

Technologia żywności i żywienie człowieka I stopień				
Lp.	Temat	osoba odpowiedzialna	jednostka	status tematu
1	Bezpieczeństwo toksykologiczne wody do picia – aspekty prawne i zdrowotne	Dr inż. Monika Rajkowska-Myśliwiec	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
2	Ksenoestrogeny w żywności jako współczesne zagrożenia zdrowia człowieka	Dr inż. Monika Rajkowska-Myśliwiec	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
3	Narażenie populacji ludzkiej na perfluorowane związki alifatyczne	Dr inż. Monika Rajkowska-Myśliwiec	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
4	Grzyby trujące i zatrucia grzybami w Polsce	Dr hab. inż. Artur Ciemiak prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
5	Charakterystyka wybranych substancji szkodliwych powstających podczas przetwarzania i przechowywania żywności.	Dr hab. inż. Artur Ciemiak prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
6	„Skandale żywnościowe” a bezpieczeństwo żywności.	Dr hab. inż. Artur Ciemiak prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
7	Trwałe zanieczyszczenia organiczne w środowisku jako zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności	Dr hab. inż. Artur Ciemiak prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
8	Opakowania jako potencjalne źródło substancji szkodliwych w żywności	Dr hab. inż. Artur Ciemiak prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	

prace inżynierskie TZiC

9	Fluor w diecie człowieka.	Dr Kamila Pokorska-Niewiada	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
10	Trujące rośliny występujące na terytorium Polski.	Dr Kamila Pokorska-Niewiada	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
11	Przegląd najpopularniejszych szkodników występujących w żywności dostępnej w Polsce.	Dr Kamila Pokorska-Niewiada	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
12	Analiza problemu pozostałości leków weterynaryjnych w mięsie w woj. zachodniopomorskim na przestrzeni ostatnich lat	dr hab. inż. Agata Witeczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
13	Ocena spożywania "dopalaczy" przez uczniów szczecińskich szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych oraz studentów na podstawie dostępnej literatury i raportów UE	dr hab. inż. Agata Witeczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
14	Analiza jakości wody pitnej w Szczecinie na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat.	dr hab. inż. Agata Witeczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
15	Pozostałości wybranych leków w wodzie i ściekach - analiza narażenia człowieka na podstawie studiów literaturowych	dr hab. inż. Agata Witeczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
16	Czy spożywanie ryb poławianych w Bałtyku stanowi ryzyko dla konsumenta ?	dr hab. inż. Agata Witeczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
17	Analiza porównawcza zagrożenia konsumenta w Polsce w ostatnich 10 latach na podstawie RASFF.	dr hab. inż. Agata Witeczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	

prace inżynierskie TZiZC

18	Procesy enzymatycznego dojrzewania mięsa ryb,	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
19	Zastosowanie enzymów w technologii żywności,	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
20	Biologicznie aktywne związki azotowe powstające podczas przetwarzania surowców rybnych,	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
21	Procesy fermentacyjne w technologii żywności	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
22	Produkty spożywcze fermentowane	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
23	Dodatki do żywności stosowane w przetwórstwie rybnym,	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
24	Zagospodarowanie surowców ubocznych w przemyśle rybnym,	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
25	Oczyszczanie enzymów pochodzenia rybnego, ich charakterystyka i zastosowanie w przetwórstwie żywności,	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
26	Wpływ technologii i sezonu na jakość i trwałość produktów rybnych	dr hab. inż. Mariusz Szymczak, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	

