

**Plan zajęć z przedmiotu „Praktyczne aspekty metod termooanalitycznych,
chromatograficznych i chemicznych w badaniu żywności” na studiach dziennych WTŻ
w roku akademickim 2024/2025**

Koordinator: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW, e-mail: joanna_brys@sggw.edu.pl

- **Wykład 3h**; liczba godzin: **20 godzin**;

termin: ŚRODA 14.15-17.00 online

- **Ćwiczenia laboratoryjne 3h**; liczba godzin 6 x 3 h = 18h
18 h x 1 grupa = **18 godzin**;

terminy:

Gr 1 - czwartek 12.15-15.00

Tematyka wykładów:

1. Zastosowanie enzymów lipolitycznych w modyfikacji składników żywności - **02.10.2024 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW
2. Zastosowanie metod chromatograficznych do badania zmian zachodzących pod wpływem enzymów lipolitycznych - **09.10.2024 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW
3. Zastosowanie chromatografii cieczowej do badania składników żywności - **16.10.2024 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska
4. Zastosowanie metod spektroskopowych do określenia struktury składników żywności - **23.10.2024 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr hab. Agata Górka, prof. SGGW
5. Metody pomiarowe stosowane w analizie termicznej – **30.10.2024 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza, prof. SGGW
6. Chemiczne metody oznaczania właściwości przeciwutleniających materiału roślinnego – **06.11.2024 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska
7. Kinetyka i mechanizmy wybranych reakcji bioprocessowych **13.11.2024 ŚRODA 14.15-15.00**
Prowadząca: dr hab. Agata Fabiszewska
8. Metody oznaczania aktywności enzymów na przykładzie hydrolaz – **13.11.2024 ŚRODA 15.15-16.00**
Prowadząca: dr inż. Jolanta Małajowicz

Tematyka ćwiczeń:

1. Preparatywna chromatografia cienkowarstwowa wspomagana chromatografią gazową w badaniu składników żywności – **21.11.2024 (czwartek 12.15-15.00 gr 1)**
Prowadząca: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW, dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW
2. Zastosowanie chromatografii cieczowej do oznaczania wybranych składników żywności – **28.11.2024 (czwartek 12.00-14.15 gr 1 – bez przerwy)**
Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska
3. Badanie właściwości termicznych żywności – **05.12.2024 (czwartek 12.15-15.00 gr 1)**
Prowadząca: dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza, prof. SGGW
4. Analiza struktury składników żywności na podstawie widm – **12.12.2024 (czwartek 12.00-14.15 gr 1 – bez przerwy)**
Prowadząca: dr hab. Agata Górka, prof. SGGW
5. Oznaczanie polifenoli ogółem w materiale roślinnym – **19.12.2024 (czwartek 12.15-15.00 gr 1)**
Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska
6. Zaliczenie – **09.01.2025 (czwartek 12.00-14.15 gr 1 – bez przerwy)**
dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW