

Żywność człowieka i dietetyka, studia II stopnia

Tematy prac dyplomowych magisterskich na rok akad. 2021/22

Lp.	Promotor	Temat pracy	Krótką charakterystyką pracy, planowane metody badawcze	Katedra
1	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Dekstryna otrzymana ze skrobi ziemniaczanej jako preparat zapobiegający degradacji mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci otyłych (badania in vitro)	Praca ma na celu określenie wpływu dekstryny otrzymanej ze skrobi ziemniaczanej na zmianę mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci otyłych (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
2	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Dekstryna otrzymana ze skrobi ziemniaczanej jako preparat zapobiegający degradacji mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci szczupłych (badania in vitro)	Praca ma na celu określenie wpływu dekstryny otrzymanej ze skrobi ziemniaczanej na zmianę mikroflory jelit w trakcie antybiotykoterapii u dzieci szczupłych (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
3	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Bioresorbowalne polimery o właściwościach bakteriobójczych	Praca ma na celu określenie bakteriobójczych właściwości bioresorbowalnych polimerów (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
4	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Wpływ błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii probiotycznych	Praca ma na celu określenie wpływu błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii probiotycznych (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
5	dr hab. Renata Barczyńska, prof. UJD	Wpływ błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii jelitowych	Praca ma na celu określenie wpływu błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej na wzrost i aktywność wybranych szczepów bakterii jelitowych (badania in vitro). Praca badawcza, eksperyment laboratoryjny.	Dietetyki i Badań Żywności
6	prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska opiekun dr Beata Mikuta	Ocena cateringu dietetycznego na przykładzie diety wegetariańskiej 1200 kcal - studium przypadku	Celem pracy będzie przeprowadzenie żywieniowej oceny diety oferowanej przez firmę cateringową. W pracy zostaną wykorzystane metody ilościowe i jakościowe oraz wywiadu przeprowadzonego z osobą korzystającą z tej diety	Dietetyki i Badań Żywności
7	prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska opiekun dr Beata Mikuta	Ocena diety odchudzającej, klasycznej z cateringu dietetycznego - studium przypadku	Celem pracy będzie przeprowadzenie żywieniowej oceny diety oferowanej przez firmę cateringową. W pracy zostaną wykorzystane metody ilościowe i jakościowe oraz wywiadu przeprowadzonego z osobą korzystającą z tej diety	Dietetyki i Badań Żywności
8	prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska opiekun dr Beata Mikuta	Dieta z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych dla osób starszych - projekt posiłków	W pracy na podstawie przeprowadzonej oceny ilościowej spożycia wybranych składników odżywczych przez badaną grupę oraz na podstawie deklaracji dotyczących preferencji żywieniowych zostaną zaprojektowane i wykonane posiłki dla tej grupy zgodnie z zasadami diety z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych	Dietetyki i Badań Żywności
9	prof. dr hab. Danuta Kołozyn-Krajewska opiekun dr Beata Mikuta	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dla osób starszych - projekt posiłków	W pracy na podstawie przeprowadzonej oceny ilościowej spożycia wybranych składników odżywczych przez badaną grupę oraz na podstawie deklaracji dotyczących preferencji żywieniowych zostaną zaprojektowane i wykonane posiłki dla tej grupy zgodnie z zasadami diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dietetyki i Badań Żywności

