

M uu_uu	BC2n_017
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Alergie i nietolerancje pokarmowe Food allergies and intolerances
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 1,52/2,48
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	dr hab. Katarzyna Ognik
Osoby współprowadzące	dr Iwona Sembratowicz, dr hab. Magdalena Krauze
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Toksykologii
Cel modułu	Przekazanie wiedzy nt. rozpoznawania białek i haptenu w żywności przez układ immunologiczny; typów reakcji niepożądanych na pokarm; cech białek alergicznych, zasad znakowania żywności alergicznej; metod detekcji alergenów; technologicznych możliwości inaktywacji/usuwania alergenów z żywności. Rozwijanie postaw służących samokształceniu oraz świadomości odpowiedzialności za produkcję żywności i jej znakowanie w kontekście wpływu na zdrowie i życie konsumenta.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Omówienie mechanizmów niepożądanych reakcji na pokarmy. Omówienie nadwrażliwości pokarmowej i alergii. Charakterystyka najpopularniejszych alergenów pokarmowych. Współdziałanie odpowiedzi komórkowej i humoralnej w reakcji na alergen. Objawy alergii pokarmowej. Alergie krzyżowe. Syndrom chińskiej kuchni. Leczenie dietetyczne. Diety eliminacyjne zgodne z zapotrzebowaniem pacjenta.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1) J. Dziuba, Ł. Fornal (red), 2009r., "Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności", wyd. WNT Warszawa, s.1-471, 2) Ł. Fornal (red), 2007r., "Wybrane zagadnienia z zakresu alergenów nasion zbóż i roślin strączkowych", wyd. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, s.1-110. 2) C. Mills, H. Wichers, K. Hoffmann-Sommergruber, 2007r., "Managing allergens in food", wyd. CRC Press, s.1-315, 2) autorzy krajowi i zagraniczni - wybór studenta, "publikacje naukowe".
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykład - forma tradycyjna z wykorzystaniem sprzętu audiowizualnego. Ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne (zaliczenia, sprawozdania w formie pisemnej z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja dotycząca poprawności przeprowadzonej analizy oraz uzyskanych wyników). Konsultacje indywidualne.