Koszalin, dnia 19 stycznia 2016 r.

Wykaz tematów prac dyplomowych zatwierdzonych przez Radę Wydziału Mechanicznego

na kierunku **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w dniu 19 stycznia 2016 r.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | | **Temat pTematy pracy dyplomowej** | | **Stopień studiów**  **[I/II]** | **Opiekun/Promotor** |
| 1 | | Ocena zawartości wybranych składników odżywczych w racjach żywieniowych dzieci przedszkolnych | | I | Dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
| 2 | | Rola żywienia i stylu życia w kulturystyce | | I | Dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
| 3 | | Ocena kaloryczności diety i wybranych składników odżywczych w całodziennych racjach osób starszych przebywających w Domu Opieki Społecznej | | I | Dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
| 4 | | Rola żywienia i stylu życia w profilaktyce i leczeniu zespołu policystycznych jajników | | I | Dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
| 5 | | Rola żywienia i stylu życia w profilaktyce i leczeniu chorób tarczycy | | I | Dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
| 6 | | Rola żywienia w chorobach nowotworowych | | I | Dr inż. Maria Dymkowska-Malesa |
| 7 | | Wpływ przechowywania mięsa w stanie zamrożonym na wielkość wycieku rozmrażalniczego i cieplnego | I | Dr inż. Adam Kopeć | |
| 8 | | Wpływ obróbki cieplnej na wybrane właściwości mięsa ryb po rozmrożeniu | I | Dr inż. Adam Kopeć | |
| 9 | | Badanie wpływu technik pakowania na zmianę profilu teksturometrycznego warzyw w trakcie przechowywania | I | Dr inż. Iwona Michalska-Pożoga | |
| 10 | | Badanie wpływu technik pakowania na zmianę profilu teksturometrycznego owoców w trakcie przechowywania | I | Dr inż. Iwona Michalska-Pożoga | |
| 11 | | Badanie jakości mąk oferowanych na rynku koszalińskim | I | Dr inż. Sylwia Mierzejewska | |
| 12 | | Wpływ stężenia i temperatury środka myjącego na rozkład zanieczyszczeń | I | Dr inż. Sylwia Mierzejewska | |
| 13 | | Wpływ stężenia środka myjącego i twardości wody na jakość piany | I | Dr inż. Sylwia Mierzejewska | |
| 14 | | Badanie stabilności chemicznych roztworów wykorzystywanych do mycia instalacji browarniczych w systemie CIP | I | Dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk | |
| 15 | | Wpływ stężenia chemicznych środków myjących na skuteczność usuwania osadów z powierzchni ze stali nierdzewnej powstających w wysokiej temperaturze | I | Dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk | |
| 16 | | Regeneracja chemicznych roztworów myjących po procesie mycia instalacji browarniczych w systemie CIP | I | Dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk | |
| 17 | | Projekt instalacji CIP przeznaczonej do mycia urządzeń w linii technologicznej mleka pasteryzowanego | I | Dr inż. Joanna Piepiórka-Stepuk | |
| 18 | | Opracowanie receptury i techniki formowania bioopakowań na bazie produktów przemysłu zbożowego-młynarskiego | I | Dr hab. Inż. Tomasz Rydzkowski, Prof. PK | |
| 19 | | Ocena zawartości związków antyoksydacyjnych w winach z  jabłek i owoców leśnych | I | Prof. Dr hab. Inż. Kazimiera Zgórska | |
| 20 | | Wpływ wybranych emulgatorów na jakość majonezów | I | Prof. Dr hab. Inż. Kazimiera Zgórska | |
| 21 | | Ocena jakości jogurtów z dodatkiem inuliny | I | Prof. Dr hab. Inż. Kazimiera Zgórska | |