



EduAkademia.pl

prace naukowe na zlecenie

Dietetyka studia I stopnia/stacjonarne

Tematy prac dyplomowych i magisterskich na rok 2018/2019

Liczba

studentów

Tematy-prac-licencjackich-95

dr hab. Janusz
Optymalizacja warunków wzbogacania

Celem badań będzie opracowanie receptur przetworów warzywno-owocowych, w tym soków, napojów i nektarów wzbogaconych preparatami

Kapuśniak, prof. AJD
przetworów warzywno-owocowych preparatami

1

Dietetyka, studia

1

błonnikowymi ze skrobi ziemniaczanej. Optymalizacja obejmie dobór ilości preparatu błonnikowego oraz opracowanie skutecznej technologii jego

Zakład Dietetyki i

(opiekun prac

błonnikowymi ze skrobi ziemniaczanej.

stacjonarne

dyspersji i rozpuszczania

w celu otrzymania produktu stabilnego, bez rozwarstwień i osadów. Badania będą wykonywane m.in. z wykorzystaniem

Badań Żywności

laboratoryjnych mgr

analizy wiskozymetrycznej.

Kamila Kapuśniak)

dr hab. Janusz
Analiza sensoryczna przetworów warzywno-

Kapuśniak, prof. AJD
owocowych wzbogaczonych preparatami
Dietetyka, studia

W ramach realizacji części praktycznej pracy przewiduje się przeprowadzenie oceny organoleptycznej i badań akceptowalności przetworów

Zakład Dietetyki i

2

(opiekun prac
błonnikowymi ze skrobi ziemniaczanej.

1

stacjonarne

warzywno-owocowych, w tym soków, napojów i nektarów wzbogaconych preparatami błonnikowymi ze skrobi ziemniaczanej.

Badań Żywności

laboratoryjnych mgr

Kamila Kapuśniak)

dr hab. Janusz
Otrzymywanie i charakterystyka preparatów

Badania będą miały na celu otrzymanie nowych preparatów błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej poprzez kontrolowaną dekstrynizację skrobi w

Kapuśniak, prof. AJD
błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej.

Dietetyka, studia

warunkach ogrzewania
konwekcyjnego i mikrofalowego. Postęp procesu dekstrynizacji będzie kontrolowany za pomocą
analizy

Zakład Dietetyki i

3

(opiekun prac

2

stacjonarne

wiskozymetrycznej. Otrzymane preparaty zostaną poddane podstawowym badaniom fizykochemicznym, jak
rozpuszczalność, zawartość cukrów

Badań Żywności

laboratoryjnych mgr

redukujących oraz testom in vitro na oporność na trawienie enzymatyczne.

Kamila Kapuśniak)

prof. dr hab. Danuta
Ocena informacji umieszczonej na
Dietetyka, studia

Celem pracy będzie ocena informacji umieszczonej na opakowaniach serów dojrzewających i twarogowych,
ze szczególnym uwzględnieniem
Zakład Dietetyki i

opakowaniach serów dojrzewających i

4

1

wartości odżywczej oraz oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Ocena będzie obejmowała zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym

Kołożyn-Krajewska

stacjonarne

Badań Żywności

twarogowych

i przydatność informacji w układaniu schematu żywienia ludzi zdrowych i chorych.

prof. dr hab. Danuta
Zatrucia pokarmowe wirusowe w Polsce w
Dietetyka, studia

Celem pracy będzie przeanalizowanie danych epidemiologicznych dotyczących zatruc pokarmowych,
powodowanych przez wirusy, w Polsce w
Zakład Dietetyki i

5

latach 2013-2017 – analiza danych

1

wybranych latach. Dane do analizy będą pochodziły z meldunków epidemiologicznych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego

Kołożyn-Krajewska
epidemiologicznych NIZP PZH
stacjonarne

Zakładu Higieny. Dane zostaną opracowane statystycznie.
Badań Żywności

Zatrucia pokarmowe w krajach europejskich –

Celem pracy będzie przeanalizowanie danych epidemiologicznych dotyczących zatruc pokarmowych w krajach europejskich w wybranych latach.

prof. dr hab. Danuta
analiza danych epidemiologicznych EFSA
Dietetyka, studia

Zakład Dietetyki i
6

1

Dane do analizy będą pochodziły z meldunków epidemiologicznych Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności. Dane zostaną

Kołożyn-Krajewska
stacjonarne

Badań Żywności

opracowane statystycznie.