10	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD	Ocena narażenia na akryloamid z żywności w grupie osób stosujących dietę wegetariańską /wegańską w porównaniu do tradycyjnego sposobu żywienia	Akryloamid jest związkami "prawdopodobnie rakotwórczym dla człowieka" (IARC, 1994), który powstaje w czasie reakcji Maillarda w produktach bogatych w węglowodanowe, poddanych obróbce termicznej. Osoby stosujące dietę wegetariańską /wegańską mogą, jak się wydaje, być w większym stopniu narażone na akryloamid obecny w żywności w porównaniu z osobami stosującymi dietę tradycyjną. Dotychczas brak w piśmiennictwie danych w tym zakresie. Badanie będzie polegało na zebraniu danych nt. sposobu żywienia (wywiad żywieniowy) i danych antropometrycznych wegetarian/wegan (grupa badana) i osób stosujących tradycyjny model żywienia (grupa kontrolna), oszacowaniu pobrania akryloamidu z przeciętnej całodziennej diety badanych osób (w µg/kg m.c./dzień), z wykorzystaniem krajowych danych o zawartości badanego związku w produktach oraz oszacowaniu ryzyka działania kancerogennego akryloamidu w ww. grupach, przy zastosowaniu tzw. marginesów narażenia (MOE).	Dietetyki i Badań Żywności
11	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD	Kwasy omega-3 w prewencji chorób neurodegeneracyjnych	Długołańcuchowe wielonienasycone kwasy tłuszczowe z rodziny omega-3 (LC-PUFA n-3), w tym przede wszystkim kwas dokosaheksaenowy (DHA) i eikozapentaenowy (EPA) odgrywają istotną rolę w rozwoju, dojrzewaniu i prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego. Są m.in. włączone w budowę neurotransmiterów, biorą udział w procesach regulacji neurotransmisji, mają wpływ na zachowania emocjonalne, wykazują aktywność na wielu szlakach sygnałowych. Celem pracy będzie całościowy przegląd aktualnego piśmiennictwa w zakresie mechanizmu działania LC-PUFA n-3 oraz ocena możliwości wykorzystania suplementacji DHA i EPA w profilaktyce pierwotnej i wtórnej chorób neurodegeneracyjnych.	Dietetyki i Badań Żywności
12	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD	Ocena wpływu przebiegu zakażenia Covid-19 na zmiany sposobu żywienia i nawyki żywieniowe - badania pilotażowe	Epidemia Covid-19 wywarła znaczący wpływ na styl życia, w tym również na sposób żywienia, na całym świecie. Pojawiające się doniesienia o działaniu różnych składników odżywczych czy sposobów żywienia w zapobieganiu infekcji, łagodzeniu jej przebiegu i wspomaganiu rekonwalescencji, wymagają potwierdzenia. Badania pilotażowe będą polegały na zebraniu wywiadów w niewielkiej grupie osób nt. sposobu żywienia przed wystąpieniem objawów, w trakcie przebiegu choroby oraz po wyleczeniu (grupa badana) i porównaniu z danymi uzyskanymi w grupie osób, które nie zachorowały (grupa kontrolna).	Dietetyki i Badań Żywności
13	dr hab. Hanna Mojska, prof. UJD	Ocena pobrania izomerów trans kwasów tłuszczowych (TFA) z diety przez studentów UJD, z wykorzystaniem danych z e-Bazy TFA.	Izomery trans kwasów tłuszczowych (TFA) są uznanym czynnikiem ryzyka chorób sercowo-naczyniowych. Naturalnym źródłem TFA jest mleko i mięso przeżuwaczy (1 - 6% wszystkich kwasów tłuszczowych). Na drodze przemysłowej powstają w procesie utwardzania tłuszczów roślinnych i rybnych, stąd ich obecność w tłuszczu częściowo utwardzonym i produktach, które zawierają dodatek takiego tłuszczu (do 30% wszystkich kwasów tłuszczowych). Badania będą polegały na przeprowadzeniu wywiadu o spożyciu żywności w grupie studentów UJD i oszacowaniu dziennego spożycia TFA, wykorzystując do tego celu dostępną on-line e-Bazę zawartości izomerów trans w żywności oraz na porównaniu uzyskanych wyników do aktualnych zaleceń w tym zakresie.	Dietetyki i Badań Żywności
