



## SYLABUS PRZEDMIOTU NR 36 NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	<b>Toksykologia żywności/ Food toxicology</b>		<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordinator przedmiotu:	dr med. Przemysław Gworys			
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 3 semestr 6	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Poznanie podstawowych pojęć z toksykologii z wyszczególnieniem toksykologii żywności. Ocena składu i wartości odżywczych przyjmowanego pokarmu, ze szczególnym wyróżnieniem konserwantów i barwników.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	wykłady; liczba godzin: 18			
Metody dydaktyczne:	Wykład autorski z wykorzystaniem środków multimedialnych.			
Pełny opis przedmiotu:	Pojęcie toksykologii. Definicja trucizny i zatrucia. Kryteria oceny toksykologicznej substancji szkodliwych. Podział i etiologia zatruc. Czynniki wpływające na występowanie i przebieg zatruc. Drogi trucizn w organizmie – wchłanianie, metabolizm i wydalanie. Jakość zdrowotna środków spożywczych. Internet jako źródło informacji toksykologicznej o substancjach dodatkowych. Surowce jako źródło substancji toksycznych. Środki ochrony roślin. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Wpływ procesów technologicznych na rodzaj i stopień zanieczyszczeń występujących w żywności.			
Przedmioty wprowadzające:	Fizjologia człowieka			
Efekty kształcenia:	01W – ma podstawową wiedzę w zakresie toksykologii żywności 01U – potrafi odnaleźć i ocenić jakość źródeł informacji o zatruciach	04K – ma świadomość roli i znaczenia kontroli żywności pod względem zawartości substancji toksycznych		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01W, 01U - ocena wiedzy studenta na podstawie wyniku zaliczenia przedmiotu 04K – pisemna analiza studium przypadku - student otrzymuje skład wybranego produktu, jego zadaniem jest omówienie potencjalnych zagrożeń zdrowotnych związanych z dużym spożyciem wymienionych składników			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	zaliczenie pisemne przedmiotu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	zaliczenie pisemne - 70% pisemna analiza studium przypadku - 30%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Witold Seńczuk (red.), Toksykologia. PZWL. Warszawa 2002.</li> <li>• Danuta Kołożyn-Krajewska (red.): Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003</li> <li>• Dagmara Orzeł, Jadwiga Biernat (red.): Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Wrocław 2012.</li> </ul>			
UWAGI:				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<p style="text-align: right;">           Udział w wykładach – 18 h            Przygotowanie do zajęć – 10 h            Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu – 20 h            Udział w konsultacjach – 2 h         </p>	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<p style="text-align: right;">           Udział w wykładach – 18 h            Udział w konsultacjach – 2 h            Razem – 20 h         </p>	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr / symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	ma podstawową wiedzę w zakresie toksykologii żywności	W01
01U	potrafi odnaleźć i ocenić jakość źródeł informacji o zatruciach	U01
04K	ma świadomość roli i znaczenia kontroli żywności pod względem zawartości substancji toksycznych	K04