Koszalin, dnia 14 stycznia 2019 r.

Wykaz tematów prac dyplomowych do zatwierdzonych przez Radę Wydziału Mechanicznego

na kierunku **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w dniu 15 stycznia 2019 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Temat pracy dyplomowej** | Stopień studiów [I/II] | **Spec.** | **Opiekun/Promotor** |
| **1** | Projekt technologii, wyposażenia i organizacji baru serwującego potrawy rybne | **I** |  | Prof. dr hab. inż.  Jarosław Diakun |
| **2** | Projekt technologii, wyposażenia i organizacji punktu gastronomicznego na stacji paliw | **I** |  | Prof. dr hab. inż.  Jarosław Diakun |
| **3** | Badanie wpływu obróbki cieplnej na jakość sensoryczną suma afrykańskiego (Clarias gariepinus Burchell, 1822) | **II** |  | Dr hab. inż.  Zdzisław Domiszewski, prof. PK |
| **4** | Badanie wpływu obróbki cieplnej na jakość lipidów suma afrykańskiego (*Clarias gariepinus* Burchell, 1822) | **II** |  | Dr hab. inż.  Zdzisław Domiszewski, prof. PK |
| 5 | Badanie wpływu rodzaju zakwasu, dodatku funkcjonalnego i czasu przechowywania zamrażalniczego na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne chleba żytniego | **II** |  | Dr inż.  Maria Dymkowska-Malesa |
| 6 | Badanie wpływu rodzaju zakwasu, metody wypieku i czasu przechowywania zamrażalniczego na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne chleba żytniego | **II** |  | Dr inż.  Maria Dymkowska-Malesa |
| 7 | Badanie wybranych cech reologicznych osadów gorących pochodzenia przemysłowego | **II** |  | Dr hab. inż.  Marek Jakubowski, prof. PK |
| 8 | Badanie wybranych cech reologicznych homogenatu surowca białkowego pochodzenia owadziego | **I** |  | Dr hab. inż.  Marek Jakubowski, prof. PK |
| 9 | Badanie jakości konserw rybnych w zalewie olejowej po długoterminowym przechowywaniu | **II** |  | Dr inż.  Sylwia Mierzejewska |
| 10 | Badanie jakości konserw rybnych w zalewie pomidorowej po długoterminowym przechowywaniu | **II** |  | Dr inż.  Sylwia Mierzejewska |
| 11 | Badanie wpływ obróbki termicznej warzyw z rodziny czosnkowatych na zawartość wybranych składników aktywnych | **II** |  | Dr inż.  Joanna Piepiórka-Stepuk |
| 12 | Badanie wpływ obróbki termicznej warzyw z rodziny kapustowatych na zawartość wybranych składników aktywnych | **II** |  | Dr inż.  Joanna Piepiórka-Stepuk |
| 13 | Badanie wpływ stężenia roztworu wodorotlenku sodu na skuteczność usuwania osadów powstających w wysokotemperaturowych warunkach obróbki mleka | **I** |  | Dr inż.  Joanna Piepiórka-Stepuk |
| 14 | Badanie wpływ dodatku mąki z wybranych słodów prażonych na właściwości fizykochemiczne oraz cechy sensoryczne chleba mieszanego | **II** |  | Dr inż.  Monika Sterczyńska |
| 15 | Badanie wpływ dodatku piwa ciemnego na właściwości fizykochemiczne oraz cechy sensoryczne chleba pszennego | **I** |  | Dr inż.  Monika Sterczyńska |