

Dietetyka studia I stopnia, stacjonarne				
Tematy prac dyplomowych licencjackich na rok akad. 2020/21				
Lp.	Promotor	Temat pracy	Krótką charakterystyka pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Dietetyczne napoje fermentowane -kefir jako naturalny ekosystem bakterii i grzybów	Opisanie najnowszych osiągnięć w dziedzinie produkcji dietetycznych napojów fermentowanych, ich znaczenia w żywieniu człowieka. Praktyczna hodowla zooglei kefirowej. Wykazanie zmian ilościowych i jakościowych bakterii i grzybów w zależności od temperatury hodowli.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
2	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Skuteczność ekstraktów roślinnych zastosowanych do konserwacji żywności	Zebrań i opracowanie najnowszych doniesień na temat konserwantów żywności. Eksperymenty wykazujące ograniczenie rozwoju mikroorganizmów przez naturalne konserwanty roślinne	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
3	prof. dr hab. Danuta Kolożyn-Krajewska	Ocena zawartości cukru w napojach dostępnych na rynku częstochowskim	Praca będzie polegała na ocenie zawartości cukru w różnych rodzajach napojów, na podstawie informacji na opakowaniu. Omówienie będzie polegało na porównaniu różnych grup produktów (nektarów, soków, napojów gazowanych i nie gazowanych itd.) wytwarzanych przez różnych producentów. Wnioskowanie będzie polegało na ocenie uzyskanych wyników z punktu widzenia wartości odżywczej i ogólnej wiedzy żywieniowej.	Dietetyki i Badań Żywności
4	prof. dr hab. Danuta Kolożyn-Krajewska	Ocena zawartości cukru w słodyczach dostępnych na rynku częstochowskim	Praca będzie polegała na ocenie zawartości cukru w różnych grupach słodczy, na podstawie informacji na opakowaniu. Omówienie będzie polegało na porównaniu różnych grup produktów (ciastek, cukierków, wyrobów czekoladowych itd.) wytwarzanych przez różnych producentów. Wnioskowanie będzie polegało na ocenie uzyskanych wyników z punktu widzenia wartości odżywczej i ogólnej wiedzy żywieniowej.	Dietetyki i Badań Żywności
5	prof. dr hab. Danuta Kolożyn-Krajewska	Ocena zawartości i rodzaju tłuszczu w wybranych produktach przeznaczonych dla dzieci	Praca będzie polegała na ocenie zawartości tłuszczu w różnych grupach żywności dla dzieci, na podstawie informacji na opakowaniu. Omówienie będzie polegało na porównaniu różnych grup produktów, wytwarzanych przez różnych producentów. Wnioskowanie będzie polegało na ocenie uzyskanych wyników z punktu widzenia wartości odżywczej i ogólnej wiedzy żywieniowej.	Dietetyki i Badań Żywności
6	dr Beata Mikuta opiekun: mgr Sylwia Ptak	Ocena spożycia wybranych witamin rozpuszczalnych w wodzie przez dzieci w wieku przedszkolnym	Celem pracy będzie ocena spożycia wybranych witamin rozpuszczalnych w wodzie przez dzieci w wieku przedszkolnym na podstawie dekadowego jadłospisu przedszkolnego. Metodą wykorzystaną w pracy będzie analiza ilościowa. Uzyskane wyniki zostaną porównane z normami żywienia dzieci w wieku przedszkolnym.	Dietetyki i Badań Żywności
7	dr Beata Mikuta opiekun: mgr Sylwia Ptak	Ocena spożycia witamin tłuszczorozpuszczalnych przez dzieci w wieku przedszkolnym	Celem pracy będzie ocena spożycia witamin rozpuszczalnych w tłuszczu przez dzieci w wieku przedszkolnym na podstawie dekadowego jadłospisu przedszkolnego. Metodą wykorzystaną w pracy będzie analiza ilościowa. Uzyskane wyniki zostaną porównane z normami żywienia dzieci w wieku przedszkolnym.	Dietetyki i Badań Żywności
8	dr Beata Mikuta	Projekt podwieczorku dla dziecka w wieku przedszkolnym	Celem pracy jest zaprojektowanie potrawy przeznaczonej na podwieczorek dla dziecka w wieku przedszkolnym. W pracy należy określić wartość odżywczą potrawy, a następnie porównać ją z przyjętymi założeniami.	Dietetyki i Badań Żywności
