

## SYLABUS

Nazwa przedmiotu/modułu (zgodna z zatwierdzonym programem studiów na kierunku) <b>Alergie pokarmowe i alergeny w żywności (Przedmiot do wyboru)</b>			Punkty ECTS 1
Nazwa w j. angielskim <b>Food allergy and allergens</b>			
Jednostka(i) realizująca(e) przedmiot/moduł (instytut/katedra) <b>Katedra Biochemii i Analizy Żywności</b>			
Kierownik przedmiotu/modułu <b>dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska (UPP)</b>			
Kierunek studiów Analityka żywności	Poziom studia II stopnia	Profil ogólnoakademicki	Semestr 2
Specjalność	Specjalizacja magisterska		
<b>RODZAJE ZAJĘĆ I ICH WYMIAR GODZINOWY</b> (zajęcia zorganizowane i praca własna studenta)			
Forma studiów: stacjonarne		Forma studiów: niestacjonarne	
- wykłady	15	- wykłady	
- ćwiczenia	-	- ćwiczenia	
- inne z udziałem nauczyciela	1	- inne z udziałem nauczyciela	
- praca własna studenta	9	- praca własna studenta	
Łączna liczba godzin: 25		Łączna liczba godzin:	
<b>CEL PRZEDMIOTU/MODUŁU</b>			
Cel: zapoznanie z mechanizmami nadwrażliwości na pokarm układu immunologicznego, właściwościami głównych alergenów w żywności oraz metodami ich detekcji			
<b>METODY DYDAKTYCZNE</b>			
Wykłady z prezentacją multimedialną połączone z dyskusją nad poruszonymi zagadnieniami			
<b>EFEKTY KSZTAŁCENIA</b>			Odniesienie do efektów kierunkowych
Wiedza	E1. Rozumie mechanizmy powstawania alergii		AN2A_W03
	E2. Posiada wiedzę na temat składników żywności o właściwościach alergennych		AN2A_W05
	E3. Opisuje metody mające zastosowanie w detekcji alergenów w żywności		AN2A_W10
Umiejętności	E4. Potrafi wyjaśnić mechanizm nieprawidłowej reakcji układu immunologicznego na pokarm		AN2A_U02
	E5. Wskazuje podstawowe grupy żywności alergennej		AN2A_U09 AN2A_U05
	E7. Potrafi wskazać metody analityczne mające zastosowanie w detekcji określonych alergenów w żywności		AN2A_U06
Kompetencje społeczne	E8. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za badanie żywności pod kątem obecności w niej składników alergennych		AN2A_K04
<b>Metody weryfikacji efektów kształcenia</b> 1. Ocena aktywności podczas podejmowania zadań problemowych 2. Pisemny egzamin testowy			Numery efektów  E4-E8 E1-E7
<b>TREŚCI KSZTAŁCENIA</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reakcje obronne organizmu. Alergie i nietolerancje pokarmowe</li> <li>2. Charakterystyka alergenów pokarmowych</li> <li>3. Panalergeny: Reakcje krzyżowe pomiędzy alergenami wziewnymi i pokarmowymi</li> <li>4. Diagnostyka alergii pokarmowej. Wykrywanie alergenów w żywności</li> <li>5. Wpływ procesów technologicznych na zmiany alergenicności składników żywności</li> </ol>			

<b>Formy i kryteria zaliczenia przedmiotu/modułu</b>  1. Ocena aktywności podczas wykładów 2. Egzamin testowy – pytania otwarte i zamknięte wielokrotnego wyboru	Procentowy udział w końcowej ocenie  10% 90%
<p style="text-align: center;"><b>WYKAZ LITERATURY</b></p> 1. Flanagan S. (2014): Handbook of Food Allergen Detection and Control. Elsevier , available online: <a href="http://dx.doi.org/10.1016/B978-1-78242-012-5.50022-2">http://dx.doi.org/10.1016/B978-1-78242-012-5.50022-2</a> 2. Cirkovic-Velikovic T., Gavrovic-Jankulovic M. (2014): Food Allergens: Biochemistry and Molecular Nutrition. Springer 3. Madsen Ch., Crevel R., Mills C., Taylor S. (2013): Risk Management for Food Allergy. Academic Press.	
<p><b>UZUPEŁNIAJĄCA</b></p> 1. Jedrychowski L., Wichers H.J. (2009): Chemical and Biological Properties of Food Allergens. CRC Press.	

*D. Piasecka - Kniatkowska*