Ocena informacji umieszczonej na

Celem pracy będzie ocena informacji umieszczonej na poszczególnych grupach przetworów mięsnych (wędzonki, kiełbasy, wyroby podrobowe

prof. dr hab. Danuta
opakowaniach przetworów mięsnych
Dietetyka, studia

Zakład Dietetyki i

7

1

itd..) ze szczególnym uwzględnieniem wartości odżywczej oraz oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.
Ocena będzie obejmowała zgodność z

Kołożyn-Krajewska

stacjonarne

Badań Żywności

obowiązującym prawem żywnościowym i przydatność informacji w układaniu schematu żywienia ludzi zdrowych i chorych.

8

prof. dr hab. Danuta

Opracowanie dokumentacji HACCP dla wybrane

Dietetyka, studia

1

Celem pracy będzie przygotowanie całej lub częściowej dokumentacji (w zależności od wielkości zakładu) systemu HACCP. Praca ma charakter

Zakład Dietetyki i

Kołożyn-Krajewska

stacjonarne

konceptyjny i będzie wykonywana w konkretnym zakładzie żywieniowym.

Badań Żywności

prof. dr hab. Danuta
Weryfikacja systemu HACCP w wybranym
Dietetyka, studia

Celem pracy będzie przeprowadzenie weryfikacji istniejącego i funkcjonującego systemu HACCP w konkretnym zakładzie. Zostanie wykorzystana

Zakład Dietetyki i

9

zakładzie

1

Kołożyn-Krajewska

stacjonarne

metoda auditu

Badań Żywności

dr Renata Barczyńska-
Analiza porównawcza żywienia dzieci w
Dietetyka, studia

Celem pracy jest przeprowadzenie analizy porównawczej jadłospisów w przedszkolach, w których posiłki

przygotowywane są w kuchni
Zakład Dietetyki i
10

przedszkolach w systemie cateringowym i

1

Felusiak
tradycyjnym
stacjonarne

przedszkolnej oraz w tych, które korzystają z cateringu.
Badań Żywności

dr Renata Barczyńska-
Analiza, ocena składu oraz wartości odżywczej
Dietetyka, studia

Celem pracy jest wykonanie analizy, oceny składu oraz wartości odżywczej mleka i kaszek przeznaczonych dla
dzieci do 2 roku życia. Analiza

Zakład Dietetyki i
11

mleka i kaszek przeznaczonych dla dzieci do 2

1

Felusiak
doku życia.

stacjonarne

wykonywana będzie na podstawie informacji umieszczonych na opakowaniu produktów.
Badań Żywności

Projekt tygodniowego jadłospisu dla dzieci w

12

dr Renata Barczyńska-
wieku przedszkolnym chorych na celiakię.
Dietetyka, studia

1

Celem pracy będzie przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla dzieci w wieku przedszkolnym chorujących na celiakię.

Zakład Dietetyki i

Felusiak

stacjonarne

Badań Żywności

Projekt tygodniowego jadłospisu dla dzieci w

13

dr Renata Barczyńska-
wieku przedszkolnym z alergiami
Dietetyka, studia

1

Celem pracy będzie przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla dzieci w wieku przedszkolnym z wybranymi alergiami pokarmowymi.

Zakład Dietetyki i

Felusiak
pokarmowymi.
stacjonarne

Badań Żywności

dr Renata Barczyńska-
Ocena nawyków żywieniowych wybranej grupy
Dietetyka, studia

Zakład Dietetyki i
14

zawodników sportowych.

1

Celem pracy będzie ocena nawyków żywieniowych wybranej grupy zawodników sportowych. Badanie ankietowe.

Felusiak

stacjonarne

Badań Żywności

Ocena spożycia składników energetycznych
Dietetyka, studia

Celem pracy jest ocena spożycia składników energetycznych przez osoby starsze. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w

Zakład Dietetyki i

15

dr inż. Beata Mikuta

przez osoby starsze na podstawie jadłospisów

1

stacjonarne

wybranych domów seniora oraz aktualne normy żywienia osób starszych.

