

M uu_uu	M ZTN1_48/1
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Grzyby w dietetyce i terapii Mushrooms in dietetics and therapy
Język wykładowy	fakultatywny
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	pierwszego stopnia, niestacjonarne
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (1,6/2,4)
Tytuł/ stopień/imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Andrzej Sałata
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z biologią wzrostu i rozwoju najważniejszych grzybów prozdrowotnych. Systematyką, wartością odżywczą i leczniczą grzybów leczniczych. Z perspektywami i współczesnymi trendami rozwoju mykoterapii jako odrębnej dziedziny przyrodolecznictwa. Zapoznanie słuchaczy z budową, wyposażeniem nowoczesnych obiektów i laboratoriów do uprawy grzybów leczniczych. Najnowszymi metodami prowadzenia uprawy grzybów. Z ogólnymi zasadami wykorzystania grzybów wielkoowocnikowych w dietetyce i żywieniu człowieka.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zapoznanie studentów z biologią wzrostu i rozwoju grzybów wielkoowocnikowych. Istotnym celem jest zapoznanie słuchaczy z najnowszymi metodami uprawy grzybów. Zapoznanie z metodami przygotowania oraz prowadzenia fermentacji i pasteryzacji podłoża w uprawie najważniejszych (15) gatunków grzybów leczniczych. Z technologią zagrybiania podłoża i rozrostem grzybni w podłożu. Zrozumienie znaczenia czynników fizycznych i klimatycznych wpływających na plonowanie grzybów. Z podstawowymi zasadami utrzymania mikroklimatu w pomieszczeniu uprawowym. Zapoznanie z procesami zachodzącymi w okresie wiązania i wzrostu owocników. Z zabiegami ogólnie higienicznymi w prowadzeniu upraw. Zapoznanie z najważniejszymi czynnymi składnikami grzybów prozdrowotnych i ich działaniem. wartością odżywczą i dietetyczną w żywieniu człowieka.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Ulrich H., 2014. Grzyby prozdrowotne, przyrodolecznictwo z tradycją odkryte na nowo. Wyd. Dedal; Siwulski M. Sobieralski K., 2012. Lakownica lśniąca Ganoderma lucidum – biologia, uprawa i właściwości lecznicze Wyd. UP Poznań Gapiński M., Woźniak W., Ziombra M. 2001. Boczniak. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań; Siwulski M., Czerwińska-Nowak A., Sobieralski M., 2007. Biologia i uprawa twardziaka jadalnego Shiitake. PWRiL; Siwulski M. 2004. Uprawiamy grzyby w ogrodzie. Wyd. Działkowiec. Biuletyn Producenta Pieczarek – Pieczarki, kwartalnik, Hortpress, Warszawa; Garnweidner E. 2003. Grzyby. Muza S.A., Warszawa. Gerhardt E. 2001. Przewodnik grzyby. Mulico, Warszawa. Sałata A. Grzyby Rheishi w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych. Ogólnopolska Konferencja Naukowa

	„Herbaria i zielarstwo”, Lublin 22-24 października 2015. Sałata A. Żywność luksusowa - co wiemy o składnikach prozdrowotnych grzybów. Ogólnopolska Konferencja Naukowa „Herbaria i zielarstwo”, Lublin 22-24 października 2015.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady z wykorzystaniem nowoczesnych technik multimedialnych, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne i terenowe, wspólne projektowanie eksperymentów laboratoryjnych, dyskusja, konsultacje