

1.	Nazwa kierunku	biologia
2.	Wydział	Wydział Nauk Przyrodniczych
3.	Cykl rozpoczęcia	2021/2022 (semestr zimowy), 2022/2023 (semestr zimowy)
4.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
5.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
6.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

Moduł kształcenia: Alergeny pokarmowe

Kod modułu: 2BL_102a

1. Liczba punktów ECTS: 3

2. Zakładane efekty uczenia się modułu			
kod	opis	efekty uczenia się kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
2BL_102_1	Definiuje pojęcie alergii pokarmowej, zna i umie przedstawić charakterystykę podstawowych alergenów występujących w żywności oraz opisuje następstwa ich spożycia przez człowieka. Student zna budowę i funkcje przeciwciał oraz opisuje rolę przeciwciał w rozwoju alergii pokarmowej.	2BL_W01_P 2BL_W02_P	5 4
2BL_102_2	Dokonuje analizy molekularnych podstaw alergii i mechanizmów uczestniczących w reakcjach organizmu na obecność alergenów. Zna sposoby wykrywania alergenów w żywności, potrafi przedstawić zasady prowadzenia procesu produkcyjnego w sposób zapewniający bezpieczeństwo osobom ze stwierdzoną alergią pokarmową. Posiada wiedzę dotyczącą zasad etykietowania żywności.	2BL_W02_P	4
2BL_102_3	Wymienia i opisuje podstawy testów wykrywających obecność alergenów w pokarmach.	2BL_W04_P	5
2BL_102_4	Posługuje się nowoczesnymi technikami immunologicznymi oraz dostrzega możliwości ich wykorzystania w wykrywaniu alergenów i badaniach naukowych.	2BL_U01_P	4
2BL_102_5	Potrafi analizować i krytycznie oceniać informacje podane w różnych źródłach naukowych w tym anglojęzycznych, interpretować dane, prezentować je i prowadzić na ich podstawie dyskusje naukowe.	2BL_U02_P	5
2BL_102_6	Ma nawyk aktualizowania wiedzy specjalistycznej oraz krytycznej oceny możliwości jej praktycznego wykorzystania.	2BL_U06_P	4
2BL_102_7	Przestrzega zasad BHP obowiązujących w laboratorium specjalistycznym, dba o bezpieczeństwo swoje i innych.	2BL_K04_P	4

3. Opis modułu	
Opis	<p>Alergie pokarmowe coraz częściej występują wśród konsumentów. Z uwagi na fakt poważnych konsekwencji spożycia żywności zawierającej nawet śladowe ilości substancji wywołujących alergię pokarmową, bardzo ważnym jest, aby produkty spożywcze były odpowiednio monitorowane podczas procesu produkcyjnego oraz prawidłowo etykietowane.</p> <p>Przedmiot przekazuje specjalistyczną wiedzę o substancjach wywołujących alergię pokarmową wraz z uwzględnieniem molekularnych podstaw reakcji</p>

	alergicznym i sposobów diagnozowania alergii. Student nabywa umiejętności zastosowania testów immunodiagnostycznych w wykrywaniu alergenów w żywności i badaniach naukowych.
Wymagania wstępne	Ogólna wiedza i umiejętności z zakresu mikrobiologii, fizjologii zwierząt, biochemii, immunologii.

4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się modułu			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty uczenia się modułu
2BL_102_w1	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie na ocenę na zasadach określonych w sylabusie.	2BL_102_1, 2BL_102_2, 2BL_102_3, 2BL_102_4, 2BL_102_5, 2BL_102_6, 2BL_102_7

5. Rodzaje prowadzonych zajęć						
kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów uczenia się
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
2BL_102_fs_1	konwersatorium	Przedstawienie prezentacji i dyskusja nad problemami wskazanymi przez prowadzącego, praca z materiałami źródłowymi.	15	Przygotowanie prezentacji i materiałów do dyskusji na wybrany przez studenta temat dotyczący zagadnień przedmiotu.	15	2BL_102_w1
2BL_102_fs_2	laboratorium	Praca pod nadzorem prowadzącego - wykonywanie doświadczeń w laboratorium na podstawie instrukcji, analiza uzyskanych wyników.	30	Przygotowanie do zajęć laboratoryjnych na podstawie zalecanej przez prowadzącego literatury przedmiotu, w tym anglojęzycznej.	20	2BL_102_w1