



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Rolnictwa i Biotechnologii

Karta przedmiotu
Grzyby a zdrowie człowieka

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów biotechnologia	Cykl kształcenia (nabór) 2024/25	
Specjalność diagnostyka molekularna	Kod przedmiotu 04BIODMS.DI1D.2653.24	
Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Rolnictwa i Biotechnologii	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów drugiego stopnia (mgr inż.)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Profil studiów Profil ogólnoakademicki	Blok zajęciowy Przedmioty specjalnościowe	
Forma studiów studia stacjonarne		
Wymagania wstępne	Brak wymagań	
Przedmioty wprowadzające	Brak przedmiotów wprowadzających	
Koordinator	Małgorzata Jeske	
Okres Semestr 1	Forma i godziny zajęć • Wykład: 15, Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Wiedza:			

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
W1	Ma pogłębioną wiedzę pozwalającą na zrozumienie wykorzystania organizmów żywych w gospodarce człowieka oraz potrafi definiować zagrożenia jakie one stwarzają dla zdrowia ludzi, oraz sposoby przeciwdziałania im	BIO_O2_K_W11	P7S_WG P7S_WG_inż
W2	Ma wiedzę w zakresie korzyści i skutków negatywnych wynikających z zaniechania stosowania substancji chemicznych w produkcji żywności ekologicznej	BIO_O2_K_W06	P7S_WG
Umiejętności:			
U1	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim w zakresie nauk rolniczych i biotechnologii	BIO_O2_K_U10	P7S_UK
Kompetencje społeczne:			
K1	Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, jest świadomy ukierunkowanego kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	BIO_O2_K_K02, BIO_O2_K_K09	P7S_KR, P7S_KK

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Mykotoksyny - szkodliwość, warunki i sposoby powstawania w żywności. Alergie - grzyby wywołujące alergie, zagrożenie, objawy, zapobieganie. Grzyby i grzybnice oportunistyczne, grzybnice pierwotne. Dermatozy (choroby skóry) - sprawcy, objawy, zapobieganie, możliwości zakażenia dermatofitami. Psucie się żywności - grzyby powodujące psucie się produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego - przegląd najważniejszych sprawców uszkodzeń, warunki rozwoju, skutki ekonomiczne, zapobieganie, metody utrwalania żywności, zagrożenie dla zdrowia ludzi. Grzyby a żywność ekologiczna - skażenie, jakość żywności, korzyści i skutki negatywne wynikające z zaniechania stosowania substancji chemicznych. Ochrona roślin przed grzybami - pozostałości fungicydów w żywności - wpływ na zdrowie. Grzyby kapeluszowe - wpływ na zdrowie człowieka, wartość odżywcza. Grzyby wykorzystywane w gospodarce człowieka - ich aspekt pozytywny.	Wykład	W1, W2, U1, K1

4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć	
-------------	--

Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Test	50%
	Referat	50%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
forma zaliczenia - test pisemny z treści wykładów, uzyskanie co najmniej 51% sumy punktów warunki zaliczenia: - wymagana obecność na co najmniej 80% zajęć		

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji	
	Test	Referat
W1	x	x
W2	x	x
U1		x
K1	x	x

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. Baran E., 1998: Zarys mikologii lekarskiej, VOLUMED, Wrocław
2. Bednarski W., Reps A., 2001: Biotechnologia żywności. Praca zbiorowa. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa
3. Czerwiecki L., 1993: Mikotoksyny w żywności. Wykrywanie i oznaczanie. Warszawa.
4. Zaremba M. L., Borowski J., 2001: Mikrobiologia lekarska. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.

Literatura uzupełniająca

1. Dijksterhuis J., Samson R. A., 2007: Food Mycology: A Multifaceted Approach to Fungi and Food. CRC Press.

6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	15
Praca własna studenta	Konsultacje	4
	Przygotowanie do zajęć	2
	Studiowanie literatury	2
	Przygotowanie do zaliczenia	5

Łączny nakład pracy studenta	28
Liczba punktów ECTS	1

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut