

M uu_uu	M ZTN1_54/1
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Prozdrowotne właściwości owoców i warzyw Healthful properties of fruits and vegetables
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	VII
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,3/1,6)
Tytuł/ stopień/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 wybranymi gatunkami owoców i warzyw o potwierdzonych właściwościach prozdrowotnych z uwzględnieniem możliwości ich technologicznego wykorzystania.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zajęcia z przedmiotu wprowadzają studenta w tematykę z zakresu znaczenia żywności pochodzenia roślinnego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych i kształtują umiejętności praktycznego wykorzystania bioróżnorodności w tworzeniu żywności o specjalnym przeznaczeniu-funkcjonalnej, dietetycznej i suplementów diety. Służą przekazaniu wiedzy teoretycznej i praktycznej dotyczącej oceny jakości z uwzględnieniem czynników środowiska kształtujących jakość i właściwości prozdrowotnych owoców, warzyw i ich przetworów. Dostarczają informacji o przemianach zachodzących w żywności pochodzenia roślinnego pod wpływem procesów technologicznych (duszenie, suszenie, rozdrabnianie, mycie, magazynowanie, gotowanie, mrożenie, zagęszczanie), wpływie czynników fizykochemicznych na surowiec i produkt oraz omówienia wpływu wymienionych procesów na wartość odżywczą produktu.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Jarczyk A., Płocharski W. 2010. Technologia produktów owocowych i warzywnych. T. 1 i 2, Wyd. WSE-H, Skierniewice. 2. Hui Y.H. (ed.). 2006. Handbook of Fruits and Fruit Processing. Blackwell Publishing, Ames, Iowa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne (w formie multimedialnej), filmy edukacyjne, dyskusja, praca własna, wykonanie projektu.