14	prof. dr hab. Lesław Juszcak	Dieta śródziemnomorska w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych	Badania naukowe wskazują, że dieta śródziemnomorska jest skutecznym czynnikiem w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych. Celem pracy będzie charakterystyka i przedstawienie znaczenia i skuteczności stosowania diety śródziemnomorskiej w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych oraz ocena wiedzy konsumentów na temat stosowania tej diety i jej znaczenia w walce z takimi schorzeniami jak miażdżycza, nadciśnienie, cukrzyca, otyłość.	Dietetyki i Badań Żywności
15	prof. dr hab. Lesław Juszcak	Ocena sposobu żywienia oraz wiedzy żywieniowej osób stosujących diety bezmięsne	Stosowanie diety bezmięsnej staje się coraz bardziej popularne. Również coraz więcej konsumentów rezygnuje ze spożywania jakichkolwiek produktów pochodzenia zwierzęcego. Jednak dieta wykluczająca produkty zwierzęce może generować niedobory takich składników jak witaminy B12 i D, Ca, Fe oraz pełnowartościowe białko. Niedobory te mogą prowadzić do poważnych problemów zdrowotnych. Osoby stosujące diety roślinne powinny dysponować odpowiednią wiedzą żywieniową w celu eliminacji występowania niedoborów deficytowych składników odżywczych. Celem pracy będzie ocena świadomości żywieniowej oraz sposobów odżywiania osób stosujących dietę roślinną.	Dietetyki i Badań Żywności
16	prof. dr hab. Lesław Juszcak	Ocena sposobu żywienia i projekt diety dla osób cierpiących na nietolerancję glutenu	Nietolerancja glutenu to coraz bardziej powszechny problem. Szacuje się, że nawet 10% populacji może nie tolerować glutenu stanowiącego mieszaninę białek znajdujących się w zbożach, takich jak pszenica, żyto i jęczmień. Zidentyfikowano i opisano trzy jednostki chorobowe związane z nietolerancją glutenu: celiakię, alergię na pszenicę oraz nieceliakalną nadwrażliwość na gluten. Celem pracy będzie ocena sposobu żywienia osób cierpiących na nietolerancję glutenu oraz propozycja diety w tej grupie schorzeń.	Dietetyki i Badań Żywności
17	prof. dr hab. Lesław Juszcak	Zalecenia żywieniowe i projekt diety w chorobie Leśniowskiego-Crohna	Choroba Leśniowskiego-Crohna to przewlekłe schorzenie zapalne, obejmujące różne odcinki przewodu pokarmowego. Uważa się, że rolę w etiologii i patogenezie tego schorzenia odgrywają czynniki genetyczne, środowiskowe oraz immunologiczne. Celem pracy będzie przygotowanie projektu diety wraz z zaleceniami żywieniowymi w przebiegu choroby Leśniowskiego-Crohna.	Dietetyki i Badań Żywności
18	dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD	Opracowanie optymalnych warunków otrzymywania preparatu błonnikowego ze skrobi ziemniaczanej w skali półprzemysłowej	Ocena powtarzalności otrzymywania błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej w skali półprzemysłowej. Porównane zostaną rozpuszczalność, zawartość błonnika oraz parametry barwy co najmniej 10 różnych partii uzyskanego preparatu. Określony zostanie wpływ warunków prowadzenia reakcji na wybrane właściwości preparatów. Podjęta zostanie próba określenia granicznych wartości parametrów, skutkujących otrzymaniem preparatu o wysokiej zawartości błonnika.	Dietetyki i Badań Żywności

19	dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD	Badania funkcjonalne błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych otrzymanego w skali półprzemysłowej	Charakterystyka błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych otrzymanego w skali półprzemysłowej. Wykonane badania obejmować będą charakterystykę kleikowania, wyznaczenie lepkości granicznej, badania retrogradacji oraz badania kaloryczności preparatu.	Dietetyki i Badań Żywności