Badań Żywności

dekadowych w domu seniora

Ocena spożycia składników mineralnych przez
Dietetyka, studia

Celem pracy jest ocena spożycia składników mineralnych przez osoby starsze. Do tego celu należy
wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w

Zakład Dietetyki i

16

dr inż. Beata Mikuta

osoby starsze na podstawie jadłospisów

1

stacjonarne

wybranych domu seniora oraz aktualne normy żywienia osób starszych.

Badań Żywności

dekadowych w domu seniora

Ocena spożycia witamin przez osoby starsze na
Dietetyka, studia

Celem pracy jest ocena spożycia witamin przez osoby starsze. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis
dekadowy dostępny w wybranym domu

Zakład Dietetyki i

17

dr inż. Beata Mikuta

podstawie jadłospisów dekadowych w domu

1

stacjonarne

seniora oraz aktualne normy żywienia osób starszych.

Badań Żywności

seniora

Ocena jakościowa jadłospisów dekadowych w

Celem pracy jest ocena jadłospisów dekadowych osób starszych z wykorzystaniem wybranej metody punktowej i interpretacja uzyskanych w ten

domu seniora metodą punktową
Dietetyka, studia

Zakład Dietetyki i
18
dr inż. Beata Mikuta

1
sposób wyników. Do tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym domu seniora,
normy żywienia osób starszych oraz

stacjonarne

Badań Żywności

kwestionariusz oceny punktowej jadłospisu i jego interpretację.

Ocena jakościowa jadłospisów dekadowych w

domu seniora z wykorzystaniem piramidy
Dietetyka, studia

Celem pracy jest ocena jakościowa żywienia osób starszych z wykorzystaniem najnowszej piramidy zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Do

Zakład Dietetyki i

19

dr inż. Beata Mikuta

zdrowego żywienia i aktywności fizycznej

1

tego celu należy wykorzystać jadłospis dekadowy dostępny w wybranym domu seniora oraz aktualne normy żywienia osób starszych. W dalszy

stacjonarne

Badań Żywności

etapie należy porównać przygotowany jadłospis z zaleceniami wynikającymi z piramidy zdrowego żywienia.

Jakość dietetyczna wybranych produktów

20

dr Przemysław
bezglutenowych
Dietetyka, studia

1

Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych produktów bezglutenowych oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na
Zakład Dietetyki i

Siemion

stacjonarne

zdrowie człowieka.
Badań Żywności

Ocena wpływu atrakcyjności opakowań

21

dr Przemysław

wybranych produktów spożywczych na

Dietetyka, studia

1

Celem pracy jest zbadanie i dokonanie analizy preferencji grupy konsumentów dotyczących wpływu atrakcyjności opakowań wybranych produktów

Zakład Dietetyki i

Siemion

preferencje konsumentów

stacjonarne

spożywczych na dokonywane zakupy.

Badań Żywności

Ocena wpływu informacji dotyczących

22

dr Przemysław

zawartości substancji dodatkowych na

Dietetyka, studia

1

Celem pracy jest zbadanie i dokonanie analizy preferencji grupy konsumentów dotyczących wpływu informacji o zawartości dodatków do żywności

Zakład Dietetyki i

Siemion

opakowaniach wybranych produktów

stacjonarne

na opakowaniach wybranych produktów spożywczych na dokonywane zakupy.
Badań Żywności

spożywczych na preferencje konsumentów

Preferencje konsumentów dotyczące zakupu

23

dr Przemysław
produktów bezglutenowych
Dietetyka, studia

1

Celem pracy jest zbadanie i dokonanie analizy preferencji grupy konsumentów dotyczących zakupu
wybranych produktów bezglutenowych.
Zakład Dietetyki i

Siemion

stacjonarne

Badań Żywności

Wybrane cechy socjodemograficzne a poziom

Celem pracy będzie ocena wpływu wybranych cech socjodemograficznych studentów (płeć, wiek, miejsce zamieszkania, dochód, itp.) na

urozmaicenia spożycia żywności wśród

urozmaicenie całodziennych racji pokarmowych tych studentów. W badaniu zostanie uwzględniony kwestionariusz urozmaicenia spożycia

młodzieży akademickiej
Dietetyka, studia

Zakład Dietetyki i
24
dr inż. Robert Gajda

1

żywności (FIVEQ) autorstwa Niedźwiedzkiej i Wądołowskiej z 2008 roku wraz załączoną metryczką określającą cechy socjodemograficzne. W

stacjonarne

Badań Żywności

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).

