

DIETETYKA, studia niestacjonarne, 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	Barczyńska-Felusiak Renata	Suplementy diety wspomagające odchudzanie - analiza rynku preparatów dostępnych w Polsce.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest analiza rynku suplementów wspomagających odchudzanie dostępnych w Polsce.	ZDiBŻ
2	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Suplementy diety wśród osób uprawiających sport.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest ocena stosowania suplementów diety wśród osób uprawiających sport - badanie ankietowe.	ZDiBŻ
3	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Suplementy diety wśród osób w wieku 25 – 50 lat.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest ocena stosowania suplementów diety wśród osób w wieku 25-50 lat - badanie ankietowe.	ZDiBŻ
4	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Projekt jadłospisu dla kobiety w ciąży.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest zaprojektowanie jadłospisu dla kobiety w ciąży. W pracy należy przygotować jadłospisy uwzględniając między innymi trymestr ciąży, wiek, masę ciała, zapotrzebowanie na składniki odżywcze czy potencjalne alergie lub towarzyszące choroby.	ZDiBŻ
5	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Projekt jadłospisu dla kobiety karmiącej piersią.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest zaprojektowanie jadłospisu dla kobiety karmiącej piersią. W pracy należy przygotować jadłospisy uwzględniając między innymi miesiąc karmienia, wiek, masę ciała, zapotrzebowanie na składniki odżywcze czy potencjalne alergie lub towarzyszące choroby.	ZDiBŻ
6	Dr	Barczyńska-Felusiak Renata	Probiotyki – przegląd i ocena żywieniowa dostępnych probiotycznych produktów mlecznych.	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest przegląd i ocena żywieniowa dostępnych w Polsce probiotycznych produktów mlecznych.	ZDiBŻ
7	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
8	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
9	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
10	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt potrawy wegetariańskiej	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest zaprojektowanie potrawy wegetariańskiej dla określonej osoby. W pracy należy określić jaki to posiłek i jaką powinien mieć wartość odżywczą, a następnie porównać wartość odżywczą zaprojektowanej potrawy z przyjętymi założeniami	ZDiBŻ
11	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt potrawy dla osoby z nietolerancją laktozy	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest zaprojektowanie potrawy dla osoby z nietolerancją laktozy. W pracy należy określić jaki to posiłek i jaką powinien mieć wartość odżywczą, a następnie porównać wartość odżywczą zaprojektowanej potrawy z przyjętymi założeniami	ZDiBŻ
12	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
13	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt potrawy wegetariańskiej	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest zaprojektowanie potrawy wegetariańskiej dla określonej osoby. W pracy należy określić jaki to posiłek i jaką powinien mieć wartość odżywczą, a następnie porównać wartość odżywczą zaprojektowanej potrawy z przyjętymi założeniami	ZDiBŻ
14	dr inż.	Mikuta Beata	Projekt potrawy dla osoby z nietolerancją laktozy	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest zaprojektowanie potrawy dla osoby z nietolerancją laktozy. W pracy należy określić jaki to posiłek i jaką powinien mieć wartość odżywczą, a następnie porównać wartość odżywczą zaprojektowanej potrawy z przyjętymi założeniami	ZDiBŻ
15	dr	Siemion Przemysław	Dotatki do żywności – ich znaczenie w żywieniu i w	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest dokonanie charakterystyki różnych produktów zawierających dodatki do żywności, dokonanie ich klasyfikacji oraz oceny wpływu na żywienie i zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
16	dr	Siemion Przemysław	Zastosowanie dodatków kształtujących cechy sensoryczne	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest dokonanie charakterystyki produktów, w których stosowane są dodatki kształtujące cechy sensoryczne wraz z dokonaniem oceny ich wpływu na jakość tych produktów i zdrowie człowieka.	ZDiBŻ
17	dr	Siemion Przemysław	Jakość dietetyczna napojów bezalkoholowych na przy	Dietetyka, studia niestacjonarne	1	Celem pracy jest dokonanie oceny towaroznawczej wybranych napojów bezalkoholowych, dokonanie klasyfikacji oraz omówienie ich jakości dietetycznej.	ZDiBŻ