

M uu_uu	BC1s_035
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Toksykologia żywności Food toxicology
Język wykładowy	język polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 2,8/2,2
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Iwona Sembratowicz
Osoby współprowadzące	dr hab. Katarzyna Ognik
Jednostka oferująca przedmiot	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 zagadnienia dotyczące oceny narażenia ustroju na toksyny pokarmowe.
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; toksyczność związków endokrynnych dostających się do żywności i wody pitnej. Alergie pokarmowe. Podstawowe techniki stosowane w monitoringu ksenobiotyków.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1/ Brzozowska A. (red.): "Toksykologia żywności - przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010. 2. Gertig H., Duda G.: "Żywność a zdrowie i prawo", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. 3. Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B.: "Toksykologia żywności", PZWL, Warszawa 1987. 4. Grajek W. (red.): "Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne", Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2007. 5. Piotrowski J.: "Podstawy toksykologii", Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2006. 6. Seńczuk W. (red.): "Toksykologia współczesna", PZWL, Warszawa 2006.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykłady: wykład informacyjny z wykorzystaniem środków audiowizualnych Ćwiczenia: zajęcia laboratoryjne - eksperymenty, obliczenia rachunkowe, zajęcia audytoryjne i dyskusja, kolokwia sprawdzające