Poziom aktywności fizycznej a spożycie

Celem pracy będzie ocena wpływu poziomu aktywności fizycznej na częstotliwość spożycia wybranych produktów białkowych wśród mężczyzn

wybranych produktów białkowych wśród
Dietetyka, studia

trenujących na siłowni. W badaniu zostanie uwzględniony międzynarodowy kwestionariusz aktywności fizycznej - IPAQ oraz autorski

Zakład Dietetyki i

25

dr inż. Robert Gajda

mężczyzn trenujących na siłowni

1

kwestionariusz częstotliwości spożycia produktów białkowych W ramach analizy danych z przeprowadzonego badania określone zostaną

stacjonarne

Badań Żywności

liczebności i odsetki mężczyzn charakteryzujących się typowym dla tych mężczyzn poziomem aktywności fizycznej wyrażonej w jednostkach -

MET-min/tydz. w relacji do częstości spożycia wybranych produktów białkowych.

Poziom aktywności fizycznej a wybrane

zachowania żywieniowe kobiet

Celem pracy będzie ocena wpływu poziomu aktywności fizycznej na wybrane zachowania żywieniowe (nawyki, nałogi, zwyczaje żywieniowe)

Dietetyka, studia

kobiet. W badaniu zostanie uwzględniony międzynarodowy kwestionariusz aktywności fizycznej - IPAQ oraz wystandaryzowany kwestionariusz do

Zakład Dietetyki i

26

dr inż. Robert Gajda

1

badania zachowań żywieniowych i opinii o żywności - QEB, opracowany przez Zespół Behawioralnych Uwarunkowań Żywności PAN. W ramach

stacjonarne

analizy danych z przeprowadzonego badania określone zostaną liczebności i odsetki osób charakteryzujących się typowym dla tych osób poziomem
Badań Żywności

aktywności fizycznej wyrażonej w jednostkach - MET-min/tydz. w relacji do ocenionych zachowań żywieniowych.

Ocena realizacji zaleceń żywieniowych wśród

Celem pracy będzie ocena realizacji zaleceń żywieniowych dla dzieci opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia wśród dzieci w wieku

27

dr inż. Robert Gajda
dzieci w wieku szkolnym
Dietetyka, studia

1

szkolnym. W badaniu zostanie uwzględniony autorski kwestionariusz ankiety oceniający te zalecenia. W ramach analizy dany określone zostaną
Zakład Dietetyki i

stacjonarne

liczebności i odsetki dzieci realizujących te zalecenia w stopniu niedostatecznym, dostatecznym, dobrym i bardzo dobrym, w zależności od płci
Badań Żywności

dziecka.

Wpływ stylu życia studentów na poziom

Celem pracy będzie ocena wpływu wybranych cech stylu życia studentów na poziom nasilenia cech indeksu zdrowotnego ich diety, określonego na

nasilenia cech indeksu zdrowotnego ich diety

podstawie częstotliwości spożycia produktów zalecanych i niezalecanych w żywieniu człowieka. W badaniu zostanie uwzględniony kwestionariusz

28

dr inż. Robert Gajda

Dietetyka, studia

1

składający się z dwóch części. W pierwszej części zostanie umieszczony fragment wystandaryzowanego kwestionariusza - KomPan opracowanego

Zakład Dietetyki i

stacjonarne

przez Zespół Behawioralnych Uwarunkowań Żywienia PAN, przy użyciu którego zostanie zbadana częstotliwość spożycia produktów zalecanych i

Badań Żywności

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.

dr n. med.. Jolanta
Zapobieganie niedożywieniu w chorobie
Dietetyka, studia

Praca przeglądowa, na podstawie literatury ustalenie przyczyn niedożywienia w chorobach nowotworowych i dostosowanie zbilansowanej diety
Zakład
29

nowotworowej u osób dorosłych

1
dla potrzeb chorego oraz zaproponowanie tygodniowego jadłospisu.

