

Praktyczne aspekty metod termoanalitycznych, chromatograficznych i chemicznych w badaniu żywności

Studia niestacjonarne – semestr letni

- a) wykład; liczba godzin 12;
- b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 8; 2 grupy = 16 h

Tematyka wykładów (wykłady zdalne – piątek 8.15-10.00):

1. Zastosowanie enzymów lipolitycznych w modyfikacji składników żywności.
Prowadząca: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW. **13.03.2026**
2. Zastosowanie metod spektroskopowych do określenia struktury składników żywności.
Prowadząca: dr hab. Agata Górską, prof. SGGW. **27.03.2026**
3. Chemiczne metody oznaczania właściwości przeciwutleniających materiału roślinnego.
Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW. **17.04.2026**
4. Zastosowanie chromatografii cieczowej do badania składników żywności.
Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska. **08.05.2026**
5. Zastosowanie metod chromatograficznych do badania zmian zachodzących pod wpływem enzymów lipolitycznych.
Prowadząca: dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW. **15.05.2026**
6. Metody pomiarowe stosowane w analizie termicznej.
Prowadząca: dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza, prof. SGGW. **29.05.2026**

6 x 2 h = 12 h

Tematyka ćwiczeń:

1. Chromatografia gazowa w badaniu składników żywności.
Prowadząca: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW (4 h)
15.03.2026, zajęcia dla grupy 1 od 10.15-12.00. Dla grupy 2 od 12.15 do 14.00.
2. Zastosowanie chromatografii cieczowej do oznaczania wybranych składników żywności.
Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska (4h)
15.03.2026, zajęcia dla grupy 2 od 10.15-12.00. Dla grupy 1 od 12.15 do 14.00.
3. Badanie właściwości termicznych żywności.
Prowadząca: dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza, prof. SGGW (4 h)
29.03.2026, zajęcia dla grupy 1 od 10.15-12.00. Dla grupy 2 od 12.15 do 14.00.
4. Oznaczanie właściwości przeciwutleniających materiału roślinnego.
dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW (4 h)
29.03.2026, zajęcia dla grupy 2 od 10.15-12.00. Dla grupy 1 od 12.15 do 14.00.

4 x 2 h = 8 h

8 h x 2 grupy = 16 h