prace inżynierskie TZiZC

27	Ocena wykorzystania roślin o właściwościach psychoaktywnych jak składników żywności.		Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
28	Możliwości wykorzystania dodatków niemlecznych w przetwórstwie mleka		Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
29	Ozonowanie jako metoda utrwalania żywności		Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	
30	Wpływ żywienia krów mlecznych na skład chemiczny i przydatność technologiczną mleka	dr hab. Anna Mituniewicz-Małek, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	zajęty
31	Asortyment przemysłu mleczarskiego w obliczu wzrastającej nietolerancji i alergii na składniki mleka	dr hab. Anna Mituniewicz-Małek, prof. ZUT	Katedra Toksykologii, Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności	zajęty
32	Wykorzystanie luteiny w projektowaniu funkcjonalnych produktów mięsnych	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	
33	Wykorzystanie likopenu w projektowaniu funkcjonalnych produktów mięsnych	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	
34	Metody obniżania zawartości chlorku sodu w produktach mięsnych	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	
35	Projektowanie nowych produktów mięsnych o zmienionym składzie kwasów tłuszczowych	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	

prace inżynierskie TZiZC

36	Wykorzystanie mięsa niekonwencjonalnych gatunków zwierząt parzystokopytnych na cele kulinarne i w przetwórstwie	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	
37	Ocena możliwości zastąpienia substancji konserwujących w wyrobach mięsnych za pomocą naturalnych dodatków pochodzenia roślinnego	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	zajęty
38	Charakterystyka i kierunki wykorzystania mięsa ssaków morskich	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	zajęty
39	Wartość odżywcza i kulinarna mięsa zajęcy i dzikich królików.	dr hab. inż. Joanna Żochowska-Kujawska, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	zajęty
40	Owady jako źródło składników żywności	dr hab. inż. Sławomir Lisiecki	Katedra Technologii Mięsa	zajęty
41	Porównanie chemicznych i enzymatycznych metod przetwarzania odpadów rybnych	dr hab. inż. Sławomir Lisiecki	Katedra Technologii Mięsa	
42	Kierunki przetwarzania surowców ubocznych ze skorupiaków	dr hab. inż. Sławomir Lisiecki	Katedra Technologii Mięsa	
43	Wpływ systemu utrzymania drobiu na parametry jakościowe mięsa	dr hab. inż. Marek Kotowicz	Katedra Technologii Mięsa	
44	Zamienniki tłuszczowe stosowane w przetwórstwie mięsa	dr hab. inż. Marek Kotowicz	Katedra Technologii Mięsa	

prace inżynierskie TZiZC

45	Jakość mięsa odkostnionego mechanicznie	dr hab. inż. Marek Kotowicz	Katedra Technologii Mięsa	
46	Charakterystyka mięsa drobiu wodnego	dr hab. inż. Marek Kotowicz	Katedra Technologii Mięsa	
47	Produkcja i jakość jaj spożywczych	dr hab. inż. Marek Kotowicz	Katedra Technologii Mięsa	
48	Drobiowe produkty tradycyjne	dr hab. inż. Marek Kotowicz	Katedra Technologii Mięsa	
49	Nowe metody molekularne identyfikacji patogenów w środowisku wodnym	dr hab. inż. Remigiusz Panicz, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	
50	Kierunki zagospodarowania produktów ubocznych akwakultury	dr hab. inż. Remigiusz Panicz, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	
51	Wpływ gatunku na wartość odżywczą i przydatność technologiczną mięsa krokodyli.		Katedra Technologii Mięsa	
52	Charakterystyka polskich mięsnych wyrobów dojrzewających.		Katedra Technologii Mięsa	
53	Wykorzystanie mięsa bobra jako niekonwencjonalnego surowca mięsnego do produkcji wędlin i na cele kulinarne.		Katedra Technologii Mięsa	

prace inżynierskie TZiC

54	Wykorzystanie sonifikacji do poprawy jakości mięsa i produktów mięsnych.	dr hab. inż. Małgorzata Sobczak, prof. ZUT	Katedra Technologii Mięsa	zajęty
55	Wykorzystanie hipertrofii w kształtowaniu jakości mięsa zwierząt rzeźnych.		Katedra Technologii Mięsa	
56	Jaja spożywcze o projektowanym składzie chemicznym.		Katedra Technologii Mięsa	
57	Leczenie dietetyczne u osób z zespołem jelita drażliwego	dr inż. Anna Bogacka	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
58	Nootropy – substancje wspomagające pracę mózgu	dr inż. Anna Bogacka	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
59	Dieta wegetariańska – czy dobra dla każdego ?	dr inż. Anna Bogacka	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
60	Znaczenie węglowodanów w żywieniu człowieka	dr inż. Anna Bogacka	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
61	Wpływ diety na osoby tańczące	dr inż. Angelika Heberlej	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
62	Postępowanie dietetyczne w niedoczynności tarczycy oraz jej wpływ na zdolność do wysiłku fizycznego	dr inż. Angelika Heberlej	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty

prace inżynierskie TZiC

63	Wybrane środki ergogeniczne oraz ich wpływ na wydolność sportowców	dr inż. Angelika Heberlej	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
64	Postępowanie żywieniowe w dyspepsji w zależności od przyczyny jej powstawania	dr inż. Angelika Heberlej	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
65	Wpływ aktywności fizycznej na ryzyko powstawania i leczenie insulinooporności	dr inż. Angelika Heberlej	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
66	Znaczenie postępowania dietetycznego w przebiegu insulinooporności wraz z towarzyszącym zespołem metabolicznym	dr hab. inż. Edyta Balejko	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
67	Zastosowanie diety ketogennej w wybranych jednostkach chorobowych	dr hab. inż. Edyta Balejko	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
68	Najnowsze metody bariatryczne niskoinwazyjne stosowane w Unii Europejskiej u pacjentów otyłych chorych	dr hab. inż. Edyta Balejko	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
69	Zasady żywienia noworodków i niemowląt z uwzględnieniem różnych etapów rozszerzenia diety w kontekście występowania alergii pokarmowych	dr hab. inż. Edyta Balejko	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
70	Rola postępowania dietetycznego u pacjentów po zabiegach bariatrycznych ESG (Endoscopic sleeve gastroplasty) metodą Overstich	dr hab. inż. Edyta Balejko	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
71	Działanie prozdrowotne bioflawonoidów	dr hab. inż. Edyta Balejko	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty

prace inżynierskie TZiZC

72	Ocena wartości diety wegetariańskiej	dr hab. inż. Edyta Balejko	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
73	Przeciwutleniacze w żywności ze szczególnym uwzględnieniem piwa	dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
74	Wykorzystanie kwasów tłuszczowych z rodziny n-3 do produkcji żywności funkcjonalnej	dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
75	Co konsument i producent powinien wiedzieć o gryce	dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
76	Błonnik pokarmowy korzyści technologiczne i zdrowotne	dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
77	Postępowanie dietetyczne w insulinooporności z towarzyszącym zespołem metabolicznym	dr hab. inż. Edyta Balejko	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
78	Konsument a jakość kawy	dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
79	Aminy biogenne w serach w kontekście bezpieczeństwa zdrowotnego żywność	dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
80	Jakość konserw rybnych ze szczególnym uwzględnieniem histaminy	dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty

prace inżynierskie TZiZC

81	Aspekty surowcowe i technologiczne produktów rybołówstwa	dr hab. inż. Barbara Czerniejewska-Surma, prof. ZUT	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
82	Karp – czy tylko na wigilię ?	dr inż. Grzegorz Bienkiewicz	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
83	Łosoś – porównanie walorów żywieniowych w zależności od pochodzenia.	dr inż. Grzegorz Bienkiewicz	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
84	Ocena towaroznawcza wybranej grupy rybnych produktów przetworzonych	dr inż. Grzegorz Bienkiewicz	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
85	Procedura wprowadzania „nowej żywności” na rynek Unii Europejskiej	dr inż. Dominika Plust	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
86	Porównanie wymogów dotyczących znakowania żywności w wybranych rejonach świata	dr inż. Dominika Plust	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
87	Rodzaje i charakterystyka metod służących do identyfikacji gatunkowości mięsa w produktach przetworzonych i nieprzetworzonych	dr inż. Dominika Plust	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
88	Właściwości przeciwutleniające wybranych rodzajów żywności	dr inż. Dominika Plust	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	zajęty
89	Metody, narzędzia i techniki mające zastosowanie w zarządzaniu jakością żywności	dr inż. Dominika Plust	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	