9	dr Beata Mikuta	Projekt drugiego śniadania dla dziecka w wieku przedszkolnym	Celem pracy jest zaprojektowanie potrawy przeznaczonej na drugie śniadanie dla dziecka w wieku przedszkolnym. W pracy należy określić wartość odżywczą potrawy, a następnie porównać ją z przyjętymi założeniami.	Dietetyki i Badań Żywności
10	prof. dr hab. Lesław Juszcak	Projekt diety i zalecenia żywieniowe w niedokrwistości wynikającej z niedoboru żelaza	Niedokrwistość niedoborowa jest stanem, w których do upośledzonego wytwarzania erytrocytów dochodzi z powodu niewystarczającej podaży substancji potrzebnych w procesie erytropoezy, a najczęstszym jest powodem jest niedobór żelaza. Poza stosowaniem w tym wypadku leczeniem przyczynowym odpowiednio zbilansowana dieta jest istotnym czynnikiem wspomagającym. Celem pracy będzie przedstawienie zaleceń żywieniowych oraz zaprojektowanie 7. dniowej diety w niedokrwistości wynikającej z niedoboru żelaza.	Dietetyki i Badań Żywności
11	prof. dr hab. Lesław Juszcak	Ocena wiedzy konsumentów dotyczącej właściwości prozdrowotnych, występowania i częstotliwości spożycia fitoestrogenów	Fitoestrogeny są biologicznie aktywnymi substancjami pochodzenia roślinnego wykazującymi działanie podobne do estrogenów. Celem pracy jest charakterystyka chemiczna i żywieniowa oraz ocena, na podstawie badań ankietowych, wiedzy kobiet na temat właściwości prozdrowotnych, występowania i częstotliwości spożycia fitoestrogenów.	Dietetyki i Badań Żywności
12	dr Anna Skoczyńska	Charakterystyka wybranych i aktualnie dostępnych w obrocie suplementów diety dla dzieci	Dzieci z racji młodego wieku mogą zmagać się z niedoborami wielu witamin czy składników mineralnych ze względu na często nieodpowiednią dietę. Praca jest o charakterze analitycznym i ma na celu wyszukanie danych w farmaceutycznych bazach internetowych dla aktualnie dostępnych suplementów diety dla dzieci, analizy składu jakościowego i ilościowego tych suplementów w zależności od czego czy preparaty zawierają jedną czy więcej substancji aktywnych.	Dietetyki i Badań Żywności

13	dr Anna Skoczyńska	Omówienie wybranych preparatów witaminowo-mineralnych stosowanych jako suplementy diety u osób starszych	Osoby starsze często są narażone na braki witamin czy składników mineralnych, ponieważ może wiązać się to z różnymi schorzeniami, niepełnowartościową dietą. Praca na niniejszy temat ma charakter analityczny i ma na celu wyszukanie danych w farmaceutycznych bazach internetowych dla aktualnie dostępnych suplementów diety witaminowo-mineralnych, które są skierowane dla osób starszych. Na podstawie znalezionych informacji, między innymi odnośnie składu jakościowego i ilościowego będzie wykonana analiza porównawcza dla tych preparatów. Jeżeli będzie uznane to za konieczne i niezbędne, to zostanie dodatkowo przeprowadzona ankieta zapotrzebowania na suplementy diety wśród osób starszych.	Dietetyki i Badań Żywności
14	dr Anna Skoczyńska	Słodziki dla diabetyków aktualnie dostępne na rynku farmaceutycznym	W dzisiejszych czasach problem cukrzycy jest bardzo powszechny. Szczególnie ważne jest stosowanie odpowiedniej diety, w celu zachowania właściwego poziomu cukru we krwi. Temat dotyczy przeglądu i analizy słodzików dla diabetyków, które są aktualnie dostępne na rynku farmaceutycznym. Przegląd będzie przeprowadzony w oparciu o farmaceutyczne bazy internetowe, a następnie zostanie zanalizowany skład ilościowy i jakościowy wybranych preparatów.	Dietetyki i Badań Żywności
15	dr Joanna Kończyk	Oznaczanie zawartość chromu w produktach spożywczych i suplementach diety	Celem pracy jest dokonanie przeglądu literatury na temat chromu jako pierwiastka chemicznego, jego wpływu na organizm człowieka, naturalnych i antropogenicznych źródeł jego pochodzenia oraz określenie stężenia tego pierwiastka w wybranych produktach spożywczych i suplementach diety. Metody badawcze: spektrometria absorpcji atomowej, spektrofotometria UV-Vis.	Instytut Chemii
