

**Plan zajęć z przedmiotu „Praktyczne aspekty metod termooanalitycznych,
chromatograficznych i chemicznych w badaniu żywności” na studiach dziennych WTŻ
w roku akademickim 2025/2026**

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

- **Wykład 3h**; liczba godzin: $6 \times 3h + 2h = 20$ godziny;

termin: ŚRODA 14.15-17.00 online

- **Ćwiczenia laboratoryjne 3h**; liczba godzin $6 \times 3 h = 18h$
 $18 h \times 2 \text{ grupa} = 36$ godzin;

terminy:

Gr 2 - czwartek 12.15-15.00 - 2.10-6.11.2025

Gr 1 - czwartek 12.15-15.00 - 13.11-18.12.2025

Tematyka wykładów:

1. Zastosowanie enzymów lipolitycznych w modyfikacji składników żywności - **08.10.2025 ŚRODA 14.15-17.00**,
Prowadząca: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW
2. Zastosowanie metod chromatograficznych do badania zmian zachodzących pod wpływem enzymów lipolitycznych - **15.10.2025 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW
3. Zastosowanie chromatografii cieczowej do badania składników żywności - **22.10.2025 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska
4. Metody pomiarowe stosowane w analizie termicznej - **29.10.2025 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: prof. dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza
5. Zastosowanie metod spektroskopowych do określenia struktury składników żywności – **05.11.2025 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr hab. Agata Górską, prof. SGGW
6. Chemiczne metody oznaczania właściwości przeciwutleniających materiału roślinnego – **12.11.2025 ŚRODA 14.15-17.00**
Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW
7. Kinetyka i mechanizmy wybranych reakcji bioprocessowych. **19.11.2025 ŚRODA 14.15-15.00**
Prowadząca: dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW
8. Metody oznaczania aktywności enzymów na przykładzie hydrolaz – **19.11.2025 ŚRODA 15.15-16.00**
Prowadząca: dr inż. Jolanta Małajowicz

Tematyka ćwiczeń:

1. Preparatywna chromatografia cienkowarstwowa wspomagana chromatografią gazową w badaniu składników żywności – **02.10.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 2) budynek 23, pokój 083** Prowadząca: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW
2. Zastosowanie chromatografii cieczowej do oznaczania wybranych składników żywności – **19.10.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska
3. Badanie właściwości termicznych żywności – **16.10.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
Prowadząca: prof. dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza,
4. Analiza struktury składników żywności na podstawie widm – **23.10.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
Prowadząca: dr hab. Agata Górską, prof. SGGW
5. Oznaczanie polifenoli ogółem w materiale roślinnym – **30.10.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW
6. Zaliczenie – **06.11.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW
7. Preparatywna chromatografia cienkowarstwowa wspomagana chromatografią gazową w badaniu składników żywności – **13.11.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 1) budynek 23, pokój 083** Prowadząca: dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW
8. Zastosowanie chromatografii cieczowej do oznaczania wybranych składników żywności – **20.11.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 1)**
Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska
9. Badanie właściwości termicznych żywności – **27.11.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 1)**
Prowadząca: prof. dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza
10. Analiza struktury składników żywności na podstawie widm – **04.12.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 1)**
Prowadząca: dr hab. Agata Górską, prof. SGGW
11. Oznaczanie polifenoli ogółem w materiale roślinnym – **11.12.2025 (czwartek 12.15-15.00 gr 1)**
Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW
12. Zaliczenie – **18.12.2025 (czwartek 12.00-14.15 gr 1)**
dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW