

Kod modułu	M OGS2_24
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Warzywa i przyprawy w żywieniu. Vegetables and spices in the nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia drugiego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,8/1,2)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Helena Łabuda
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Zapoznanie studenta ze znaczeniem warzyw i przypraw w komponowaniu diety i prawidłowym żywieniu człowieka.
Treści modułu kształcenia	Zapoznanie studenta z zagadnieniami prozdrowotnych walorów warzyw, zawartością substancji biologicznie czynnych w warzywach oraz możliwością wykorzystania organów użytkowych warzyw w prawidłowym komponowaniu diety z uwzględnieniem istotnej roli przypraw. Warzywa i przyprawy są źródłem antyoksydantów, neutralizujących wolne rodniki, powstające w organizmie w wyniku przemian biochemicznych. W ramach ćwiczeń możliwe będzie oznaczenie zawartości witaminy C oraz barwników roślinnych o właściwościach antyoksydacyjnych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Frąszczak B., Siwulski M., Sobieralski K. 2006. Warzywa przyprawowe w naszym ogrodzie. Wyd. Kurpisz S.A., Poznań. 2. Gawęcki J., Hryniewiecki L. 2000. Żywność człowieka – podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Nauk. PWN. 3. Gronowska-Senger A. 2004. Podstawy biooceny żywności. Wyd. SGGW. 4. Gertig H., Duda G. 2004. Żywność a zdrowie i prawo. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 5. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2015. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, wyd. VI uaktualnione i uzupełnione, Warszawa. 6. Romváry V. 1988. Rośliny przyprawowe i przyprawy w węgierskiej kuchni [tłum. z jęz. węgierskiego G. Bodasińska]. Wyd. PWRiL, Warszawa. 7. Sikorski Z.E., 2007 [red.]. Chemia żywności. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności. Wyd. Nauk.- Techn. Warszawa 8. Świetlikowska K. 2008 [red.]. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW, Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia laboratoryjne