Krawczyk

stacjonarne

Pielęgniarstwa

dr n. med. Agnieszka

Metody wykrywania zafałszowania żywności

Dietetyka, studia

1

Zafałszowanie żywności - rys historyczny, regulacje prawne, przegląd metod służących wykrywaniu. Ankieta dotycząca stanu wiedzy studentów w

Mikrobiologii i

30

Berdowska

stacjonarne

odniesieniu do metod zafałszowania żywności i jego wykrywania. Metody statystyczne.
Biotechnologii

dr n. med. Agnieszka

Charakterystyka, występowanie w żywności i

Dietetyka, studia

1

Heterocykliczne aminy aromatyczne - charakterystyka chemiczna, powstawanie, obecność w produktach żywnościowych, wpływ na zdrowie

Mikrobiologii i

31

Berdowska
skutki zdrowotne heterocyklicznych amin
stacjonarne

człowieka. Ankieta dotycząca stanu wiedzy studentów dietetyki oraz innych kierunków na temat
heterocyklicznych amin aromatycznych w żywności,
Biotechnologii

aromatycznych

ich powstawania, skutków zdrowotnych oraz metod mających na celu ograniczenie ich spożycia. Metody
statystyczne.

dr n. med. Agnieszka
Wpływ żywienia na rozwój cukrzycy u dzieci i
Dietetyka, studia

1

Cukrzyca u dzieci i młodzieży. Związek pomiędzy żywieniem a rozwojem choroby. Problem hipoglikemii.

Produkty hipoglikemizujące. Układanie

Mikrobiologii i

32

Berdowska
młodzieży oraz żywność a powstawanie
stacjonarne

jadłospisu dla dziecka z cukrzycą.

Biotechnologii

hipoglikemii

dr n. med. Agnieszka

Postępowanie dietetyczne w zespole

Dietetyka, studia

1

Zespół policystycznych jajników - etiopatogeneza, objawy, skutki nieleczenia, postępowanie żywieniowe.

Układanie jadłospisu.

Mikrobiologii i

33

Berdowska

policystycznych jajników

stacjonarne

Biotechnologii

dr inż. Barbara

Witaminy w żywieniu człowieka -

Dietetyka, studia

Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna -
przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy

Zakład Biochemii

34

występowanie i rola w organizmie.

1

Herman

stacjonarne

konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie

i Ekotoksykologii

dr inż. Barbara

Chemiczne zanieczyszczenia żywności -

Dietetyka, studia

Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna -
przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy

Zakład Biochemii

35

świadomość konsumentów.

1

Herman

stacjonarne

konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie

i Ekotoksykologii

dr inż. Barbara
Węglowodany jako składniki żywności.
Dietetyka, studia

Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna -
przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy

Zakład Biochemii

36

1

Herman

stacjonarne

konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie.

i Ekotoksykologii

Białko jako składnik żywności.

37

dr inż. Barbara

Dietetyka, studia

1

Część teoretyczna: przegląd literatury w zakresie tematyki pracy. Część praktyczna -
przeprowadzenie ankiety wśród wybranej grupy

Zakład Biochemii

Herman

stacjonarne

konsumentów sprawdzającej wiedzę w tym zakresie

i Ekotoksykologii

Analiza składu chemicznego wybranych

Celem pracy jest porównanie składu chemicznego wybranych artykułów spożywczych (przetwory, wypieki itp.)

posiadających certyfikat "eco" z

artykułów spożywczych wyprodukowanych w
Dietetyka, studia

Zakład Biochemii
38
dr hab. Robert Biczak

1
analogicznymi produktami powstałymi na bazie surowców otrzymanych przez gospodarstwa
konwencjonalne. Jako materiał porównawczy

oparciu o rolnictwo konwencjonalne i ekologiczne
stacjonarne

i Ekotoksykologii

proponuje się wykorzystać asortyment wybranych produktów spożywczych z popularnych w woj. śląskim
super- i hipermarketów

Dr hab. Piotr Krupa
Metody utrwalania żywności z wykorzystaniem
Dietetyka, studia

Celem pracy jest zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat konserwantów żywności.
Eksperymenty wykazujące ograniczenie
Zakład
39

konserwantów chemicznych i pochodzenia

stacjonarne

1

rozwoju mikroorganizmów przez naturalne i sztuczne konserwanty.

Mikrobiologii i

Prof.AJD

naturalnego

Biotechnologii

Dr hab. Piotr Krupa

Kefir i jogurt jako produkty fermentacji

Dietetyka, studia

Celem pracy jest zebranie najnowszej literatury dotycząca tematu oraz praktyczny aspekt pracy w postaci hodowli laboratoryjnej zoogoleii kefirowej

Zakład

40

mlekowej - znaczenie dietetyczne i

stacjonarne

1

Mikrobiologii i

Prof.AJD

prozdrowotne

i identyfikacja morfologiczna mikroorganizmów występujących w kefirze i jogurcie.

