

Tytuł przedmiotu:	Toksykologia żywności		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	11-13		
Sala:	Aula 4		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	04.03.2026	Wprowadzenie, definicje, podział zatruć, mechanizmy działania toksycznego, losy trucizn w organizmie.	
2	11.03.2026	Losy ksenobiotyków w organizmie – c.d. Czynniki wpływające na powstawanie i przebieg zatruć.	
3	18.03.2026	Metody badania toksyczności ksenobiotyków.	
4	25.03.2026	Metody badania toksyczności ksenobiotyków – c.d.	
5	01.04.2026	Wybrane substancje antyodżywcze – zagrożenia zdrowotne dla konsumentów.	
6	08.04.2026	Dodatki do żywności – definicje, podział, legislacja, ocena. Korzyści i zagrożenia zdrowotne dla konsumentów.	
7	15.04.2026	Dodatki do żywności – korzyści i zagrożenia zdrowotne dla konsumentów - c.d.	
8	22.04.2026	Aromaty – legislacja, zagrożenia zdrowotne dla konsumentów.	
9	29.04.2026	zanieczyszczenia środowiskowe - zagrożenia zdrowotne dla konsumentów.	
10	06.05.2026	Wybrane zanieczyszczenia środowiskowe - zagrożenia zdrowotne dla konsumentów - c.d.	
11	13.05.2026	Wybrane zanieczyszczenia środowiskowe (c.d.) i trwałe zanieczyszczenia organiczne - zagrożenia zdrowotne dla konsumentów	

12	20.05.2026	Wybrane zanieczyszczenia procesowe w żywności - zagrożenia zdrowotne dla konsumentów.	
13	27.05.2026	Wybrane zanieczyszczenia procesowe w żywności - zagrożenia zdrowotne dla konsumentów - c.d.	
14	03.06.2026	Wybrane zanieczyszczenia chemiczne migrujące z opakowań żywności - zagrożenia zdrowotne dla konsumentów	
15	10.06.2026	Wybrane naturalne substancje szkodliwe i toksyczne w surowcach roślinnych i produktach spożywczych - zagrożenia zdrowotne dla konsumentów	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa	tyg.3-13	
Godziny:	8-11		
Sala:	2116		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	-	-
2	11.03.2026	-	-
3	18.03.2026	Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola tych badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
4	25.03.2026	Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
5	01.04.2026	Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
6	08.04.2026	-	-
7	15.04.2026	Wykrywanie obecności chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowych i warzywnych	Kolokwium 1. Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
8	22.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
9	29.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych przeciwutleniaczy w tłuszczach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams

10	06.05.2026	Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego	Kolokwium 2. Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
11	13.05.2026	Charakterystyka ogólna pestycydów. Oznaczanie pozostałości pestycydów w produktach spożywczych	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
12	20.05.2026	Oszacowanie pobrania metali ciężkich i węglowodorów polichlorowych z racją pokarmową	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
13	27.05.2026	Seminarium: Analiza aktualnego żywieniowego problemu toksykologicznego	Kolokwium 3. Prezentacje seminaryjne; wydruk prezentacji dla osoby prowadzącej zajęcia
14	03.06.2026	-	-
15	10.06.2026	-	-
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	poniedziałek	tyg.3-13	
Godziny:	15-18		
Sala:	2116		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.03.2026	-	-
2	09.03.2026	-	-
3	16.03.2026	Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola tych badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
4	23.03.2026	Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
5	30.03.2026	Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
6	06.04.2026	-	-
7	13.04.2026	Wykrywanie obecności chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowych i warzywnych	Kolokwium 1. Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams

8	20.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
9	27.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych przeciwutleniaczy w tłuszczach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
10	04.05.2026	Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego	Kolokwium 2. Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
11	11.05.2026	Charakterystyka ogólna pestycydów. Oznaczanie pozostałości pestycydów w produktach spożywczych	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
12	18.05.2026	Oszacowanie pobrania metali ciężkich i węglowodorów polichlorowych z racją pokarmową	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
13	25.05.2026	Seminarium: Analiza aktualnego żywieniowego problemu toksykologicznego	Kolokwium 3. Prezentacje seminaryjne; wydruk prezentacji dla osoby prowadzącej zajęcia
14	01.06.2026	-	-
15	08.06.2026	-	-
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	środa	tyg.3-13	
Godziny:	13-16		
Sala:	2116		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	-	-
2	11.03.2026	-	-
3	18.03.2026	Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola tych badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
4	25.03.2026	Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
5	01.04.2026	Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams

6	08.04.2026	-	-
7	15.04.2026	Wykrywanie obecności chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowych i warzywnych	Kolokwium 1. Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
8	22.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
9	29.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych przeciwutleniaczy w tłuszczach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
10	06.05.2026	Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego	Kolokwium 2. Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
11	13.05.2026	Charakterystyka ogólna pestycydów. Oznaczanie pozostałości pestycydów w produktach spożywczych	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
12	20.05.2026	Oszacowanie pobrania metali ciężkich i węglowodorów polichlorowych z racją pokarmową	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
13	27.05.2026	Seminarium: Analiza aktualnego żywieniowego problemu toksykologicznego	Kolokwium 3. Prezentacje seminaryjne; wydruk prezentacji dla osoby prowadzącej zajęcia
14	03.06.2026	-	-
15	10.06.2026	-	-
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	12-15		
Sala:	2116		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	-	-
2	10.03.2026	-	-
3	17.03.2026	Zasady prowadzenia badań na zwierzętach doświadczalnych oraz rola tych badań w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams

4	24.03.2026	Wpływ procesów technologicznych na zawartość tiocyjanianów w warzywach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
5	31.03.2026	Oznaczanie szczawianów rozpuszczalnych w wybranych używkach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
6	07.04.2026	-	-
7	14.04.2026	Wykrywanie obecności chemicznych substancji konserwujących w przetworach owocowych i warzywnych	Kolokwium 1. Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
8	21.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych barwników w produktach spożywczych	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
9	28.04.2026	Wykrywanie i identyfikacja syntetycznych przeciwutleniaczy w tłuszczach	Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
10	05.05.2026	Oznaczanie migracji formaldehydu z papieru opakowaniowego	Kolokwium 2. Fartuch laboratoryjny; wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
11	12.05.2026	Charakterystyka ogólna pestycydów. Oznaczanie pozostałości pestycydów w produktach spożywczych	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
12	19.05.2026	Oszacowanie pobrania metali ciężkich i węglowodorów polichlorowych z racją pokarmową	Wydruk wzoru sprawozdania, o ile dostępny na Teams
13	26.05.2026	Seminarium: Analiza aktualnego żywieniowego problemu toksykologicznego	Kolokwium 3. Prezentacje seminaryjne; wydruk prezentacji dla osoby prowadzącej zajęcia
14	02.06.2026	-	-
15	09.06.2026	-	-