

Tytuł przedmiotu:	Analiza żywności z elementami toksykologii		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	14-17		
Sala:	2073		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	07.03.2026	Wiadomości wprowadzające do analizy żywności. Pobieranie próbek. Metody analityczne oznaczania białka.	
2	21.03.2026	Metody analityczne oznaczania cukrów.	
3	11.04.2026	Metody analityczne oznaczania wybranych witamin.	
4	25.04.2026	Metody analityczne oznaczania tłuszczów. Metody oznaczania popiołu.	
5	16.05.2026	Metody analityczne oznaczania wybranych składników mineralnych.	
6	06.06.2026	Substancje obce dodawane do żywności celowo. Ocena ryzyka związanego z narażeniem na wybrane substancje obce poprzez żywność.	
7	20.06.2026	Substancje szkodliwe występujące naturalnie w produktach spożywczych oraz zanieczyszczenia chemiczne żywności.	
Ćwiczenia - grupa 1			

Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	17-20		
Sala:	2099		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.03.2026	Metody oznaczania zawartości białka w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, sprawozdanie grupowe
2	21.03.2026	Metody oznaczania zawartości cukrów bezpośrednio redukujących i sacharozy w syropach owocowych oraz laktozy w mleku	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, sprawozdanie grupowe
3	11.04.2026	Oznaczanie zawartości witaminy C w wybranych produktach spożywczych.	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, sprawozdanie grupowe
4	25.04.2026	Oznaczanie zawartości tłuszczu w wybranych produktach spożywczych.	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, sprawozdanie grupowe, kolokwium I
5	16.05.2026	Metody oznaczania zawartości żelaza w wybranych produktach spożywczych	fartuch, rękawiczki laboratoryjne, skrypt, kolokwium wejściowe, sprawozdanie grupowe