Biotechnologii

Biota bakteryjna jelit człowieka

Część teoretyczna: Celem pracy jest charakterystyka mikrobiota jelit człowieka ze szczególnym uwzględnieniem roli tych mikroorganizmów w
Zakład

Dietetyka, studia

41

dr Igor Jatulewicz

stymulacji systemu odpornościowego człowieka. Część praktyczna: Przygotowanie jadłospisu dekadowego mającego wpływ na stymulację rozwoju
Mikrobiologii i

stacjonarne

bakterii jelitowych stymulujących układ odpornościowy człowieka

Biotechnologii

Wpływ diety na skład mikrobiomu przewodu

Część teoretyczna: Celem pracy jest określenie wpływu diety na skład ilościowy i jakościowy mikroorganizmów zasiedlających przewód

Zakład

pokarmowego człowieka

Dietetyka, studia

42

dr Igor Jatulewicz

pokarmowy człowieka. Część praktyczna: Przygotowanie jadłospisu dekadowego mającego wpływ na stymulację rozwoju bakterii symbiotycznych

Mikrobiologii i

stacjonarne

w układzie pokarmowym człowieka
Biotechnologii

1

Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności

Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na temat
Zakład

dr Olszewska

Dietetyka, studia

43

1
źródeł i dróg zakażeń bakteriami i grzybami produktów żywnościowych, a także analizę Norm (PN-EN)z
zakresu badania żywności pod kątem
Mikrobiologii i

Dominika

stacjonarne

zanieczyszczeń mikroorganizmami i ich przydatności w żywieniu zbiorowym
Biotechnologii

Choroby bakteryjne układu pokarmowego

dr Olszewska

Dietetyka, studia

Praca ma na celu zebranie i opracowanie najnowszych informacji na temat

Zakład

44

1

chorób układu pokarmowego wywoływanych przez bakterie, a także ich dróg rozprzestrzeniania, a także

zebranie informacji na temat świadomości

Mikrobiologii i

Dominika

stacjonarne

społeczeństwa na temat chorób bakteryjnych układu pokarmowego - ankieta
Biotechnologii

Promocja zdrowia i edukacja żywieniowa dzieci
Dietetyka, studia

Celem pracy jest ocena poziomu edukacji żywieniowej i sposobów promocji zdrowia dzieci przedszkolnych.

Badania ankietowe wśród rodziców i

Zakład

45

dr Irena Jarzyńska

przedszkolnych

stacjonarne

1

nauczycieli dzieci

Mikrobiologii i

przedszkolnych

Biotechnologii

Edukacja zdrowotna i żywieniowa uczniów

Dietetyka, studia

Celem pracy jest ocena poziomu edukacji zdrowotnej i żywieniowej uczniów klas I-III szkoły podstawowej.
Badania ankietowe wśród nauczycieli i
Zakład
46
dr Irena Jarzyńska
klas I-III
stacjonarne
1
uczniów klas I-III.
Mikrobiologii i

Biotechnologii

dr Katarzyna
Ocena spożycia białka w całodziennej racji
Dietetyka, studia

Rola białka w organizmie człowieka, białko pełno i niepełnowartościowe, zalecane spożycie. Ankieta dotycząca wiedzy na temat roli białek w
Zakład

Bandurska
pokarmowej studentów
stacjonarne

organizmie człowieka oraz ich spożycia przez studentów, opracowanie statystyczne uzyskanych wyników.

47

1

Mikrobiologii i

Biotechnologii

dr Katarzyna
Zastosowanie substancji intensywnie słodzących
Dietetyka, studia

Substancje intensywnie słodzące - charakterystyka chemiczna, źródła i metody otrzymywania, wpływ na zdrowie człowieka, analiza wielkości
Zakład

Bandurska

stacjonarne

spożycia. Ankieta dotycząca wiedzy na temat substancji intensywnie słodzących oraz ich wykorzystania, opracowanie statystyczne uzyskanych

48

1

Mikrobiologii i

wyników.