16	dr Joanna Kończyk	Oznaczanie zawartości soli kuchennej w wybranych produktach spożywczych	Celem pracy jest dokonanie przeglądu literatury na temat zawartości soli kuchennej w produktach spożywczych, jej wpływu na zdrowie człowieka oraz oznaczenie poziomu zawartości chlorku sodu w wybranej grupie produktów spożywczych metodą miareczkową	Instytut Chemii
17	dr Magdalena Marczak	Oporność wybranych szczepów probiotycznych na antybiotyki.	Praca o charakterze eksperymentalnym mająca na celu wykazanie oporności bakterii probiotycznych na powszechnie stosowane antybiotyki.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
18	dr Magdalena Marczak	Wpływ konserwantów stosowanych do utrwalania żywności na stan mikroflory jelitowej na przykładzie wybranych szczepów komercyjnych	Praca o charakterze eksperymentalnym wykazująca wpływ stosowanych konserwantów do utrwalania żywności na wzrost i rozwój bakterii probiotycznych.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
19	dr Przemysław Siemion	Porównanie zawartości cukru i innych substancji słodzących w wybranych słodkach	Celem pracy jest porównanie składu wybranych słodczy, ze szczególnym uwzględnieniem substancji słodzących oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka. Planowana jest analiza informacji na opakowaniach wybranych produktów oraz krótka ankieta dotycząca preferencji konsumentów w zakresie tych produktów.	Dietetyki i Badań Żywności
20	dr Przemysław Siemion	Porównanie zawartości cukru i innych substancji słodzących w wybranych czekoladach	Celem pracy jest porównanie składu wybranych czekolad, ze szczególnym uwzględnieniem substancji słodzących oraz omówienie ich jakości dietetycznej i wpływu na zdrowie człowieka. Planowana jest analiza informacji na opakowaniach wybranych produktów oraz krótka ankieta dotycząca preferencji konsumentów w zakresie tych produktów.	Dietetyki i Badań Żywności
21	dr Dariusz Świerczewski	Parazytyzy układu pokarmowego człowieka wywołane przez pierwotniaki	Przedstawienie charakterystyki pierwotniaków wywołujących parazytyzy układu pokarmowego człowieka; analiza danych uzyskanych z Sanepidów oraz laboratoriów diagnostyki medycznej; ankieta na temat najczęstszych parazytoz występujących u człowieka; część literatury w języku angielskim	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
22	dr Dariusz Świerczewski	Parazytyzy układu pokarmowego człowieka wywołane przez helminty	Przedstawienie charakterystyki helmintów wywołujących parazytyzy układu pokarmowego człowieka; analiza danych uzyskanych z Sanepidów oraz laboratoriów diagnostyki medycznej; ankieta na temat najczęstszych parazytoz występujących u człowieka; część literatury w języku angielskim	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
23	dr Kamila Kapuśniak	Badania strukturalne nowych preparatów o potencjalnych właściwościach błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej	Omówienie otrzymywania preparatów błonnikowych ze skrobi. Skrobia oporna i oporne dekstryny jako składniki błonnika pokarmowego. Omówienie różnych korzyści fizjologicznych składników błonnika pokarmowego w zależności od ich budowy i właściwości. Charakterystyka nowych preparatów o potencjalnych właściwościach błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej z zastosowaniem spektroskopii w podczerwieni, analizy rentgenowskiej oraz skaningowej mikroskopii elektronowej.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
24	dr Kamila Kapuśniak	Nowe możliwości wykorzystania metod kuchni molekularnej	Omówienie historii kuchni molekularnej i stosowanych technik, w szczególności sferyfikacji i żelifikacji. Opracowanie receptur i przygotowanie instalacji z żelowych produktów, np. do celów promocyjnych czy edukacyjnych.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
