

<b>Przedmiot:</b>	<b>Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności</b>			<b>Kod:</b>
<b>Kierunek:</b>	<b>Turystyka i rekreacja</b>			<b>Rok/Semestr: II stopień/ 2/3</b>
<b>Specjalność:</b>	<b>Hotelarstwo i Gastronomia</b>			<b>Tryby: S/NS</b>
<b>Liczba godzin /semestr: 30/12</b>				
<b>Wykłady: 30/8</b>	<b>Ćwiczenia:</b>	<b>Laboratoria:</b>	<b>Projekty: 0/4</b>	<b>Seminaria:</b>
				<b>Punkty ECTS: 4</b>

**1. Wykładowca/y:**

kierownik przedmiotu:  
prof. dr hab. Edward Kamiński  
e-mail: edward.kaminski@wshig.poznan.pl

prowadzący:

Prof. dr hab. Edward Kamiński  
dr inż. Bożena Grześ

e-mail: edward.kaminski@wshig.poznan.pl  
e-mail: bozena.grzes@wshig.poznan.pl

**2. Katedra:** Hotelarstwa i Gastronomii

e-mail: [wshig@wshig.poznan.pl](mailto:wshig@wshig.poznan.pl)

**3. Rodzaj przedmiotu:** fakultatywny

**4. Miejsce przedmiotu w programie studiów (rodzaj przedmiotu):** przedmiot specjalizacyjny

**5. Wymagania wstępne i dodatkowe:**

Przedmiot wprowadzający: „Żywnienie Człowieka” na studiach I stopnia

**6. Cel przedmiotu:**

Zapoznanie słuchaczy z rodzajami zatruc pokarmowych wywoływanych przez grzyby wyższe (z podziałem toksyn) i niższe (pleśnie), toksyny roślinne, metale ciężkie i środki ochrony roślin.

**7. Efekty kształcenia:**

Umiejętność praktycznego wykorzystania wiedzy z zakresu zapobiegania zatruciom pokarmowym w domu i w gastronomii.

**Wiedza:**

Znajomość nazwy i wzorów toksyn.

**Umiejętności:**

Zapobieganie zatruciom pokarmowym.  
Zwalczanie objawów zatruc.

**Inne kompetencje (personalne i społeczne)**

**8. Metody dydaktyczne:**

wykład, projekt badawczy, dyskusja dydaktyczna, metody eksponujące – prezentacja multimedialna przy użyciu komputera i prezentacja na foliach przy użyciu rzutnika pisma

**9. Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia z przedmiotu, a także formę i warunki zaliczenia poszczególnych form zajęć wchodzących w zakres danego przedmiotu:**

egzamin pisemny – projekt, egzamin ustny

**10. Elementy składowe oceny końcowej:**

projekt – 50%, egzamin ustny – 50%

**11. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów w godzinach:**

czas na lektury i przygotowanie projektu – 15 godzin, czas na napisanie projektu – 5 godzin, czas na przygotowanie się do egzaminu ustnego – 10 godzin , razem 30 godzin

**12. Treści merytoryczne przedmiotu:**

1. Zatrucia pokarmowe wywołane przez toksyny występujące w roślinach oraz grzybach niższych i wyższych.
2. Zatrucia pokarmowe wywołane przez metale ciężkie.
3. Zatrucia pokarmowe wywołane przez środki ochrony roślin.
4. Zatrucia pokarmowe wywołane przez uboczne produkty fermentacji alkoholowej.
5. Substancje toksyczne w reakcji Streckera w produktach poddawanych obróbce termicznej.

**13. Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego przedmiotu:**

**Literatura obowiązkowa:**

1. Toksykologia pod redakcją Witolda Seńczuka. Wydawnictwo Lekarskie P.Z.W.L. Warszawa 1994
2. Nikonorow M. Toksykologia żywności. Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa 1987

**Literatura uzupełniająca:**

1. Kamiński E. Zbiór metod stosowanych do wykrywania i analizy lotnych i nielotnych metabolitów mikroflory. Projekt badawczy Nr 50125 Akademia Rolnicza Poznań, 1994
2. Brzozowska A., Toksykologia żywności – przewodnik do ćwiczeń, SGGW Warszawa 2004
3. Henneberg M., Skrzydlewska E., Zatrucia roślinami wyższymi i grzybami. Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich Warszawa, 1984
4. Wolfdietrich E. Trucizny w naszym pożywieniu. Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich Warszawa, 1989

**14. Język wykładowy:** polski, angielski, rosyjski

**15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu**

nie dotyczy