Koszalin, dnia 17 września 2018 r.

Wykaz tematów prac dyplomowych zatwierdzonych przez Radę Wydziału Mechanicznego

na kierunku **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w dniu 18 września 2018 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Temat pracy dyplomowej** | **Stopień studiów**  **[I/II]** | **Specjalność** | **Opiekun/Promotor** |
|  | Projekt systemu pakowania sałatki jarzynowej | I | ŻCiBŻ | prof. dr hab. inż. J. Diakun |
|  | Projekt procesu technologicznego wyrobów mącznych dla zakładu gastronomicznego typu bar | I | ŻCiBŻ | dr inż. M. Dymkowska-Malesa |
|  | Projekt jadłospisu na podstawie analizy stanu żywienia w profilaktyce i leczeniu cukrzycy typu I | I | ŻCiBŻ | dr inż. M. Dymkowska-Malesa |
|  | Wpływ czasu przechowywania mięsa w stanie zamrożonym na wielkość wycieku rozmrażalniczego i cieplnego | I | ŻCiBŻ | dr inż. Adam Kopeć |
|  | Wpływ czasu zamrażalniczego przechowywania na wybrane parametry tekstury tkanki mięśniowej śledzi bałtyckich | I | ŻCiBŻ | dr inż. Adam Kopeć |
|  | Ocena jakościowa wybranych wyrobów mięsnych jednego producenta | I | ŻCiBŻ | dr inż. Sylwia Mierzejewska |
|  | Wpływ dodatku piwa na właściwości fizykochemiczne oraz cechy sensoryczne chleba pszennego | I | ŻCiBŻ | dr inż. Monika Sterczyńska |
|  | Wpływ dodatku mąki ze słodu jęczmiennego na właściwości fizykochemiczne oraz cechy sensoryczne chleba mieszanego | I | ŻCiBŻ | dr inż. Monika Sterczyńska |