

Skrócony opis modułu kształcenia

M uu_uu	M ZJ S I/12/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zarządzanie jakością w produkcji roślinnej
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Właściwości odżywcze i lecznicze warzyw i ziół Nutritional and medicinal properties of vegetables and herbs
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia drugiego stopnia
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,44/1,56)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Renata Nurzyńska-Wierdak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Poznanie wybranych najważniejszych gatunków roślin warzywnych, przyprawowych i leczniczych uprawianych oraz dzikorosnących, ważnych dla zdrowia i życia ludzi. Zdobycie umiejętności rozpoznawania i pogłębionej charakterystyki gatunków ze szczególnym uwzględnieniem części roślin o największym nagromadzeniu substancji aktywnych. Poznanie grup substancji biologicznie czynnych występujących w roślinach i sposobów ich działania na organizm ludzki.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Biologia, wymagania klimatyczne i uprawowe wybranych najważniejszych roślin warzywnych, przyprawowych i leczniczych. Dobór gatunków roślin prozdrowotnych do upraw. Zbiór roślin ze stanowisk naturalnych: ochrona gatunkowa roślin, ogólne zasady zbioru. Walory odżywcze, sensoryczne i lecznicze surowców roślinnych. Swoiste substancje roślin uprawnych: ogólna charakterystyka, powstawanie i gromadzenie się substancji swoistych, czynniki zmienności związków aktywnych. Znaczenie gospodarcze substancji swoistych: substancje odżywcze, aromatyczne, lecznicze. Produkty roślinne: wartość odżywcza i jakość zdrowotna.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa: 1. Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. SGGW, Warszawa. 2. Strzelecka H., Kowalski J. 2000. Encyklopedia zielarstwa i ziołolecznictwa. PWN, Warszawa. 3. Samochowiec L. 2002. Kompendium ziołolecznictwa. Wyd. Med. Urban & Partner, Wrocław. 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2015. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa. 5. Sikorski Z.E. 2007. Chemia żywności. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności. Wyd. Nauk.-Tech., Warszawa. 6. Kołodziejczyk A. 2003. Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa. Literatura uzupełniająca: 1. Markowska L. 2006. Leki pochodzenia naturalnego. Split Trading Sp. Z o.o., Warszawa. 2. Lewkowicz-Mosiej T. 2014. Zapomniane warzywa. Zys i S-ka, Poznań. 3. Kosiński M., Krzyściak-Kosińska R. 2008. Atlas ziół. Pascal.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne materiałem roślinnym.

Szczegółowy program wykładów

Lp.	Temat	Liczba godzin
1.	Rośliny użytkowe w kulturach świata.	2
2.	Składniki odżywcze produktów roślinnych. Białka	2
3.	Składniki odżywcze produktów roślinnych. Węglowodany	2
4.	Składniki odżywcze produktów roślinnych. Tłuszcze.	2
5.	Składniki odżywcze produktów roślinnych. Witaminy i składniki mineralne	2
6.	Substancje biologicznie aktywne. Olejki eteryczne	2
7.	Substancje biologicznie aktywne. Związki polifenolowe	2
8.	Substancje biologicznie aktywne. Alkaloidy	1

Szczegółowy program ćwiczeń

Lp.	Temat	Liczba godzin
1.	Rośliny warzywne i przyprawowe o znacznej wartości odżywczej i dietetycznej. Rośliny białkowe. Identyfikacja i charakterystyka gatunków, dobór odmian.	2
2.	Rośliny warzywne i przyprawowe o znacznej wartości odżywczej i dietetycznej. Rośliny witaminizujące. Identyfikacja i charakterystyka gatunków, dobór odmian.	2
3.	Rośliny warzywne i przyprawowe o znacznej wartości odżywczej i dietetycznej. Rośliny antyoksydacyjne. Identyfikacja i charakterystyka gatunków, dobór odmian.	2
4.	Rośliny warzywne i przyprawowe o znacznej wartości odżywczej i dietetycznej. Rośliny zawierające tłuszcze. Identyfikacja i charakterystyka gatunków, dobór odmian.	2
5.	Rośliny lecznicze stosowane w chorobach układu pokarmowego. Surowce i preparaty lecznicze.	2
6.	Rośliny lecznicze stosowane w chorobach układu oddechowego. Surowce i preparaty lecznicze.	2
7.	Rośliny lecznicze stosowane w chorobach sercowo-naczyniowych. Surowce i preparaty lecznicze.	2
8.	Roślinne środki immunomodulujące. Surowce i preparaty lecznicze.	1