Biotechnologii

Świadomość znaczenia stylu życia i diety w

49

profilaktyce i leczeniu raka jelita grubego

Dietetyka, studia

1

Wstęp teoretyczny. Celem pracy będzie przeanalizowanie literatury dotyczącej epidemiologii chorób nowotworowych i zwrócenie na aspekt

Zakład

prof. Wojciech Kałas

wpływu diety i stylu życia na zapadalność na raka jelita grubego. Wymagania w stosunku do studenta:

znajomość języka angielskiego (większość

Mikrobiologii i

stacjonarne

piśmiennictwa po ang.). Część praktyczna. Ankiety dotyczące świadomości wpływu diety i stylu życia na zapadalność i leczenie raka jelita grubego.
Biotechnologii

Świadomość znaczenia stylu życia i diety w

Wstęp teoretyczny. Celem pracy będzie przeanalizowanie literatury dotyczącej epidemiologii chorób nowotworowych i zwrócenie na aspekt
Zakład

profilaktyce i leczeniu raka gruczołu sutkowego

Dietetyka, studia

wpływu diety i stylu życia na zapadalność na raka gruczołu sutkowego. Wymagania w stosunku do studenta:
znajomość języka angielskiego

50
prof. Wojciech Kałas

1

Mikrobiologii i

stacjonarne

(większość piśmiennictwa po ang.). Część praktyczna. Ankiety dotyczące świadomości wpływu diety i stylu życia na zapadalność i leczenie raka

Biotechnologii

gruczołu sutkowego.

Ocena skuteczności diet w wybranych

Celem pracy będzie analiza skuteczności diet w wybranych chorobach układu pokarmowego. Praca polegać będzie na przeglądzie literatury i
Zakład Biologii i

dr Agnieszka
chorobach układu pokarmowego
Dietetyka, studia

syntezie informacji. Od Dyplomanta oczekuje się umiejętności obsługi Worda i Excela (niezbędny dostęp do

internetu) oraz umiejętności

51

1

Ochrony

Bąbelewska

stacjonarne

prawidłowego wykorzystania literatury źródłowej (także anglojęzycznej) w celu prezentacji stanu wiedzy w omawianej dziedzinie.

Środowiska

Żywność ekologiczna

Celem pracy będzie ocena wykorzystania żywności ekologicznej wśród wybranej grupy respondentów. Na potrzeby badań zostanie skonstruowana

Zakład Biologii i

dr Agnieszka

Dietetyka, studia

ankieta. Uzyskane wyniki będą porównywane z wyszukanymi materiałami źródłowymi (w postaci klasycznej i elektronicznej, w języku polskim i

52

1

Ochrony

Bąbelewska

stacjonarne

angielskim). Praca polegać będzie na przeglądzie literatury i syntezie informacji.

Środowiska

53

dr Renata Musielińska

Naturalne antybiotyki - przegląd i ocena

Dietetyka, studia

1

Celem pracy jest zebranie i opracowanie informacji na temat naturalnych antybiotyków (np. czosnek, cebula, chrzan, imbir, żurawina i inne) i ocena

Zakład Biologii i

skuteczności działania

stacjonarne

ich skuteczności działania. Praca o charakterze badań ankietowych na wybranej grupie społecznej.
Ochrony

Środowiska

Barwniki w żywności i ich wpływ na zdrowie

Zakład Biologii i

człowieka
Dietetyka, studia

Celem pracy jest zebranie i opracowanie najnowszych informacji na temat barwników naturalnych i sztucznych obecnych w żywności oraz ocena

54
dr Renata Musielińska

1

Ochrony

stacjonarne

ich wpływu na zdrowie człowieka. Praca o charakterze badań ankietowych na wybranej grupie społecznej.
Środowiska

Analiza fizykochemiczna wód smakowych

Celem pracy jest określenie właściwości fizykochemicznych oraz składu chemicznego butelkowanych wód smakowych dostępnych na polskim

Zakład Chemii

55

dr Joanna Kończyk

Dietetyka, studia

1

rynku oraz analiza wpływu badanych wód na funkcjonowanie organizmów żywych. Metody badawcze: chromatografia jonowa, chromatografia Nieorganicznej,

stacjonarne

HPLC, spektrometria absorpcji atomowej, konduktometria i in. Analitycznej i

Środowiska

dr Magdalena Myga-

Wykrywanie patogenów w żywności
Dietetyka, studia

Celem pracy jest identyfikacja wybranych patogenów w wybranych produktach spożywczych. Metodyka pracy oparta głównie na technikach

Katedra Nauk

56

2

Nowak

stacjonarne

mikrobiologicznych i molekularnych.