25	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Wpływ błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii probiotycznych <i>Lactobacillus</i> .	Celem pracy jest określenie wpływu błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii probiotycznych <i>Lactobacillus</i> . Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
26	dr Katarzyna Bandurska	Dieta w niedokrwistości spowodowanej niedoborem żelaza.	Literatura dotycząca tematu oraz przygotowanie jadłospisu dla osób z niedokrwistością spowodowaną niedoborem żelaza	Dietetyki i Badań Żywności
27	dr Katarzyna Bandurska	Dieta w niedokrwistości spowodowanej niedoborem witaminy B12	Literatura dotycząca tematu oraz przygotowanie jadłospisu dla osób z niedokrwistością spowodowaną niedoborem witaminy B12.	Dietetyki i Badań Żywności

28	dr n. med. Agnieszka Berdowska	Projekt tygodniowego jadłospisu dla osób w wieku 50-60 lat z nadciśnieniem tętniczym	Przegląd literatury dotyczącej tematu pracy, ułożenie tygodniowego jadłospisu dla osoby w wieku 50-60 lat cierpiącej na nadciśnienie tętnicze, przeprowadzenie oceny poprawności zaproponowanego jadłospisu.	Dietetyki i Badań Żywności
29	dr n. med. Agnieszka Berdowska	Projekt tygodniowego jadłospisu dla osób w wieku 20-30 lat chorujących na cukrzycę typu I	Przegląd literatury dotyczącej tematu pracy, ułożenie tygodniowego jadłospisu dla osoby w wieku 20-30 lat cierpiącej na cukrzycę typu I, przeprowadzenie oceny poprawności zaproponowanego jadłospisu.	Dietetyki i Badań Żywności
30	dr n. med. Agnieszka Berdowska	Projekt tygodniowego jadłospisu dla osób w wieku 40-50 lat z chorobą nowotworową	Przegląd literatury dotyczącej tematu pracy, ułożenie tygodniowego jadłospisu dla osoby w wieku 40-50 lat cierpiącej na chorobę nowotworową, przeprowadzenie oceny poprawności zaproponowanego jadłospisu.	Dietetyki i Badań Żywności
31	dr Cezary Gębicki	Mięczaki jadalne i ich znaczenie w diecie współczesnego człowieka	Przegląd oraz syntetyczny opis najczęściej stosowanych w gastronomii gatunków mięczaków, w tym głównie ślimaków, małży i głowonogów, a także zasad i technologii ich przyrządzenia. Przykłady zasosowania mięczaków w kuchniach regionalnych oraz tradycji ogólnoswiatowej, a także historyczna i współczesna ich rola w zwyczajach żywieniowych Polaków. Aspekt zdrowotny diety uwzględniającej mięczaki. Oryginalne autorskie projekty diet z udziałem mięczaków, dostosowane do różnych aspektów życia człowieka.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
32	dr Cezary Gębicki	Wartości żywieniowe jaj zwierząt kręgowych i ich zastosowanie w diecie człowieka	Systematyczny przegląd oraz syntetyczny opis gatunków kręgowców, których jaja są składnikiem pożywienia w kuchniach regionalnych oraz w żywieniu ogólnoswiatowym, głównie ryb, gadów i ptaków. Skład chemiczny treści jaj, ze szczególnym uwzględnieniem jaj kurzych. Biologiczna aktywność białek - w tym lizozymu i cystatyny, tłuszczy żółtka - zwłaszcza lecytyny i choliny, a także witamin, immunoglobulin i związków mineralnych. Budowa anatomiczna jaj kręgowców oraz ich rozwój embrionalny, znaczenie odżywcze zarodków. Jaja projektowane (<i>designed eggs</i>) i sposoby ich wzbogacania. Jaja jako nutraceutyki oraz ich zasosowanie w dietach prozdrowotnych i leczniczych. Najczęściej stosowane preparaty i przetwory z jaj. Oryginalne autorskie projekty diet z udziałem jaj lub ich przetworów, dostosowane do różnych aspektów życia człowieka.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
33	dr hab. Robert Biczak, prof. UJD	Świadomość społeczna na temat substancji dodatkowych kształujących cechy sensoryczne żywności	Badania ankietowe dotyczące świadomości respondentów na temat substancji dodatkowych kształujących cechy sensoryczne żywności (barwniki, substancje słodzące, aromaty i substancje smakowe)	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