20	dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD	Badania strukturalne błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych otrzymanego w skali półprzemysłowej	Charakterystyka strukturalna błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych otrzymanego w skali półprzemysłowej z zastosowaniem spektroskopii w podczerwieni, analizy rentgenowskiej oraz skaningowej mikroskopii elektronowej.	Dietetyki i Badań Żywności
21	dr hab. Janusz Kapuśniak, prof. UJD	Badanie odporności błonnikowego preparatu ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych, otrzymanego w skali półprzemysłowej, na warunki przetwarzania i przechowywania	Przeprowadzenie badań mających na celu określenie odporności preparatu błonnikowego o właściwościach prebiotycznych otrzymanego w skali półprzemysłowej na warunki symulujące procesy przetwarzania in vitro. Poddanie preparatu działaniu niskiego pH, ogrzewaniu przy niskim pH w temp. 85°C przez 30 min. oraz utrzymywanie go w warunkach sprzyjających przebiegowi reakcji Maillarda (do 6 h w temp. 85°C z 1% roztworem glicyny przy pH 7).	Dietetyki i Badań Żywności
22	dr Kamila Kapuśniak	Badania funkcjonalne nowych preparatów błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej	Celem pracy będzie przeprowadzenie charakterystyki preparatów błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej otrzymanych przy wykorzystaniu ogrzewania konwencjonalnego. Zbadana zostanie rozpuszczalność, charakterystyka kleikowania i tendencja do retrogradacji z użyciem metody turbidymetrycznej.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
23	dr Kamila Kapuśniak	Optymalizacja warunków odbarwienia i usuwania produktów niskocząsteczkowych z preparatów błonnikowych ze skrobi ziemniaczanej	Celem pracy będzie usunięcie produktów niskocząsteczkowych oraz odbarwienie preparatów błonnikowych z użyciem węgla aktywnego, membran PES oraz roztworu etanolu. Odpowiedni dobór warunków pozwoli uzyskać produkty o wyższej zawartości błonnika pokarmowego oraz jaśniejszej barwie.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
24	dr Kamila Kapuśniak	Opracowanie warunków dekstrynizacji skrobi ziemniaczanej z zastosowaniem różnych katalizatorów kwasowych w kierunku otrzymania preparatów opornych na trawienie enzymatyczne	Przeprowadzone badania będą miały na celu określenie wpływu różnego dodatku kwasu, stosowanego jako katalizator procesu dekstrynizacji, na zawartość frakcji opornej na trawienie enzymatyczne oraz wybrane właściwości (rozpuszczalność, parametry barwy) uzyskanych ze skrobi ziemniaczanej preparatów. Celem pracy będzie opracowanie metody otrzymywania nowych preparatów o właściwościach błonnikowych.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
25	dr Kamila Kapuśniak	Opracowanie warunków dekstrynizacji skrobi ziemniaczanej z zastosowaniem promieniowania mikrofalowego oraz różnych katalizatorów kwasowych w kierunku otrzymania preparatów błonnikowych	Przeprowadzone badania będą miały na celu określenie wpływu różnego dodatku kwasu, stosowanego jako katalizator procesu dekstrynizacji, na zawartość frakcji opornej na trawienie enzymatyczne oraz wybrane właściwości (rozpuszczalność, parametry barwy) uzyskanych ze skrobi ziemniaczanej preparatów. Celem pracy będzie opracowanie metody otrzymywania nowych preparatów o właściwościach błonnikowych z wykorzystaniem promieniowania mikrofalowego.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