Biomedycznych

57

dr n. med. Zbigniew

Ocena znajomości zaleceń dietetycznych przez

Dietetyka, studia

2

Celem pracy jest przeprowadzenie badania znajomości zaleceń dietetycznych wśród chorych na nadciśnienie tętnicze, jedną z najczęstszych chorób

Katedra Nauk

Kułaga

chorych na nadciśnienie tętnicze

stacjonarne

układu krążenia.

Biomedycznych

58

dr n. med. Zbigniew

Ocena zgodności z zaleceniami dietetycznymi u

Dietetyka, studia

2

Celem pracy jest przeprowadzenie badania stosowania zaleceń dietetycznych wśród chorych na nadciśnienie tętnicze, jedną z najczęstszych chorób

Katedra Nauk

Kułaga

chorych na nadciśnienie tętnicze

stacjonarne

układu krążenia.

Biomedycznych

59

dr n. med. Zbigniew

Ocena znajomości zaleceń dietetycznych przez

Dietetyka, studia

2

Celem pracy jest przeprowadzenie badania znajomości zaleceń dietetycznych wśród chorych na cukrzycę typu II, jedną z najczęstszych chorób

Katedra Nauk

Kułaga

chorych na cukrzycę typu II

stacjonarne

przewlekłych.

Biomedycznych

60

dr n. med. Zbigniew

Ocena zgodności z zaleceniami dietetycznymi u

Dietetyka, studia

2

Celem pracy jest przeprowadzenie badania stosowania zaleceń dietetycznych wśród chorych na cukrzycę typu II, jedną z najczęstszych chorób

Katedra Nauk

Kułaga

chorych na cukrzycę typu II

stacjonarne

przewlekłych.

Biomedycznych

dr hab. Egbert

Czynniki prionowe wpływające na zdrowie

Dietetyka, studia

Praca o charakterze przeglądowym. Opis właściwości czynników prionowych i zagrożeń związanych ze spożywaniem produktów je zawierających.

Zakład

61

człowieka

Przygotowanie zaleceń dietetycznych w zakresie profilaktyki zakażeń prionowych przenoszonych drogą pokarmową. Wymagania w stosunku do

Piasecki

stacjonarne

studenta: znajomość języka angielskiego (większość piśmiennictwa po ang.)

Pielęgniarstwa

1

Zagrożenia wirusami przenoszonymi drogą

Praca o charakterze przeglądowym. Opis właściwości wirusów wywołujących zakażenia pokarmowe, epidemiologia tych zakażeń i metody

62

dr hab. Egbert

pokarmową

Dietetyka, studia

przeciwdziałania. Przygotowanie zaleceń dietetycznych dla osób w trakcie i po przejściu wirusowego zakażenia pokarmowego. Wymagania w

Zakład

Piasecki

stacjonarne

stosunku do studenta: znajomość języka angielskiego (większość piśmiennictwa po ang.)

Pielęgniarstwa

1

dr n. med.. Jolanta
Zapobieganie niedożywieniu w chorobie
Dietetyka, studia

Praca przeglądowa, na podstawie literatury ustalenie przyczyn niedożywienia w chorobach
nowotworowych i dostosowanie zbilansowanej diety

Zakład
63

nowotworowej u osób dorosłych

1

dla potrzeb chorego oraz zaproponowanie tygodniowego jadłospisu.

Krawczyk

stacjonarne

Pielęgniarstwa

dr n. med.. Jolanta
Ocena wiedzy na temat diety pudełkowej w

Dietetyka, studia

praca na podstawie ankiety, celem pracy jest ocena poziomu wiedzy w wybranych grupach wiekowych na temat cateringu dietetycznego

Zakład

64

wybranych grupach wiekowych.

1

Krawczyk

stacjonarne

Pielęgniarstwa

Strategie żywienia dzieci i młodzieży w

Dietetyka, studia

praca opisowa, której celem jest przedstawienie możliwości i sposobów żywienia dzieci i młodzieży w okresie zaostrzenia tych chorób, oraz w

65

dr n. med.. Jolanta

nieswoistych chorobach zapalnych jelit.

1

okresie remisji i zaproponowanie tygodniowego jadłospisu w okresie remisji choroby

Zakład

Krawczyk

stacjonarne

Pielęgniarstwa