

Tytuł przedmiotu:	<i>Chemia żywności</i>		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	<i>17.00-20.00</i>	<i>zj.I-IVx3h, zj.Vx2h</i>	
Sala:	<i>94</i>		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	<i>fartuch</i>
2	18.10.2025	Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, wyznaczanie pKa.	<i>fartuch, kolokwium</i>
3	08.11.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	<i>fartuch, kolokwium</i>
4	22.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadutlenkowej.	<i>fartuch, kolokwium</i>
5	06.12.2025	Karmelizacja: przebieg procesu. Wpływ pH na proces karmelizacji.	<i>fartuch, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	<i>8.00-11.00</i>	<i>zj.I-IVx3h, zj.Vx2h</i>	

Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	fartuch
2	18.10.2025	Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, wyznaczanie pKa.	fartuch, kolokwium
3	08.11.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	fartuch, kolokwium
4	22.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów - zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	fartuch, kolokwium
5	06.12.2025	Karmelizacja: przebieg procesu. Wpływ pH na proces karmelizacji.	fartuch, kolokwium
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	11.00-14.00	zj.I-IVx3h, zj.Vx2h	
Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	fartuch
2	18.10.2025	Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, wyznaczanie pKa.	fartuch, kolokwium

3	08.11.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	<i>fartuch, kolokwium</i>
4	22.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	<i>fartuch, kolokwium</i>
5	06.12.2025	Karmelizacja: przebieg procesu. Wpływ pH na proces karmelizacji.	<i>fartuch, kolokwium</i>
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	niedziela		
Godziny:	15.00-18.00	zj.I-IVx3h, zj.Vx2h	
Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	05.10.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	<i>fartuch</i>
2	19.10.2025	Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, wyznaczanie pKa.	<i>fartuch, kolokwium</i>
3	09.11.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	<i>fartuch, kolokwium</i>
4	23.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlencowej.	<i>fartuch, kolokwium</i>
5	07.12.2025	Karmelizacja: przebieg procesu. Wpływ pH na proces karmelizacji.	<i>fartuch, kolokwium</i>

Ćwiczenia - grupa 5			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	14.00-17.00	zj.I-IVx3h, zj.Vx2h	
Sala:	94		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Oznaczanie zawartości jodu w wybranych środkach spożywczych. Właściwości jodu, zawartość jodu w środkach spożywczych i jodowanie soli.	fartuch
2	18.10.2025	Równowagi kwasowo-zasadowe w żywności, miareczkowanie roztworów elektrolitów silnych i słabych, roztwory buforowe, wyznaczanie pKa.	fartuch, kolokwium
3	08.11.2025	Węglowodany w żywności - oznaczanie zawartości laktozy w preparatach mlekozastępczych dla dzieci.	fartuch, kolokwium
4	22.11.2025	Naturalne psucie się żywności na przykładzie tłuszczów –zmiany hydrolityczne i oksydacyjne zachodzące w olejach roślinnych. Oznaczanie liczby kwasowej i nadtlenkowej.	fartuch, kolokwium
5	06.12.2025	Karmelizacja: przebieg procesu. Wpływ pH na proces karmelizacji.	fartuch, kolokwium