

M uu_uu	M HT S2_ 13/2
Kierunek lub kierunki studiów	Hortiterapia
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Walory odżywcze i prozdrowotne produktów ogrodniczych Nutrition and health properties of horticultural products
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne, drugiego stopnia,
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	pierwszy
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Helena Łabuda
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wartością biologiczną owoców i warzyw z uwzględnieniem zawartości w nich podstawowych składników odżywczych, biologicznie czynnych oraz ich wpływem na zdrowie człowieka.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Przedmiot obejmuje zagadnienia wiążące się z biologią roślin sadowniczych i warzywnych o największych walorach prozdrowotnych, ocenianych na podstawie zawartości ważnych składników chemicznych – odżywczych i biologicznie czynnych. Student poznaje właściwości odkwaszające owoców i warzyw, zawartość w nich witamin z podziałem i charakterystyką, zawartość i właściwości błonnika pokarmowego, barwników roślinnych, składników biologicznie czynnych, charakterystycznych dla tej grupy produktów (flawonoidy, kwasy fenolowe, olejki eteryczne, garbniki, taniny). Student dokonuje oceny możliwości wykorzystania roślin sadowniczych i warzywniczych jako spełniających funkcje terapeutyczne na przykładzie wybranych gatunków i odmian.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J., Hryniewiecki L. 2000. Żywnienie człowieka - podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Nauk. PWN.</li> <li>2. Knaflewski M. 2007. Ogólna uprawa warzyw. Wyd. PWRiL, Poznań.</li> <li>3. Płoszaj-Witkowska B. 2015 (red.) Hortiterapia. Wyd. UWM w Olsztynie.</li> <li>4. Sarwa A. 2000. Szlachetne i dzikie drzewa, krzewy i pnącza owocowe. Wyd. Książka i Wiedza, Warszawa.</li> <li>5. Świetlikowska K. 2008 (red.). Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne dyskusja, praca własna, wykonanie projektu