

1.	<b>Nazwa kierunku</b>	<b>biologia żywności i żywienia</b>
2.	Cykl rozpoczęcia	2017/2018 (semestr zimowy)
3.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
4.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
5.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

**Moduł kształcenia:** Alergeny pokarmowe

**Kod modułu:** 2BZ\_23

1. Liczba punktów ECTS: 4

2. Zakładane efekty kształcenia modułu			
kod	opis	efekty kształcenia kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
2BZ_23_1	Student definiuje pojęcie alergii pokarmowej, ma wiedzę na temat podstawowych alergenów występujących w żywności.	2BZ_W01 2BZ_W04	5 5
2BZ_23_2	Student zna budowę i funkcje przeciwciał oraz opisuje rolę przeciwciał w rozwoju alergii pokarmowych.	2BZ_U03 2BZ_W07	4 4
2BZ_23_3	Posiada wiedzę dotyczącą molekularnych podstaw alergii.	2BZ_W09	4
2BZ_23_4	Potrafi wyizolować wybrane alergeny pokarmowe z żywności. Rozumie i potrafi przedstawić podstawowe zasady prowadzenia procesu produkcyjnego w sposób zapewniający bezpieczeństwo osobom ze stwierdzoną alergią pokarmową. Posiada wiedzę dotyczącą zasad etykietowania żywności.	2BZ_U02 2BZ_W12	4 4
2BZ_23_5	Przestrzega zasad BHP obowiązujących w laboratorium specjalistycznym, dba o bezpieczeństwo swoje i innych.	2BZ_K06 2BZ_K07	3 3
2BZ_23_6	Zna teoretyczne podstawy testów wykrywających obecność alergenów w pokarmach. Posługuje się nowoczesnymi technikami diagnostycznymi oraz dostrzega możliwości ich wykorzystania w wykrywaniu alergenów i badaniach naukowych.	2BZ_K03 2BZ_U01 2BZ_U06 2BZ_W18	5 5 5 5

### 3. Opis modułu

<b>Opis</b>	Moduł przekazuje specjalistyczną wiedzę o substancjach wywołujących alergię pokarmową wraz z uwzględnieniem molekularnych podstaw reakcji alergicznych. Przedstawia podstawowe zasady prowadzenia procesu produkcyjnego w sposób zapewniający bezpieczeństwo osobom ze stwierdzoną
-------------	--

	<p>alergią pokarmową. Przekazuje wiedzę dotyczącą zasad etykietowania żywności. Student nabywa umiejętności izolacji wybranych alergenów z żywności oraz zastosowania testów diagnostycznych w wykrywaniu alergenów w żywności i badaniach naukowych.</p>
<b>Wymagania wstępne</b>	Znajomość podstaw: mikrobiologii, fizjologii zwierząt, biochemii, immunologii.

<b>4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu</b>			
<b>kod</b>	<b>nazwa (typ)</b>	<b>opis</b>	<b>efekty kształcenia modułu</b>
2BZ_23_w1	Kolokwium	Ustny lub pisemny sprawdzian weryfikujący przygotowanie studenta do zajęć laboratoryjnych.	2BZ_23_1, 2BZ_23_2, 2BZ_23_3, 2BZ_23_4, 2BZ_23_6
2BZ_23_w2	Ocena ciągła umiejętności praktycznych	Ciągła ocena umiejętności studenta w posługiwaniu się urządzeniami laboratoryjnymi, ocena jakości wykonanych eksperymentów i zdolności interpretowania uzyskanych wyników.	2BZ_23_4, 2BZ_23_5, 2BZ_23_6

<b>5. Rodzaje prowadzonych zajęć</b>						
<b>kod</b>	<b>rodzaj prowadzonych zajęć</b>			<b>praca własna studenta</b>		<b>sposoby weryfikacji efektów kształcenia</b>
	<b>nazwa</b>	<b>opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)</b>	<b>liczba godzin</b>	<b>opis</b>	<b>liczba godzin</b>	
2BZ_23_fs1	laboratorium	Praca pod nadzorem prowadzącego - wykonywanie doświadczeń w laboratorium na podstawie instrukcji, analiza uzyskanych wyników.	40	Przygotowanie do zadań laboratoryjnych na podstawie zalecanej przez prowadzącego literatury przedmiotu, w tym anglojęzycznej.	25	2BZ_23_w1
2BZ_23_fs2	konwersatorium	Dyskusja nad problemami wskazanymi przez prowadzącego, wskazanie piśmiennictwa i źródeł internetowych.	20	Opracowanie wybranego problemu naukowego na podstawie wyselekcjonowanej przez studenta literatury naukowej, w tym anglojęzycznej.	20	2BZ_23_w2