prace inżynierskie TZiC

90	Składniki bioaktywne w wybranych produktach pochodzenia zwierzęcego	dr inż. Dominika Plust	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
91	Technologiczno – jakościowy aspekt olejów roślinnych rafinowanych	dr inż. Ludmiła Zienkowicz	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
92	Technologiczno – jakościowy aspekt olejów roślinnych tłoczonych na zimno	dr inż. Ludmiła Zienkowicz	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
93	Aspekty jakościowe żywności typu „fast food”	dr inż. Ludmiła Zienkowicz	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
94	Zastosowanie różnych wskaźników utleniania w jakości lipidów	dr inż. Ludmiła Zienkowicz	Katedra Towaroznawstwa, Oceny Jakości, Inżynierii Procesowej i Żywienia Człowieka	
95	Zróżnicowanie związków lipidowych w suplementach diety	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
96	Kryteria wyboru suplementów diety zawierających bakterie probiotyczne	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
97	Korzyści i zagrożenia związane ze stosowaniem zamienników sacharozy	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
98	Wpływ stosowania inhibitorów pompy protonowej na gospodarkę składnikami mineralnymi	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	

prace inżynierskie TZiZC

99	Indeks sytości pokarmów jako wskaźnik wyboru żywności	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
100	Sytość sensorycznie specyficzna	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
101	Wpływ składu diety na ilość i skład mleka kobiecego	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	zajęty
102	Wpływ składu diety na mikrobom przewodu pokarmowego człowieka.		Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
103	Wpływ składu diety na stężenie testosteronu w organizmie	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
104	Tłuszcze roślinne jako źródło związków biologicznie aktywnych	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
105	Żywnościowe uwarunkowania metabolizmu tkanki kostnej	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
106	Znaczenie kontekstu psychicznego w rozwoju otyłości	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	zajęty
107	Czynniki kształtujące zachowania żywieniowe człowieka	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	

prace inżynierskie TZiC

108	Oś jelitowo-mózgowa w regulacji homeostazy energetycznej	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
109	BMI - wady i zalety	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
110	Wpływ rodzaju uprawianego sportu na zapotrzebowanie na składniki odżywcze	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	zajęty
111	Arginina - aminokwas do zadań specjalnych	dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	
112	Biotechnologiczne wykorzystanie bakterii z rodzaju Bacillus	dr inż. Alicja Dłubała	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	zajęty
113	Procesy sanitzacji w zakładach przetwórstwa żywności	dr inż. Wojciech Sawicki	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	zajęty
114	Grzyby pleśniowe jako źródło zanieczyszczeń żywności	dr inż. Wojciech Sawicki	Katedra Mikrobiologii Stosowanej i Fizjologii Żywienia Człowieka	zajęty
115	Gastronomia molekularna: za i przeciw kulinarnej rewolucji	dr hab. inż. Grażyna Bortnowska, prof. ZUT	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
116	Charakterystyka wybranych przypraw i ziół o szczególnych właściwościach technologicznych i prozdrowotnych	dr hab. inż. Grażyna Bortnowska, prof. ZUT	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	

prace inżynierskie TZiZC

117	Ocena składu recepturowego i wartości odżywczej potraw wzorowanych na polskiej kuchni regionalnej dostępnych w handlu detalicznym	dr hab. inż. Grażyna Bortnowska, prof. ZUT	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
118	Technologia produkcji wina w warunkach krajowych	dr inż. Robert Iwański	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
119	Zastosowanie procesu ekstruzji w przemyśle spożywczym	dr inż. Robert Iwański	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
120	Wykorzystanie procesów fermentacji w produkcji wyrobów zbożowych	dr inż. Robert Iwański	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
121	Wykorzystanie surowców niechlebowych w przemyśle zbożowym	dr inż. Robert Iwański	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
122	Technologiczne i prozdrowotne właściwości topinamburu	dr inż. Sylwia Przybylska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
123	Wykorzystanie naturalnych substancji barwiących w modyfikowaniu barwy produktów pochodzenia roślinnego	dr inż. Sylwia Przybylska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
124	Znaczenie surowców i produktów roślinnych w fenylketonurii	dr inż. Sylwia Przybylska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
125	Porównanie właściwości pianotwórczych białek roślinnych, rybnych i białka jaja	dr inż. Katarzyna Felisiak	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	