26	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Naturalne i sztuczne konserwanty w żywności	Zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat konserwantów żywności. Eksperymenty wykazujące ograniczenie rozwoju mikroorganizmów przez naturalne konserwanty roślinne i chemiczne środki konserwujące.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
27	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Rozwój bakterii potencjalnie chorobotwórczych w żywności w zależności od jej przechowywania	Zebranie i opracowanie najnowszych doniesień na temat bakterii chorobotwórczych w żywności. Eksperymenty wykazujące frekwencję mikroorganizmów w zależności od warunków przechowywania żywności.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
28	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Zdrowotne aspekty mlecznych napojów fermentowanych	Opisanie najnowszych osiągnięć w dziedzinie produkcji mlecznych napojów fermentowanych, ich znaczenia w żywieniu człowieka. Praktyczna hodowla zakwasów mlecznych. Śledzenie sukcesji mikrobiologicznej w fermentach w zależności od czasu ich hodowli.	Biochemii, Biotechnologii i Ekotoksykologii
29	dr hab. Piotr Krupa, prof. UJD	Mikroorganizmy probiotyczne w kefirze - naturalnym ekosystemie bakterii i grzybów	Opisanie najnowszych osiągnięć w dziedzinie produkcji mlecznych 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
30	dr Agnieszka Dudkiewicz	Ocena diety zawodowych kierowców	Przegląd literatury dotyczący wpływu diety na funkcje kognitywne i występowania chorób metabolicznych w grupie zawodowych kierowców. Badania ankietowe kierowców MPK Częstochowa Sp. z o. o., oszacowanie pobrania energii i składników pokarmowych, ocena jakości diety i wykorzystanie informacji o jakości diety do opracowania zaleceń żywieniowych dla grupy zawodowych kierowców.	Dietetyki i Badań Żywności

31	dr Agnieszka Dudkiewicz	Zawartość błonnika w diecie a zdrowie układu pokarmowego i cechy antropometryczne. Badania ankietowe młodych osób	Przegląd literatury dotyczący wpływu pobrania błonnika z diety na cechy antropometryczne i zdrowie układu pokarmowego. Przeprowadzenie badania ankietowego wśród młodych osób w celu określenia: spożycia błonnika z diety, cech antropometrycznych i wskaźników świadczących o zdrowiu układu pokarmowego. Analiza statystyczna uzyskanych wyników pod kątem wykazania związku spożycia błonnika z wybranymi cechami antropometrycznymi i wskaźnikami świadczącymi o zdrowiu układu pokarmowego. Opracowanie zaleceń żywieniowych wynikających z obserwacji.	Dietetyki i Badań Żywności
32	dr Agnieszka Dudkiewicz	Częstość spożycia produktów fermentowanych a zdrowie układu pokarmowego i cechy antropometryczne. Badania ankietowe młodych osób	Przegląd literatury dotyczący wpływu spożycia produktów fermentowanych na cechy antropometryczne i zdrowie układu pokarmowego. Przeprowadzenie badania ankietowego wśród młodych osób w celu określenia: częstości spożycia produktów fermentowanych, cech antropometrycznych i wskaźników świadczących o zdrowiu układu pokarmowego. Analiza statystyczna uzyskanych wyników pod kątem zbadania związku częstości spożycia produktów fermentowanych z wybranymi cechami antropometrycznymi i wskaźnikami świadczącymi o zdrowiu układu pokarmowego. Opracowanie zaleceń żywieniowych wynikających z obserwacji.	Dietetyki i Badań Żywności
33	dr Agnieszka Dudkiewicz	Zawartość azotanów i azotynów w produktach żywnościowych, porównanie metodki analitycznych	Przegląd literatury dotyczący metodki wykorzystywanych w analizie azotanów i azotynów w żywności, z uwzględnieniem interferencji matrycowych, wpływających na wyniki. Analiza azotanów i azotynów w żywności z wykorzystaniem metody instrumentalnej. Porównanie wyników z wynikami otrzymanymi metodą spektrofotometryczną i reflektometryczną. Opracowanie zaleceń analitycznych wynikających z badań.	Dietetyki i Badań Żywności
