

B-III – Charakteristika studijního předmětu

Název studijního předmětu	Úvod do toxikologie potravin		
Typ předmětu	????	doporučený ročník / semestr	2/LS
Rozsah studijního předmětu	28p + 14c	hod.	42
Prerekvizity, korekvizity, ekvivalence	nejsou definovány		
Způsob ověření studijních výsledků	zápočet + zkouška	Forma výuky	přednáška
Forma způsobu ověření studijních výsledků a další požadavky na studenta	písemná zkouška		
Garant předmětu	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D.		
Zapojení garanta do výuky předmětu	MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (100 %)		
Vyučující	Přednášející: MVDr. Lucie Hasoňová, Ph.D. (100 %)		
Stručná anotace předmětu	<p>Cílem předmětu je seznámit posluchače se základními principy toxikologie a se zdravotními riziky spojenými s přítomností toxických látek v potravinovém řetězci.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vymezení základních pojmů. Zdroje kontaminace potravin. Mechanismy toxických účinků. Distribuce, biotransformace a vylučování toxických látek2. Otravy z potravin. Organová toxicita, mutagenita, karcinogenita3. Bakteriální toxiny – rizikové potraviny, toxické účinky, klinické projevy4. Mykotoxiny – rizikové potraviny, toxické účinky, klinické projevy5. Dusičnany a dusitany. Těžké kovy – rizikové potraviny, toxické účinky, klinické projevy6. Perzistentní organické polutanty – rizikové potraviny, toxické účinky, klinické projevy7. Pesticidy – rizikové potraviny, toxické účinky, klinické projevy8. Látky používané k léčbě zvířat a jejich rezidua v potravinách – rizikové potraviny, toxické účinky, klinické projevy9. Toxické látky rostlinného původu – rizikové potraviny, toxické účinky, klinické projevy10. Biogenní aminy - rizikové potraviny, toxické účinky, klinické projevy11. Toxikologická rizika mořských ryb a živočichů12. Problematika potravinových aditiv13. Toxické látky vznikající v průběhu výroby potravin. Obalové materiály a jejich rizika14. Systém kontrol, hlášení (RASFF), hodnocení rizik a zajištění bezpečnosti potravin		
Studijní literatura a studijní pomůcky	<p>Povinná: Modrá H., Svobodová Z., Šířoká Z., Blahová J. <i>Toxikologie potravin – vybrané kapitoly</i>. Brno: VFU FVHE 2014. ISBN 978-80-7305-751-0.</p> <p>Doporučená: Linhart I. <i>Toxikologie. Interakce škodlivých látek s živými organismy, jejich mechanismy, projevy a důsledky</i>. Praha: VŠCHT v Praze 2014. ISBN 978-80-877-1.</p> <p>Dabrowski W.M., Sikorski Z.E. <i>Toxins in Food</i>. Boca Raton: CRC Press 2005. ISBN 0-8493-1904-8.</p>		
Informace ke kombinované nebo distanční formě			
Rozsah konzultací (soustředění)	12	hodin	
Informace o způsobu kontaktu s vyučujícím			
Konzultace jsou realizovány blokovým systémem přímé výuky, 4-5 x za semestr, během pátků a sobot, kde mají studenti přímý kontakt s vyučujícím. Další konzultace pro kombinované studium (mimo přímou výuku) mají vyučující vyhrazeny vždy v pátek. Studenti mohou vyučujícího kontaktovat rovněž e-mailem, oboustrannou zpětnou vazbu umožňuje také systém e-learningu MOODLE, používaný na JU. Vyučující může kontaktovat studenty svého předmětu formou hromadného e-mailu, přes systém studijní agendy STAG.			