prace inżynierskie TZiZC

126	Wpływ zastosowania wybranych białek na właściwości wyrobów piankowych i bezowych	dr inż. Katarzyna Felisiak	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
127	Wpływ zastosowania wybranych warzyw liściastych na jakość ciastek kruchych	dr inż. Katarzyna Felisiak	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
128	Wpływ dodatku wybranych warzyw na jakość ciastek	dr inż. Katarzyna Felisiak	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
129	Możliwość zastosowania ciecierzycy w produkcji wyrobów cukierniczych	dr inż. Katarzyna Felisiak	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
130	Wpływ zamienników cukru na właściwości ciasta biszkoptowego	dr inż. Katarzyna Felisiak	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
131	Wpływ enzymów proteolitycznych na właściwości produktów rybnych	dr inż. Katarzyna Felisiak	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
132	Zastosowanie naturalnych antyoksydantów do stabilizacji oksydacyjnej kwasów tłuszczowych n-3	dr inż. Agnieszka Hrebień-Filisińska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
133	Zastosowanie wybranych produktów ubocznych z przemysłu owocowo-warzywnego do wzbogacenia żywności w substancje bioaktywne i błonnik	dr inż. Agnieszka Hrebień-Filisińska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
134	Technologia produkcji piwa i jej wpływ na wartość odżywczą i skład chemiczny produktu	dr hab. Iwona Adamska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty

prace inżynierskie TZiZC

135	Możliwości zastosowania kwiatów jadalnych jako alternatywnych barwników żywności	dr hab. Iwona Adamska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
136	Porównanie właściwości odżywczych wybranych kiszzonek roślinnych	dr hab. Iwona Adamska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
137	Produkty fermentowane z roślin strączkowych jako potencjalne źródło składników bioaktywnych	dr hab. Iwona Adamska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
138	Grzyby kapeluszowe jako potencjalne źródło składników odżywczych i bioaktywnych i możliwości ich zastosowania w produkcji żywności	dr hab. Iwona Adamska	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
139	Gospodarka cyrkularna na przykładzie branży spożywczej	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
140	Straty i marnotrawienie żywności w poszczególnych ogniwach łańcucha rolno-spożywczego na przykładzie branży rybnej	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
141	Sushi – tradycja i współczesność	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
142	Nowa żywność w Polsce i UE	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
143	Wykorzystanie nierybnych surowców pochodzenia wodnego w przetwórstwie	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	

prace inżynierskie TZiZC

144	Żywność tradycyjna pochodzenia wodnego	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
145	Wykorzystanie surowców odpadowych pochodzenia wodnego na cele żywnościowe i przemysłowe	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
146	Zastosowanie transglutaminazy pochodzenia mikrobiologicznego do kształtowania jakości produktów spożywczych	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
147	Wykorzystanie organizmów wodnych do wytwarzania produktów przemysłowych	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
148	Charakterystyka jakościowa mięsa troci wędrownej z widocznymi objawami UDN (wrzodziejącej martwicy skóry)	dr inż. Grzegorz Tokarczyk	Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	zajęty
149	Wpływ czynników biologicznych i technologicznych na zmiany składu chemicznego mięsa śledzia atlantyckiego		Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
150	Wpływ szałwii lekarskiej na zmiany oksydacyjne lipidów i kształtowanie jakości wybranych produktów żywnościowych		Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	
151	Oleje rybne i roślinne jako potencjalne źródło kwasów tłuszczowych omega-3		Katedra Technologii Rybnej, Roślinnej i Gastronomicznej	