



PWSiP

Państwowa Wyższa Szkoła
Informatyki i Przedsiębiorczości
w Łomży

Uchwała Nr 37/2011

Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży
z dnia 19.05.2011r.

w sprawie: *przyjęcia tematów prac dyplomowych na kierunku Technologia Żywności i Żywienia
Człowieka - studia stacjonarne i niestacjonarne na rok akademicki 2011/2012*

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt. 4 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym w zw. z § 40 ust.2
Regulaminu Studiów PWSiP w Łomży uchwała się co następuje:

§ 1

Senat Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży przyjmuje tematy prac dyplomowych na kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka - studia stacjonarne i niestacjonarne na rok akademicki 2011/2012 stanowiące załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia

Uchwałę przyjęto w głosowaniu jawnym w stosunku głosów:

za 16

przeciw 0

wstrzymało się 0

Przewodniczący Senatu

REKTOR

dr hab. Robert Charnas, prof. PWSiP

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 Świślicka
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.	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.		Kojta Tomasz	
10.	Metody i urządzenia do wędzenia żywności.	Konopka Magdalena	Dr inż. Roman Niesterek
11.	Zastosowanie wybranych soli kwasów fenolowych w biokonserwacji żywności.	Małachowska Agnieszka	Dr inż. Milena Stachelska
12.	Zagospodarowanie ubocznych produktów poubojowych.	Pachucki Przemysław	Dr inż. Jolanta Sienkiewicz
13.	Rola bakterii fermentacji mlekowej w biokonserwacji żywności pochodzenia zwierzęcego.	Skrocka Magdalena	Prof. dr hab. Antoni Jakubczak
14.	Rola bakterii fermentacji mlekowej w biokonserwacji żywności pochodzenia.	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.	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 – kumpia.	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.	Gabriel Anna	Prof. dr hab. Włodzimierz Lewandowski
4.	Produkcja odtłuszczonego miewa w proszku metodą rozpylową.	Gołaszewski Tomasz	Dr inż. Milena Stachelska
5.	Zastosowanie metod termicznej analizy różnicowej w badaniach żywności.	Grzaś 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 miewników 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.	Szułkowski 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.	Zebrowska Sylwia	Prof. dr hab. inż. Mieczysław Obiedziński

Ponadto proszę Senat PWSiP o zaakceptowanie pozostałych, wcześniej zgłoszonych tematów prac inżynierskich, z których student Tomasz KOJTA ze studiów stacjonarnych (wiersz 9 w tabelicy) wybierze, lub zostanie mu przydzielony, temat pracy inżynierskiej.

1. Wpływ przetwarzania technologicznego, ze szczególnym uwzględnieniem utleniania i temperatury na zawartość związków fenolowych w sokach jabłkowych (promotor: prof. dr hab. Włodzimierz Lewandowski).
2. Fizykochemiczne i mikrobiologiczne badania soli kwasu 2,5-dihydroksybenzoesowego (promotor: prof. dr hab. Włodzimierz Lewandowski).
3. Fizykochemiczne i mikrobiologiczne badania 2,4-dihydroksybenzoesanów litowców (promotor: prof. dr hab. Włodzimierz Lewandowski).
4. Badania konsumenckie wobec spożycia napojów energetyzujących wśród studentów (promotor: dr hab. inż. Jan Klobukowski).
5. Spożycie ryb w regionie łomżyńskim - badanie postaw i zachowań konsumentów (promotor: dr hab. inż. Jan Klobukowski).

Zastępca Dyrektora Instytutu

Niesteruk

Dr inż. Roman Niesteruk

Ponadto proszę Senat PWSiP o zaakceptowanie pozostałych, wcześniej zgłoszonych tematów prac inżynierskich, z których student Tomasz KOJTA ze studiów stacjonarnych (wiersz 9 w tablicy) wybierze, lub zostanie mu przydzielony, temat pracy inżynierskiej:

1. Wpływ przetwarzania technologicznego, ze szczególnym uwzględnieniem utleniania i temperatury na zawartość związków fenolowych w sokach jabłkowych (promotor: prof. dr hab. Włodzimierz Lewandowski).
2. Fizykochemiczne i mikrobiologiczne badania soli kwasu 2,5-dihydroksybenzoesowego (promotor: prof. dr hab. Włodzimierz Lewandowski).
3. Fizykochemiczne i mikrobiologiczne badania 2,4-dihydroksybenzoesanów litowców (promotor: prof. dr hab. Włodzimierz Lewandowski).
4. Badania konsumenckie wobec spożycia napojów energetyzujących wśród studentów (promotor: dr hab. inż. Jan Klobukowski).
5. Spożycie ryb w regionie łomżyńskim - badanie postaw i zachowań konsumentów (promotor: dr hab. inż. Jan Klobukowski).

Zastępca Dyrektora Instytutu

Dr inż. Roman Niesterek

Accepto

REKTOR

dr hab. Robert Chojnacki, prof. PWSiP

M.V. 20M