

TEMATY PRAC DYPLOMOWYCH PROPONOWANYCH DO REALIZACJI NA KIERUNKU:
TZiZC_Is_S - Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka pierwszy stopień stacjonarna
w roku akademickim: 2013/2014

Lp.	TYTUŁ PRACY (wybranie TYTUŁU z listy przenosi do karty opisu pracy)	REZ. oznacza że temat po uzgodnieniu ze studentem został zarezerwowany
1	Zanieczyszczenia środowiska, a jakość żywności	
2	Zafałszowania produktów mleczarskich i metody ich wykrywania	REZ.
3	Jakość produktów mleczarskich oraz metody jej badania	REZ.

KARTA OPISU PRACY nr 1

Promotor pracy	Kuczuk Anna
Tytuł pracy	Zanieczyszczenia środowiska, a jakość żywności
Wersja angielska tytułu pracy	Food quality and environmental pollution
Jednostka realizująca pracę	KTCIAP / Katedra Techniki Ciepłej i Aparatury Przemysłowej
Charakter pracy	teoretyczno-analityczna
Zadania do zrealizowania	charakterystyka wpływu zanieczyszczeń środowiska na jakość żywności. Analiza wpływu zanieczyszczeń na przykładzie wybranych produktów żywnościowych
Informacje dodatkowe	

KARTA OPISU PRACY nr 2

Promotor pracy	Płaczek Małgorzata
Tytuł pracy	Zafalszowania produktów mleczarskich i metody ich wykrywania
Wersja angielska tytułu pracy	Dairy products adulteration and methods of their detection
Jednostka realizująca pracę	KIP / Katedra Inżynierii Procesowej
Charakter pracy	teoretyczna
Zadania do zrealizowania	Celem pracy jest opis sposobów i substancji wykorzystywanych do fałszowania produktów spożywczych przemysłu mleczarskiego. Zakres pracy obejmuje studia literaturowe w zakresie charakterystyki produktów mleczarskich, które podlegają zafalszowaniu, opisu sposobów ich fałszowania oraz charakterystykę metod służących ocenie autentyczności wybranych produktów spożywczych.
Informacje dodatkowe	Literatura z zakresu: technologii żywności, dodatków do żywności, metod instrumentalnych w analizie chemicznej, technologii wytwarzania produktów mleczarskich. Materiały dostępne na forum mleczarskim oraz literatura anglojęzyczna.

KARTA OPISU PRACY nr 3

Promotor pracy	Płaczek Małgorzata
Tytuł pracy	Jakość produktów mleczarskich oraz metody jej badania
Wersja angielska tytułu pracy	Quality standards of dairy products and methods of their examination
Jednostka realizująca pracę	KIP / Katedra Inżynierii Procesowej
Charakter pracy	teoretyczna
Zadania do zrealizowania	Celem pracy jest opis czynników warunkujących jakość produktów spożywczych przemysłu mleczarskiego oraz opis metod instrumentalnych jej badania. Zakres pracy obejmuje studia literaturowe w zakresie: opisu kryteriów stosowanych przy określaniu jakości żywności, czynników wpływających bezpośrednio lub pośrednio na jakość produktów spożywczych, opisu sposobów i warunków niezbędnych do zachowania dobrej jakości produktów mleczarskich, opisu metod instrumentalnych w kontroli jakości żywności.
Informacje dodatkowe	Literatura z zakresu: technologii żywności, przemysłu mleczarskiego, technologii wytwarzania produktów mleczarskich, analizy instrumentalnej, Materiały dostępne na forum mleczarskim oraz literatura anglojęzyczna.