



PWSiP

Państwowa Wyższa Szkoła
Informatyki i Przedsiębiorczości
w Łomży

Uchwała Nr 93 /2011

**Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży
z dnia 13.10.2011r.**

**w sprawie: zatwierdzenia zmian tematów prac inżynierskich studentów kierunku Technologia
Żywności i Żywnienie Człowieka.**

Na podstawie § 40 ust.2 Regulaminu Studiów PWSiP w Łomży uchwała się co następuje:

§ 1

Senat Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży zatwierdza zmiany tematów prac inżynierskich studentów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. Tematy prac stanowią załącznik nr 1 do niniejszej Uchwały.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia

Uchwałę przyjęto w głosowaniu jawnym w stosunku głosów:

za25.....

przeciw0.....

wstrzymało się0.....

REKTOR

dr hab. Robert Charnas, prof. PWSiP

Przewodniczący Senatu

Tematy prac inżynierskich na studiach stacjonarnych na kierunku
Technologia żywności i żywienie człowieka. Rok akademicki – 2011/2012

Lp.	Temat	Realizator	Promotor
1.	Technologia i proces produkcyjny rolad mięsno – podrobowych.	Bargielska Anna	Dr inż. Adam Olszewski
2.	Badania bezpieczeństwa materiałów w kontakcie z żywnością. Ocena zagrożeń.	Chylińska Monika	Prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński
3.	Rola i znaczenie bioaktywnych związków powstających w reakcjach nieenzymatycznego brązowienia. Ocena ryzyka i korzyści.	Dąbrowska Monika	Prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński
4.	Przeciwdrobnoustrojowe i przeciwutleniające właściwości produktów pszczelich.	Godlewska Magdalena	Dr Renata Świsłocka
5.	Opracowanie technologii produkcji dżemów z wykorzystaniem superowoców.	Góralczyk Justyna	Dr inż. Jolanta Sienkiewicz
6.	Ocena wartości odżywczej wybranego jadłospisu w wybranym zakładzie żywienia zamkniętego.	Jachimowicz Sandra	Dr hab. inż. Jan Kłobukowski
7.	Aktywność antydrobnoustrojowa przypraw. Ocena przypraw w aspekcie ich aktywności przeciwdrobnoustrojowej	Karwowska Małgorzata	Prof. dr hab. Antoni Jakubczak
8.	Wpływ procesów termicznych na występowanie wybranych lotnych niepożądanych skażeń chemicznych w żywności pochodzenia roślinnego, możliwości prewencji w systemie HACCP.	Klimczuk Łukasz	Prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński
9.	Badania konsumenckie wobec spożycia napojów energetyzujących wśród studentów	Kojta Tomasz (temat wybrany po 19.V.)	Dr inż. Jan Kłobukowski
10.	Metody i urządzenia do wędzenia żywności.	Konopka Magdalena	Dr inż. Roman Niesteruk
11.	Zastosowanie wybranych soli kwasów fenolowych w biokonserwacji żywności. <i>Analiza skuteczności stosowania wybranych soli kwasów fenolowych w biokonserwacji żywności.</i>	Małachowska Agnieszka	Dr inż. Milena Stachelska
12.	Zagospodarowanie ubocznych produktów poubojowych. <i>Krytyczna ocena zagospodarowania ubocznych produktów poubojowych.</i>	Pachucki Przemysław	Dr inż. Jolanta Sienkiewicz

13.	Rola bakterii fermentacji mlekowej w biokonserwacji żywności pochodzenie zwierzęcego. <i>Ocena roli bakterii fermentacji mlekowej w biokonserwacji żywności pochodzenie zwierzęcego.</i>	Skrocka Magdalena	Prof. dr hab. Antoni Jakubczak
14.	Rola bakterii fermentacji mlekowej w biokonserwacji żywności pochodzenia. <i>Ocena roli bakterii fermentacji mlekowej w biokonserwacji żywności pochodzenia</i>	Szleszyńska Ewa	Prof. dr hab. Antoni Jakubczak
15.	Aspekty produkcji w Polsce parówek ,jako żywności gotowej	Wachowska Jolanta	Dr inż. Adam Olszewski
16.	Wpływ dodatków funkcjonalnych na wodochłonność mięsa wieprzowego. <i>Ocena dodatków funkcjonalnych poprawiających wodochłonność mięsa wieprzowego.</i>	Wielądek Adam	Dr inż. Jolanta Sienkiewicz
17.	Krytyczna ocena metod wyodrębniania substancji bioaktywnych z surowców roślinnych i ich zastosowania w technologii żywności.	Wyszyńska Aneta	Prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński
18.	Metody wychładzania półtuszy wieprzowych i wołowych ich wpływ na poziom ubytków naturalnych.	Zaręba Katarzyna	Dr inż. Adam Olszewski

Tematy prac inżynierskich na studiach niestacjonarnych na kierunku
Technologia żywności i żywienie człowieka. Rok akademicki – 2011 - 2012

Lp.	Temat	Realizator	Promotor
1.	Konsumencka ocena żywności tradycyjnej, na przykładzie podlaskiego wyrobu regionalnego – kumpa.	Bajena Urszula	Dr inż. Jolanta Sienkiewicz
2.	Budowa i zasada działania dzielarek do ciast piekarskich ciast pszennych.	Bańkowska Joanna	Prof. dr hab. inż. Tadeusz Haber
3.	Wpływ procesów przetwarzania technologicznego na obniżenie wartości prozdrowotnych jabłek.	Gabrel Anna	Prof. dr hab. Włodzimierz Lewandowski
4.	Produkcja odtłuszczonego mleka w proszku metodą rozpyłową. Wpływ parametrów suszenia rozpyłowego na jakość uzyskanego proszku mlecznego	Gołaszewski Tomasz	Dr inż. Milena Stachelska
5.	Zastosowanie metod termicznej analizy różnicowej w badaniach żywności.	Grześ Paweł	Dr inż. Roman Niesteruk
6.	Zaburzenia żywieniowe na tle psychicznym - badanie wiedzy wybranej grupy ludności .	Ostasiewicz Jolanta	Dr hab. inż. Jan Kłobukowski
7.	Ogólna charakterystyka mlewników walcowych stosowanych do przemiału ziarna zbożowego.	Pawlak Małgorzata	Prof. dr hab. inż. Tadeusz Haber
8.	Problematyka dodatków do żywności substancji barwiących w prawie UE i krajowym. Ocena ryzyka i korzyści .	Szczęsna Justyna	Prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński
9.	Krytyczna ocena kierunków zmian polityki jakości i certyfikacji żywności w UE.	Szulkowski Łukasz	Prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński
10.	Oznaczanie zawartości związków fenolowych w wybranych produktach spożywczych.	Wileńska Joanna	Dr Renata Świsłocka
11.	Metody i urządzenia do kriogenicznego zamrażania żywności	Zaniewska Edyta	Dr inż. Roman Niesteruk
12.	Ogólna charakterystyka maszyn i urządzeń do zbioru i magazynowania ziarna zbożowego.	Zaremba Marcin	Prof. dr hab. inż. Tadeusz Haber
13.	Ogólna charakterystyka piekarskich pieców taśmowych - cyklotermicznych.	Zych Anna	Prof. dr hab. inż. Tadeusz Haber
14.	Zasady znakowania żywności jako element polityki informacji dla konsumenta.	Żebrowska Sylwia	Prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński

Zastępca Dyrektor Instytutu

Dr inż. Roman Niesteruk