

M uu_uu	M ZTS1_41/1
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
<b>Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim</b>	<b>Grzyby w dietetyce i terapii Mushrooms in dietetics and therapy</b>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	pierwszego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2,2/1,8)
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 i 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	Urlich H., 2014. Grzyby prozdrowotne, przyrodolecznictwo z tradycją odkryte na nowo. Wyd. Dedal; Siwulski M., Sobieralski K., 2012. Lakownica Iśniąca <i>Ganoderma lucidum</i> – biologia, uprawa i właściwości lecznicze. Wyd. UP Poznań Gapiński M., Woźniak W., Ziombra M. 2001. Bocznik. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań; Siwulski M., Czerwińska-Nowak A., Sobieralski M., 2007. Biologia i uprawa twardziaka jadalnego <i>Shiitake</i> . 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 <i>Rheishi</i> 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 audytorjne, laboratoryjne i terenowe, wspólne projektowanie eksperymentów laboratoryjnych, dyskusja, konsultacje
--	---