

Tytuł przedmiotu:	Toksykologia żywności		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	16-18		
Sala:	aula 4		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	06.03.2026	Wprowadzenie, podział zatruć, mechanizmy działania toksycznego; losy ksenobiotyków w organizmie.	
2	20.03.2026	Czynniki wpływające na postawanie i przebieg zatruć. Metody badania toksyczności ksenobiotyków.	
3	10.04.2026	Wybrane dodatki do żywności – korzyści i zagrożenia dla konsumentów	
4	24.04.2026	cd. tematyki Wybrane dodatki do żywności – korzyści i zagrożenia dla konsumentów; ocena ryzyka.	
5	15.05.2026	Wybrane zanieczyszczenia środowiskowe - zagrożenia zdrowotne dla konsumentów.	
6	05.06.2026	Wybrane zanieczyszczenia procesowe w żywności, zagrożenia zdrowotne dla konsumentów; wybrane zanieczyszczenia migrujące z opakowań; ocena ryzyka.	
7	19.06.2026	Wybrane substancje antyodżywcze i substancje toksyczne w wybranych surowcach/produktach spożywczych, zagrożenia zdrowotne dla konsumentów.	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota	zj.I-V	
Godziny:	17-20		

Sala:	2116		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.03.2026	Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola tych badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
2	21.03.2026	Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach.	<i>fartuch</i>
3	11.04.2026	Wykrywanie obecności chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowych i warzywnych.	<i>kolokwium, fartuch</i>
4	25.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych.	<i>fartuch</i>
5	16.05.2026	Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego. Oszacowanie pobrania metali ciężkich z racją pokarmową.	<i>kolokwium, fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	sobota	zj.I-V	
Godziny:	8-11		
Sala:	2116		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.03.2026	Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola tych badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
2	21.03.2026	Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach.	<i>fartuch</i>
3	11.04.2026	Wykrywanie obecności chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowych i warzywnych.	<i>kolokwium, fartuch</i>
4	25.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych.	<i>fartuch</i>
5	16.05.2026	Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego. Oszacowanie pobrania metali ciężkich z racją pokarmową.	<i>kolokwium, fartuch</i>

Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	sobota	zj.I-V	
Godziny:	14-17		
Sala:	2116		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.03.2026	Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola tych badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
2	21.03.2026	Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach.	<i>fartuch</i>
3	11.04.2026	Wykrywanie obecności chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowych i warzywnych.	<i>kolokwium, fartuch</i>
4	25.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych.	<i>fartuch</i>
5	16.05.2026	Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego. Oszacowanie pobrania metali ciężkich z racją pokarmową.	<i>kolokwium, fartuch</i>
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	niedziela	zj.I-V	
Godziny:	16-19		
Sala:	2116		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	08.03.2026	Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola tych badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.	
2	22.03.2026	Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach.	<i>fartuch</i>
3	12.04.2026	Wykrywanie obecności chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowych i warzywnych.	<i>kolokwium, fartuch</i>
4	26.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych.	<i>fartuch</i>

5	17.05.2026	Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego. Oszacowanie pobrania metali ciężkich z racją pokarmową.	<i>kolokwium, fartuch</i>
---	------------	--	---------------------------