

M uu_uu	BZS1_35
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Toksykologia żywności <i>Food toxicology</i>
Język wykładowy	Język polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (1,7/3,3)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Magdalena Krauze
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt, Katedra Biochemii i Toksykologii
Cel modułu	Celem modułu jest ogólne zapoznanie z pojęciami stosowanymi w toksykologii, z mechanizmami i czynnikami wpływającymi na toksyczne działanie toksyn różnego pochodzenia oraz przemianami związków toksycznych w organizmie i ich wpływem na organizm. Ponadto przedmiot powinien przybliżyć zadania i metody monitoringu zanieczyszczeń żywności oraz nadzoru nad jakością zdrowotną żywności.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, biochemia ogólna i żywności
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Pojęcia i definicje trucizn i zatruc, losy substancji obcych w organizmie, wpływ czynników na toksyczność związków oraz ocena toksyczności substancji toksycznych. Naturalne substancje szkodliwe w produktach pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, mikrobiologicznego oraz trucizny pochodzenia antropogenicznego. Substancje obce dodawane do żywności celowo oraz zanieczyszczenia chemiczne żywności pochodzące z procesów technologicznych w przemyśle spożywczym i w gastronomii; zmiany właściwości żywności podczas przechowywania i przetwarzania; toksyczność metyloksantyn obecnych w kawie i herbacie, alkoholu etylowego oraz środków uzależniających; zafałszowanie żywności; toksyczność związków endokrynnych dostających się do żywności i wody pitnej. Alergie pokarmowe. Podstawowe techniki stosowane w monitoringu ksenobiotyków.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1.Brzozowska A. (red.): "Toksykologia żywności - przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010. 2.Seńczuk W. (red.): "Toksykologia współczesna", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 3.Gertig H., Duda G.: "Żywność a zdrowie i prawo", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. 4.Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B.: "Toksykologia żywności", PZWL, Warszawa 1987. 5.Jakubowski M. i wsp.: "Słownik terminów stosowanych w toksykologii", Wydawnictwo "Secesja", Kraków 1994. 6.Przepisy prawne z zakresu żywności i żywienia (polskie i unijne)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady: wykład informacyjny z wykorzystaniem środków audiowizualnych Ćwiczenia: zajęcia laboratoryjne, zajęcia audytoryjne i dyskusja, kolokwia sprawdzające