

Tytuł przedmiotu:	<i>Analiza żywności z elementami toksykologii</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	16.15-18.00		
Sala:	1093		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	01.10.2025	Wiadomości wprowadzające do analizy żywności, pobieranie próbek	
2	08.10.2025	Metody analityczne oznaczenia suchej masy i węglowodanów	
3	15.10.2025	Metody analityczne oznaczenia węglowodanów (cd.)	
4	22.10.2025	Metody analityczne oznaczenia białka i tłuszczów	
5	29.10.2025	Metody analityczne oznaczenia wybranych witamin	
6	05.11.2025	Metody analityczne oznaczenia wybranych witamin (cd.), metody oznaczenia popiołu	
7	12.11.2025	Metody analityczne oznaczenia wybranych składników mineralnych	
8	19.11.2025	Metody analityczne oznaczenia wybranych składników mineralnych (cd.), wiadomości wprowadzające do toksykologii żywności (1h)	
9	26.11.2025	Substancje szkodliwe i toksyczne naturalnie obecne w surowcach i produktach	
10	03.12.2025	Substancje szkodliwe i toksyczne naturalnie obecne w surowcach i produktach (cd.)	

11	10.12.2025	Zanieczyszczenia chemiczne żywności (m.in.pierwiastki szkodliwe, WWA, dioksyny, pozostałości pestycydów); ocena ryzyka.	
12	17.12.2025	Zanieczyszczenia chemiczne żywności (m.in. azotany, nitrozoaminy, heterocykliczne aminy, akryloamid); ocena ryzyka.	
13	07.01.2026	Zanieczyszczenia chemiczne żywności migrujące z opakowań; ocena ryzyka	
14	14.01.2026	Substancje obce dodawane do żywności celowo - wiadomości wprowadzające	
15	21.01.2026	Substancje obce dodawane do żywności celowo -zastrzeżenia z punktu widzenia zdrowia konsumenta	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	10.00-13.00		
Sala:	2099		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	20.10.2025	Metody oznaczania zawartości cukrów bezpośrednio redukujących i sacharozy w syropach owocowych oraz laktozy w mleku	skrypt
2	03.11.2025	Oznaczanie zawartości białka ogółem w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, sprawozdanie grupowe
3	17.11.2025	Oznaczanie zawartości tłuszczu w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, kolokwium I, sprawozdanie grupowe
4	24.11.2025	Oznaczanie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, sprawozdanie grupowe
5	08.12.2025	Oznaczanie zawartości wapnia i żelaza w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium II, sprawozdanie grupowe

Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	08.00-11.00		
Sala:	2099		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	24.10.2025	Metody oznaczania zawartości cukrów bezpośrednio redukujących i sacharozy w syropach owocowych oraz laktozy w mleku	skrypt
2	07.11.2025	Oznaczanie zawartości białka ogółem w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, sprawozdanie grupowe
3	21.11.2025	Oznaczanie zawartości tłuszczu w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, kolokwium I, sprawozdanie grupowe
4	28.11.2025	Oznaczanie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, sprawozdanie grupowe
5	12.12.2025	Oznaczanie zawartości wapnia i żelaza w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium II, sprawozdanie grupowe