

M uu_uu	M ZTN1_26/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Prozdrowotne właściwości warzyw Healthful properties of vegetables
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (1,7/2,3)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Grażyna Zawiślak
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wybranymi gatunkami roślin warzywnych o potwierdzonych właściwościach prozdrowotnych z uwzględnieniem możliwości ich technologicznego wykorzystania.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zajęcia z przedmiotu wprowadzają studenta w tematykę z zakresu znaczenia żywności pochodzenia roślinnego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych i kształtują umiejętności praktycznego wykorzystania bioróżnorodności w tworzeniu żywności o specjalnym przeznaczeniu-funkcjonalnej, dietetycznej i suplementów diety. Służą przekazaniu wiedzy teoretycznej i praktycznej dotyczącej biologii roślin, wartości odżywczej i zawartości substancji biologicznie czynnych z uwzględnieniem czynników środowiska kształtujących jakość i właściwości prozdrowotne warzyw kapustnych, korzeniowych, cebulowych, liściowych, rzepowatych, strączkowych, psiankowatych, dyniowatych, wieloletnich i różnych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J., Hryniewiecki L. 2000. Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Nauk. PWN. 2. Grabowska A., Jędrzczyk E., Sękara A. 2013. Odmianoznawstwo roślin warzywnych. Wyd. Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Kraków. 3. Jarczyk A., Płocharski W. 2010. Technologia produktów owocowych i warzywnych. T. 1 i 2, Wyd. WSE-H, Skierniewice. 4. Knaflewski M. 2007. Ogólna uprawa warzyw. Wyd. PWRiL, Poznań 5. Świetlikowska K. 2008 (red.). Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne (w formie multimedialnej), dyskusja, praca własna, wykonanie projektu.