

1.	Nazwa kierunku	biologia żywności i żywienia
2.	Cykl rozpoczęcia	2018/2019 (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	
Opis	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

	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.
Wymagania wstępne	Znajomość podstaw: mikrobiologii, fizjologii zwierząt, biochemii, immunologii.

4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
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

5. Rodzaje prowadzonych zajęć						
kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów kształcenia
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
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