Wykaz tematów prac dyplomowych zatwierdzonych przez Radę Wydziału

dla kierunku **Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w dniu 25 maja 2021 r.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Temat pracy dyplomowej** | **Stopień**  **studiów** | **Specjalność** | **Promotor pracy dyplomowej** |
| 1 | Ocena jakości wybranych ryb solonych dostępnych na rynku koszalińskim | I | ŻCiBŻ | Dr hab. inż. Zdzisław Domiszewski, prof. PK |
| 2 | Wpływ dodatku wybranych nasion strączkowych na jakość pieczywa mieszanego | I | BŻiŻC | Dr inż. Sylwia Mierzejewska |
| 3 | Wpływ temperatury środka myjącego i czasu realizacji procesu na skuteczność usuwania wybranych zanieczyszczeń w myjce barbotażowej | I | BŻiŻC | Dr inż. Sylwia Mierzejewska |
| 4 | Badanie oddziaływania przepływu czynnika myjącego na stopień czystości elementu wykonanego ze stali AISI 316 | I | ŻCiBŻ | Dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk,  prof. PK |
| 5 | Zmiany właściwości fizyko-chemicznych wybranych miodów w czasie ich przechowywania | I | ŻCiBŻ | Dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk,  prof. PK |
| 6 | Analiza i ocena wybranych składników bioaktywnych w naparach Yerba Mate | I | ŻCiBŻ | Dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk,  prof. PK |
| 7 | Analiza i ocena jakości soków przecierowych dostępnych na rynku koszalińskim | I | ŻCiBŻ | Dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk,  prof. PK |
| 8 | Ocena produktów fermentacji typu tempe wybranych nasion strączkowych | I | BŻ | Dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut |
| 9 | Ocena wybranych cech fizyko-chemicznych i sensorycznych kombuchy uzyskiwanej na bazie zielonej herbaty | I | BŻ | Dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut |
| 10 | Badanie wpływu dodatku karagenu i bentonitu na efekt klarowania piwa | I | BŻiŻC | Dr inż. Monika Sterczyńska |
| 11 | Badanie wpływu dodatku kaolinu i chitozanu na efekt klarowania piwa | I | BŻiŻC | Dr inż. Monika Sterczyńska |
| 12 | Ocena jakości soków przecierowych homogenizowanych wzbogacanych prebiotykami oraz spiruliną. | I | BŻ | Dr hab. inż. Agnieszka Szparaga,  prof. PK |
| 13 | Ocena możliwości wykorzystania kiełków buraka ćwikłowego i rzodkiewki czerwonej jako nośników dla probiotyków | I | BŻ | Dr hab. inż. Agnieszka Szparaga,  prof. PK |
| 14 | Wpływ dodatku prebiotyku oraz mikroalg na wybrane cechy jakości proteinowych batonów zbożowych | I | BŻ | Dr hab. inż. Agnieszka Szparaga,  prof. PK |
| 15 | Badanie oddziaływania barbotażu w procesie mycia w obiegu zamkniętym | II | OPiBŻ | Dr hab. inż. Joanna Piepiórka-Stepuk,  prof. PK |
| 16 | Badanie zmian przechowalniczych sera twardego, podpuszczkowego dojrzewającego zapakowanego w torebki z folii termokurczliwej z operacją obkurczania i bez | II | OPiBŻ | Dr hab. inż. Tomasz Rydzkowski,  prof. PK |
| 17 | Ocena możliwości zastosowania żywej kultury spiruliny (Arthrospira platensis) do produkcji humusu z ciecierzycy | II | OPiBŻ | Dr inż. Małgorzata Smuga-Kogut |
| 18 | Analiza zmian stabilności koloidalnej piw z dodatkiem surowców niesłodowanych | II | OPiBŻ | Dr inż. Monika Sterczyńska |