KDiBŻ
48	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD	Narażenie na aktyloamid z żywności studentów UJD stosujących dietę wegetariańską i tradycyjną.	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Akryloamid (AA) jest związkem "prawdopodobnie rakotwórczym dla człowieka" (IARC, 1994). W żywności powstaje jako efekt reakcji cukrów redukujących z wolną asparaginą pod wpływem temperatury > 120 ⁰ C, w wyniku reakcji Maillarda. Duża zawartość AA stwierdzana jest w poddawanych obróbce termicznej produktach ziemniaczanych, zbożowych oraz w kawie i jej substytutach. W Polsce nie przeprowadzono dotychczas badań nad oceną narażenia na AA z diety wegetariańskiej. Badanie będzie miało charakter pilotażowy. W grupie 20 - 30 studentów UJD deklarujących stosowanie diety wegetariańskiej zostanie przeprowadzony 24 godz. wywiad żywieniowy metodą zapisu. Ocena pobrania AA zostanie obliczona na podstawie dostępnych danych o zawartości AA w żywności w Polsce. Podobnie zostaną zebrane wywiady w grupie stosującej tradycyjną dietę. Na podstawie w/w danych zostanie oszacowane narażenie na AA z diety.	KDiBŻ
49	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD	Ocena spożycia izomerów trans kwasów tłuszczowych wśród studentów UJD	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Izomery trans kwasów tłuszczowych (TFA) są uznany czynnikiem ryzyka chorób sercowo-naczyniowych. Powstają głównie w procesie utwardzania olejów roślinnych. Naturalnie są obecne w mleku i mięsie zwierząt przeżuwających. Na podstawie danych o spożyciu żywności, zebranych metodą wywiadu 24 godzinnego oraz ogólnodostępnych danych o zawartości TFA w żywności (e-Baza) zostanie ocenione spożycie TFA w grupie studentów UJD. Uzyskane dane zostaną porównane do zaleceń (Normy żywienia, zalecenia EFSA i WHO).	KDiBŻ

50	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD	Analiza rynku suplementów diety zawierających kwasy omega-3, w kontekście aktualnych zaleceń żywieniowych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Kwasy omega-3, przede wszystkim DHA i EPA odgrywają istotną rolę w prewencji wielu chorób i zaburzeń stanu zdrowia. Zgodnie z aktualnymi zaleceniami żywieniowymi zdrowa osoba dorosła powinna spożywać 2 porcje tłustych ryb morskich w tygodniu, co odpowiada 250 µ EPA+DHA/dzień. Celem pracy będzie dokonanie przeglądu dostępnych suplementów diety zawierających kwasy omega-3 pod kątem składu (źródło pochodzenia EPA i DHA), zawartości EPA i DHA oraz dawkowania i wskazań do stosowania. Ważnym elementem będzie również porównanie proponowanego dawkowania do zaleceń dotyczących spożycia kwasów omega-3 w różnych grupach wiekowych i stanach fizjologicznych.	KDiBŻ
51	dr Dominika Olszewska	Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na trwałość produktów mlecznych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Pobieranie próbek zproduktów mlecznych wystawionych na różne czynniki fizyczne i chemiczne i sprawdzanie ich czystości mikrobiologicznej metodą posiewu powierzchniowego	KBBiE
52	dr Dominika Olszewska	Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na trwałość produktów mięsnych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Pobieranie próbek zproduktów mięsnych wystawionych na różne czynniki fizyczne i chemiczne i sprawdzanie ich czystości mikrobiologicznej metodą posiewu powierzchniowego	KBBiE
53	dr Przemysław Siemion	Analiza składu wybranych produktów żywnościowych, które mogą być stosowane pomocniczo w zespole jelita drażliwego	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest dobór i dokonanie analizy wybranych produktów żywnościowych mogących mieć zastosowanie w postępowaniu dietetycznym w zespole jelita drażliwego.	KDiBŻ
54	dr Przemysław Siemion	Jakość dietetyczna wybranych produktów ekologicznych	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych produktów ekologicznych oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka.	KDiBŻ
55	dr Anna Skoczyńska	Charakterystyka składu wybranych i dostępnych w handlu produktów suplementacyjnych zawierających witaminę D	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest wyszukanie i zebranie informacji naukowej dotyczącej witaminy D, jej właściwości i roli dla zdrowia człowieka oraz omówienie składu wybranych suplementów diety (wyszukanych w bazach danych), które zawierają tę witaminę i przeprowadzenie analizy porównawczej m. in. pod kątem składu tych preparatów.	KDiBŻ
56	dr Anna Skoczyńska	Omówienie składu wybranych i dostępnych w handlu preparatów suplementacyjnych zawierających magnez	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest wyszukanie i zebranie informacji naukowej dotyczącej magnezu, jego właściwości i roli dla zdrowia człowieka oraz omówienie składu wybranych suplementów diety (wyszukanych w bazach danych), które zawierają ten pierwiastek i przeprowadzenie analizy porównawczej m. in. pod kątem składu tych preparatów.	KDiBŻ
57	dr Anna Skoczyńska	Analiza porównawcza wybranych i aktualnie dostępnych w handlu suplementów diety zawierających żelazo	Dietetyka, I stopnia studia stacjonarne	1	Celem pracy jest zebranie i wyszukanie informacji naukowej dotyczącej żelaza, jego właściwości i roli dla zdrowia człowieka oraz omówienie składu wybranych suplementów diety (wyszukanych w bazach danych), które zawierają ten pierwiastek i przeprowadzenie analizy porównawczej m. in. pod kątem składu tych preparatów.	KDiBŻ