34	dr Agnieszka Berdowska	Zawartość tkanki tłuszczowej i beztłuszczowa masa ciała a siła kończyn	Celem pracy będzie zbadanie związku pomiędzy masą beztłuszczową a siłą generowaną przez kończyny. Metody badawcze: segmentowa analiza składu ciała metodą bioimpedancji elektrycznej, pomiary dynamometryczne, szczegółowa analiza statystyczna uzyskanych wyników (statystyki opisowe, analiza korelacji z wykorzystaniem odpowiednich testów statystycznych).	Dietetyki i Badań Żywności
35	dr Agnieszka Berdowska	Ocena stanu odżywienia studentów różnych kierunków	Celem pracy będzie porównanie stanu odżywienia losowo wybranych grup studentów różnych kierunków. Metody badawcze: analiza składu ciała przy użyciu metody bioimpedancji elektrycznej, pomiary antropometryczne, wyznaczenie wybranych wskaźników wagowo-wzrostowych, szczegółowa analiza statystyczna uzyskanych wyników (statystyki opisowe, analiza korelacji i wariancji z wykorzystaniem odpowiednich testów statystycznych).	Dietetyki i Badań Żywności
36	dr Agnieszka Berdowska	Ocena stanu odżywienia u funkcjonariuszy Państwowej Straży Pożarnej	Celem pracy będzie ocena stanu odżywienia grupy funkcjonariuszy Państwowej Straży Pożarnej, a następnie zbadanie czy istnieje związek pomiędzy stanem odżywienia, masą beztłuszczową a wynikami osiąganymi podczas okresowej oceny kondycji strażaka. Metody badawcze: pomiary antropometryczne, wyznaczenie wybranych wskaźników wagowo-wzrostowych, segmentowa analiza składu ciała metodą bioimpedancji elektrycznej; wykorzystane zostaną wyniki z rutynowo przeprowadzanych w straży pożarnej testów sprawnościowych; szczegółowa analiza statystyczna uzyskanych wyników (statystyki opisowe, analiza korelacji z wykorzystaniem odpowiednich testów statystycznych).	Dietetyki i Badań Żywności
37	dr Katarzyna Bandurska	Zalecenia dietetyczne w wirusowym zapaleniu wątroby	Celem pracy będzie przedstawienie zaleceń dietetycznych dla osób chorujących na wirusowe zapalenia wątroby typu A, B i C, przeanalizowanie diety tych osób w oparciu o ankietę oraz skonstruowanie jadłospisu dla wspomnianej grupy osób.	Dietetyki i Badań Żywności
38	dr Katarzyna Bandurska	Zalecenia dietetyczne w zespole jelita nadwrażliwego	Celem pracy będzie przedstawienie zaleceń dietetycznych dla osób chorujących na zespół nadwrażliwości jelita grubego i cienkiego, przeanalizowanie diety tych osób w oparciu o ankietę oraz skonstruowanie jadłospisu dla wspomnianej grupy osób.	Dietetyki i Badań Żywności
39	dr Katarzyna Bandurska	Zalecenia dietetyczne w chorobach tarczycy	Celem pracy będzie przedstawienie zaleceń dietetycznych dla osób chorujących na nadczynność i niedoczynność tarczycy, przeanalizowanie diety tych osób w oparciu o ankietę oraz skonstruowanie jadłospisu dla wspomnianej grupy osób.	Dietetyki i Badań Żywności
40	dr Joanna Kończyk	Określenie zawartości wybranych metali ciężkich w ziołach	Celem pracy jest określenie stężeń wybranych metali ciężkich w ziołach zakupionych na lokalnych targowiskach lub zebranych w przydomowych ogródkach oraz porównanie uzyskanych wyników z wymogami prawnymi (metody badawcze: mineralizacja mikrofalowa, atomowa spektrometria absorpcyjna lub emisyjna)	Instytut Chemii
41	dr Joanna Kończyk	Określenie zawartości wybranych jonów nieorganicznych w bulwach różnych gatunków ziemniaka	Celem pracy jest określenie stężeń wybranych jonów nieorganicznych w bulwach ziemniaków zakupionych na lokalnym rynku oraz porównanie uzyskanych wyników z wymogami prawnymi (metody badawcze: chromatografia jonowa lub elektroforeza kapilarna).	Instytut Chemii
