

Tytuł przedmiotu:	<i>Chemia Żywności</i>		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	zimowy		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	<i>12.00-14.00</i>		
Sala:	<i>94</i>		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	12.10.2025	Lipidy: klasy lipidów, charakterystyka kwasów tłuszczowych w żywności. Zastosowanie oznaczenia liczby jodowej do wykrywania rodzaju tłuszczu.	<i>fartuch</i>
2	26.10.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	<i>fartuch, kolokwium</i>
3	16.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	<i>fartuch, kolokwium</i>
4	30.11.2025	Właściwości białek w żywności na przykładzie białek mleka. Oznaczanie zawartości kazeiny w odżywkach dla dzieci.	<i>fartuch, kolokwium</i>
5	14.12.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	<i>fartuch, kolokwium</i>
6	11.01.2026	Reakcje Maillarda w żywności.	<i>fartuch, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 2			

Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	16.00-18.00		
Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	11.10.2025	Lipidy: klasy lipidów, charakterystyka kwasów tłuszczowych w żywności. Zastosowanie oznaczenia liczby jodowej do wykrywania rodzaju tłuszczu.	fartuch
2	25.10.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	fartuch, kolokwium
3	15.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	fartuch, kolokwium
4	29.11.2025	Właściwości białek w żywności na przykładzie białek mleka. Oznaczanie zawartości kazeiny w odżywkach dla dzieci.	fartuch, kolokwium
5	13.12.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	fartuch, kolokwium
6	10.01.2026	Reakcje Maillarda w żywności.	fartuch, kolokwium
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	10.00-12.00		
Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	12.10.2025	Lipidy: klasy lipidów, charakterystyka kwasów tłuszczowych w żywności. Zastosowanie oznaczenia liczby jodowej do wykrywania rodzaju tłuszczu.	fartuch

2	26.10.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	fartuch, kolokwium
3	16.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	fartuch, kolokwium
4	30.11.2025	Właściwości białek w żywności na przykładzie białek mleka. Oznaczanie zawartości kazeiny w odżywkach dla dzieci.	fartuch, kolokwium
5	14.12.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	fartuch, kolokwium
6	11.01.2026	Reakcje Maillarda w żywności.	fartuch, kolokwium
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	14.00-16.00		
Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	12.10.2025	Lipidy: klasy lipidów, charakterystyka kwasów tłuszczowych w żywności. Zastosowanie oznaczenia liczby jodowej do wykrywania rodzaju tłuszczu.	fartuch
2	26.10.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	fartuch, kolokwium
3	16.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	fartuch, kolokwium

4	30.11.2025	Właściwości białek w żywności na przykładzie białek mleka. Oznaczanie zawartości kazeiny w odżywkach dla dzieci.	<i>fartuch, kolokwium</i>
5	14.12.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	<i>fartuch, kolokwium</i>
6	11.01.2026	Reakcje Maillarda w żywności.	<i>fartuch, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 5			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	08.00-10.00		
Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	12.10.2025	Lipidy: klasy lipidów, charakterystyka kwasów tłuszczowych w żywności. Zastosowanie oznaczenia liczby jodowej do wykrywania rodzaju tłuszczu.	<i>fartuch</i>
2	26.10.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	<i>fartuch, kolokwium</i>
3	16.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	<i>fartuch, kolokwium</i>
4	30.11.2025	Właściwości białek w żywności na przykładzie białek mleka. Oznaczanie zawartości kazeiny w odżywkach dla dzieci.	<i>fartuch, kolokwium</i>
5	14.12.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	<i>fartuch, kolokwium</i>
6	11.01.2026	Reakcje Maillarda w żywności.	<i>fartuch, kolokwium</i>

Ćwiczenia - grupa 6			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	13.00-15.00		
Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	11.10.2025	Lipidy: klasy lipidów, charakterystyka kwasów tłuszczowych w żywności. Zastosowanie oznaczenia liczby jodowej do wykrywania rodzaju tłuszczu.	fartuch
2	25.10.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	fartuch, kolokwium
3	15.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	fartuch, kolokwium
4	29.11.2025	Właściwości białek w żywności na przykładzie białek mleka. Oznaczanie zawartości kazeiny w odżywkach dla dzieci.	fartuch, kolokwium
5	13.12.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	fartuch, kolokwium
6	10.01.2026	Reakcje Maillarda w żywności.	fartuch, kolokwium