Plan zajęć z przedmiotu „Praktyczne aspekty metod termoanalitycznych, chromatograficznych i chemicznych w badaniu żywności" na studiach dziennych WTŻ w roku akademickim 2026/2027

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

- **Wykład 3h**; liczba godzin: 6x3h + 2h **= 20 godziny**;

termin: ŚRODA 14.15-17.00 online

- **Ćwiczenia laboratoryjne 3h**; liczba godzin 6 x 3 h = 18h
  18 h x 2 grupy = **36 godzin**;

terminy:

Gr 1 - czwartek 9.15-12.00 - 1.10-5.11.2026

Gr 2 - czwartek 12.15-15.00 - 1.10-5.11.2026

Tematyka wykładów:

1. Zastosowanie chromatografii cieczowej do badania składników żywności
   07.10.2026 ŚRODA 14.15-17.00
   Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska

2. Zastosowanie enzymów lipolitycznych w modyfikacji składników żywności **- 14.10.2026 ŚRODA 14.15-17.00**
   Prowadząca: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW

3. Zastosowanie metod chromatograficznych do badania zmian zachodzących pod wpływem enzymów lipolitycznych **- 21.10.2026 ŚRODA 14.15-17.00**
   Prowadząca: dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW

4. Metody pomiarowe stosowane w analizie termicznej - **28.10.2026 ŚRODA 14.15-17.00**
   Prowadząca: prof. dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza

5. Zastosowanie metod spektroskopowych do określenia struktury składników żywności – **04.11.2026 ŚRODA 14.15-17.00**
   Prowadząca: dr hab. Agata Górska, prof. SGGW

6. Chemiczne metody oznaczania właściwości przeciwutleniających materiału roślinnego– **18.11.2026 ŚRODA 14.15-17.00**
   Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW

7. Kinetyka i mechanizmy wybranych reakcji bioprocesowych. **25.11.2025 ŚRODA 14.15-15.00**
   Prowadząca: dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW

8. Metody oznaczania aktywności enzymów na przykładzie hydrolaz – **25.11.2026 ŚRODA 15.15-16.00**
   Prowadząca: dr inż. Jolanta Małajowicz

Tematyka ćwiczeń:

1. Badanie właściwości termicznych żywności – **01.10.2026 (czwartek 9.15-12.00 gr 1)**
   Prowadząca: prof. dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza

2. Zastosowanie chromatografii cieczowej do oznaczania wybranych składników żywności – **8.10.2026 (czwartek 9.15-12.00 gr 1)**
   Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska

3. Preparatywna chromatografia cienkowarstwowa wspomagana chromatografią gazową w badaniu składników żywności – **15.10.2026 (czwartek 9.15-12.00 gr 1)**
   Prowadząca: dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW

4. Analiza struktury składników żywności na podstawie widm – **22.10.2026 (czwartek 9.15-12.00 gr 1)**
   Prowadząca: dr hab. Agata Górska, prof. SGGW

5. Oznaczanie polifenoli ogółem w materiale roślinnym **– 29.10.2026 (czwartek 9.15-1.00 gr 1)**
   Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW

6. Zaliczenie– **05.11.2026 (czwartek 9.15-12.00 gr 1)**
   dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW

7. Badanie właściwości termicznych żywności – **01.10.2026 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
   Prowadząca: prof. dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza

8. Zastosowanie chromatografii cieczowej do oznaczania wybranych składników żywności **– 08.10.2026 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)** Prowadząca: dr inż. Rita Brzezińska

9. Preparatywna chromatografia cienkowarstwowa wspomagana chromatografią gazową w badaniu składników żywności – **15.10.2026 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
   Prowadząca: dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW

10. Analiza struktury składników żywności na podstawie widm – **22.10.2026 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
    Prowadząca: dr hab. Agata Górska, prof. SGGW

11. Oznaczanie polifenoli ogółem w materiale roślinnym **– 29.10.2026 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
    Prowadząca: dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW

12. Zaliczenie– **05.11.2026 (czwartek 12.15-15.00 gr 2)**
    dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW

Podsumowanie godzin:
- dr hab. Joanna Bryś, prof. SGGW - 3h wykładów + 9h ćwiczeń

- dr hab. Magdalena Wirkowska-Wojdyła, prof. SGGW - 3h wykładów + 3h ćwiczeń

- dr inż. Rita Brzezińska - 3h wykładów + 6h ćwiczeń

- dr hab. Agata Górska, prof. SGGW - 3h wykładów + 6h ćwiczeń

- prof. dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza - 3h wykładów + 6h ćwiczeń

- dr hab. Agata Fabiszewska, prof. SGGW - 1h wykładów

- dr inż. Jolanta Małajowicz - 1h wykładów

- dr hab. Mariola Kozłowska, prof. SGGW - 3h wykładów + 6h ćwiczeń