34	dr Barbara Majchrzak	Rośliny o kwiatach jadalnych	Charakterystyka wybranych gatunków roślin uprawnych, ozdobnych i dziko rosnących o jadalnych kwiatach. Właściwości dietetyczne i wykorzystanie kulinarne omawianych gatunków. Badania ankietowe wybranej grupy respondentów dotyczące znajomości roślin o jadalnych kwiatach, ich właściwości odżywczych i częstości spożywania.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
35	dr Barbara Majchrzak	Jadalne czy nie? Przyczyny zatruc roślinami	Charakterystyka wybranych gatunków roślin trujących. Przyczyny "pomyłek kulinarnych" w przypadku roślin użytkowych i dziko rosnących. Badania ankietowe wybranej grupy respondentów dotyczące znajomości roślin trujących, zagrożeń i zasad udzielania pierwszej pomocy przy zatruciach roślinami.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
36	dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD	Ocena możliwości zastosowania składników wybranych produktów spożywczych jako prebiotyków	W ramach badań eksperymentalnych planowany jest wybór produktów spożywczych i analiza ich składu pod względem potencjalnych właściwości prebiotycznych. Prowadzone prace laboratoryjne będą oparte na wykorzystaniu metod wagowych, wolumetrycznych, enzymatyczno-grawimetrycznych i polarymetrycznych.	Dietetyki i Badań Żywności
37	dr Małgorzata Deska	Znaczenie witamin i minerałów dla zdrowia człowieka.	Omówienie, w oparciu o dostępną literaturę w języku polskim i angielskim, znaczenia witamin i minerałów dla zdrowia człowieka. Ocena wiedzy społeczeństwa na ten temat - ankieta.	Instytut Chemii
38	dr Małgorzata Deska	Związki biologicznie czynne w owocach i warzywach.	Omówienie, w oparciu o dostępną literaturę w języku polskim i angielskim, związków biologicznie czynnych występujących w owocach i warzywach. Ocena wiedzy społeczeństwa na temat znaczenia związków biologicznie czynnych występujących w owocach i warzywach - ankieta.	Instytut Chemii
39	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD, opiekun: mgr Anita Szczechowicz	Ocena spożycia kwasów tłuszczowych na przykładzie jadłospisów w wybranych placówkach szkolnych lub przedszkolnych.	Cel pracy – ocena wartości energetycznej i udziału nasyconych i nienasyconych kwasów tłuszczowych w diecie dzieci i (lub) młodzieży. Metoda: analiza ilościowa jadłospisu dekadowego w wybranych placówkach przedszkolnych i (lub) szkolnych.	Dietetyki i Badań Żywności
40	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD, opiekun: mgr Anita Szczechowicz	Postępowanie dietetyczne w chorobach o podłożu autoimmunologicznym.	Cel pracy – ocena skuteczności postępowania dietetycznego wśród osób obciążonych chorobami autoimmunologicznymi. Metoda: analiza jakościowa i ilościowa jadłospisów przed i po wprowadzeniu interwencji żywieniowej osób, pozostających pod kontrolą dietetyka.	Dietetyki i Badań Żywności

41	dr Beata Mikuta, opiekun: mgr Jolanta Krzyżanowska	Ocena spożycia błonnika pokarmowego przez osoby starsze na podstawie jadłospisów dekadowych w domu seniora	Cel pracy - ocena wartości energetycznej i udziału błonnika pokarmowego w diecie osób starszych. Metoda - analiza ilościowa wartości energetycznej i błonnika pokarmowego na podstawie jadłospisu dekadowego w wybranym domu seniora i porównanie do norm.	Dietetyki i Badań Żywności
42	dr Beata Mikuta, opiekun: mgr Jolanta Krzyżanowska	Ocena jakościowa jadłospisu dekadowego ze szpitala/domu seniora metodą punktową	Cel pracy - ocena jakościowa jadłospisu dekadowego metodą punktową oraz ułożenie własnej propozycji jadłospisów.	Dietetyki i Badań Żywności
43	dr Zbigniew Kułaga	Randomizowane, skrzyżowane badanie eksperymentalne porównania wpływu soku z buraków czerwonych świeżo wyciskanego i sałatki z buraków czerwonych na ciśnienie krwi młodych zdrowych dorosłych	Celem badania eksperymentalnego jest porównanie wpływu 1) soku z buraków czerwonych świeżo-wyciskanego i 2) sałatki z buraków czerwonych na ciśnienie krwi. Składowe pracy: 1) protokół badania, 2) informacja o badaniu dla zdrowego ochotnika, 3) formularz zgody na udział w badaniu, 4) wniosek do Komisji Bioetycznej o wydanie opinii o eksperymencie, 5) baza danych z przeprowadzonego badania, 6) raport z badania. Badanie zostanie zrealizowane na podstawie przygotowanego na piśmie protokołu badawczego, który zostanie poddany ocenie Niezależnej Komisji Bioetycznej. Uczestnicy badania zostaną w formie pisemnej i ustnej (rozmowa z badaczem) poinformowani o celu i zakresie badania oraz procedurach badawczych oraz zostanie pozyskana pisemna zgoda uczestnika na udział w badaniu. Uczestnikami badania będą ochotnicy w wieku 18-30 lat obojga płci wolni od schorzeń przewodu pokarmowego, układu krążenia i innych chorób mogących wpłynąć na wynik badania. Nie palący, nie przyjmujący leków obniżających lub podwyższających ciśnienie krwi. Uczestnicy badania zostaną losowo przyporządkowani do sekwencji: 1) sok świeżo-wyciskany / sałatka z buraków; 2) sałatka z buraków / sok świeżo-wyciskany. Sok z buraków i sałatka zostaną przygotowane przez badacza bezpośrednio przed spożyciem. W dniu badania zostaną wykonane trzy pomiary (w odstępie 1-minutowym) ciśnienia u ochotnika w spoczynku (co najmniej 5 minut na siedząco) w godzinach między 8 a 9 rano. Pomiary na prawym ramieniu. Następnie, po spożyciu około godziny 9 soku z buraka lub odpowiednio sałatki, w odstępach 15-minutowych zostaną wykonane po trzy pomiary ciśnienia na prawym ramieniu - ochotnik w między czasie nie podejmuje aktywności fizycznej innej niż swobodny spacer. Pomiary będą wykonywane przez 3 godziny od spożycia - łącznie 12 pomiarów, w każdym punkcie pomiarowych sekwencja 3 pomiarów. Kolejne spożycie sałatki lub soku (zgodnie z sekwencją) odbędzie się nie wcześniej niż po 3 dniach a nie później niż po 7 dniach od poprzedniej dawki. Pomiary będą wykonane w identyczny sposób jak opisany. Wielkość próby badanej będzie wynosiła 24 lub 36 ochotników. Wyniki zostaną opracowane statystycznie.	Dietetyki i Badań Żywności
44nowy	dr Dominika Olszewska	Produkty mleczne jako potencjalne źródło bakterii chorobotwórczych	Praca doświadczalna polegająca na pobraniu prób różnych produktów mlecznych zbadanie składu jakościowego i ilościowego mikroorganizmów, a także próba oszacowania potencjalnych zagrożeń mikrobiologicznych mogących wystąpić w odniesieniu do tych produktów	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
45nowy	dr Wojciech Woszczyk	Zastosowanie surowców roślinnych, jako metody zapobiegania i leczenia chorób przewlekłych.	Czy stosowanie surowców roślinnych może zapobiegać powstawaniu i rozwojowi chorób przewlekłych? Które surowce mogą mieć takie właściwości? Praca przeglądowa na podstawie dostępnej literatury krajowej i zagranicznej.	Dietetyki i Badań Żywności
46nowy	dr Wojciech Woszczyk	Wykorzystanie surowców pochodzenia naturalnego w terapiach wybranych zaburzeń spektrum autyzmu.	Czy zastosowanie surowców naturalnych, zarówno w ramach diety jak i stosowanych objawowo może niwelować lub zmniejszać niektóre, charakterystyczne zaburzenia występujące w spektrum autyzmu? Praca przeglądowa na podstawie dostępnej literatury krajowej i zagranicznej.	Dietetyki i Badań Żywności
47nowy	dr Wojciech Woszczyk	Analiza domowej uprawy ozdobnych gatunków roślinnych stanowiących zagrożenie dla życia i zdrowia dzieci oraz dorosłych.	Które gatunki roślinne sprzedawane i uprawiane jako ozdobne w warunkach domowych mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia? Co zrobić gdy dziecko połknie kawałek liścia Difenbachii? Czy surowce olejkowe mogą zaburzać samopoczucie i rytm dobowy domowników? Praca oparta o tele-ankietytowe badania rynku roślin ozdobnych i zakres upraw domowych oraz dostępną literaturę.	Dietetyki i Badań Żywności