42	dr Joanna Kończyk	Określenie zawartości wybranych jonów nieorganicznych w nowalijkach	Celem pracy jest określenie stężeń wybranych jonów nieorganicznych w nowalijkach zakupionych na lokalnym rynku oraz porównanie uzyskanych wyników z wymogami prawnymi (metody badawcze: chromatografia jonowa lub elektroforeza kapilarna).	Instytut Chemii
43	dr Joanna Kończyk	Określenie zawartości wybranych konserwantów w napojach bezalkoholowych	Celem pracy jest określenie stężeń wybranych substancji stosowanych jako konserwanty napojów bezalkoholowych dostępnych na polskim rynku oraz porównanie uzyskanych wyników z wymogami prawnymi (metody badawcze: wysokosprawną chromatografią cieczową lub elektroforeza kapilarna).	Instytut Chemii
44	dr Wojciech Woszczyk	Świadomość społeczna i zakres stosowania surowców nutraceutycznych na terenie miasta Częstochowy	Praca badawcza oceniająca wiedzę mieszkańców miasta w zakresie stosowania i znaczenia surowców nutraceutycznych w diecie oraz ich wpływu na zdrowie. Praca oparta o badania ankietowe.	Dietetyki i Badań Żywności

45	dr Wojciech Woszczyk	Udział i rola dietetyka w obszarze opieki zdrowotnej. Stan i perspektywy.	Praca badawcza określająca aktualny zakres praktycznej współpracy zawodowej dietetyka w obszarze opieki zdrowotnej na tle zmian ustawy Prawa Farmaceutycznego wyznaczająca dalsze, potencjalne kierunki rozwoju tych zależności. Praca oparta o badania ankietowe rynku medycznego jednostek służby zdrowia i Niepublicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej.	Dietetyki i Badań Żywności
46	dr Wojciech Woszczyk	Analiza korelacji pomiędzy stosowaniem suplementów diety, a zwyczajami żywieniowymi	Czy osoby dbające w zakresie własnego zdrowia częściej stosują suplementy diety? Czy może osoby nie stosujące się do zaleceń żywieniowych próbują kompensować subiektywne zakresy utraty zdrowia poprzez stosowanie tego typu produktów? Praca badawcza oparta o badania ankietowe pozwalające na określenie zależności pomiędzy zwyczajami żywieniowymi, a stosowaniem suplementów diety.	Dietetyki i Badań Żywności
47	dr Wojciech Woszczyk	Badanie oceny wpływu diety na przebieg i powikłania w obrazie COVID-19 mieszkańców miasta Częstochowy	Praca badawcza oparta o badania ankietowe na terenie miasta Częstochowy oceniająca obszary potencjalnego wpływu diety na przebieg i powikłania w obrazie COVID-19.	Dietetyki i Badań Żywności
48	prof. dr hab. Lesław Juszcak	Ocena sposobu żywienia i świadomości żywieniowej kobiet karmiących piersią	Mleko kobiece stanowi podstawowe źródło zaspokajania potrzeb żywieniowych noworodka. Zawiera ono wszystkie niezbędne składniki odżywcze oraz substancje biologicznie aktywne pełniące role regulatorów procesów fizjologicznych w organizmie człowieka. Sposób odżywiania kobiet w trakcie laktacji jest kluczowym czynnikiem wpływającym na jakość pokarmu, a więc możliwość zaspokojenia potrzeb żywieniowych noworodka. Celem pracy będzie ocena sposobu żywienia oraz świadomości żywieniowej kobiet karmiących. Zakres badań przewidzianych do realizacji w ramach proponowanego tematu obejmuje ocenę sposobu żywienia kobiet karmiących metodą jakościową i ilościową na podstawie wywiadu 24. godzinowego oraz ocenę świadomości żywieniowej metodą ankietową.	Dietetyki i Badań Żywności
49	dr Agnieszka Dudkiewicz	Ocena diety i sposobu żywienia kierowców oraz propozycja zaleceń żywieniowych	Przegląd literatury dotyczący wpływu diety na funkcje kognitywne i występowania chorób metabolicznych w grupie zawodowych kierowców. Badania ankietowe kierowców MPK Częstochowa Sp. z o. o., oszacowanie pobrania energii i składników pokarmowych, ocena jakości diety i wykorzystanie informacji o jakości diety do opracowania zaleceń żywieniowych dla grupy zawodowych kierowców.	Dietetyki i Badań Żywności