

M_uu_uu	M_ZTN1_33/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Produkty roślinne w diecie Plant products in the diet
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia I stopnia, niestacjonarny
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (1,3/2,8)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Paweł Glibowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą produktów roślinnych w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi, wartością odżywczą produktów i potraw otrzymanych na bazie produktów roślinnych oraz ich wpływem na leczenie i zapobieganie chorobom.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Wymagania jakościowe i skład chemiczny owoców, warzyw, grzybów i produktów zbożowych. Rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów pochodzenia roślinnego w organizmie, omówienie zaleceń dotyczących spożywania produktów pochodzenia roślinnego w podstawowych chorobach dietozależnych takich jak choroby układu sercowo-naczyniowego, choroby nerek, choroby układu pokarmowego. Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia pochodzenia roślinnego, porównywanie wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego układanie jadłospisów w oparciu o produkty pochodzenia roślinnego dla człowieka zdrowego i chorego wraz z ich analizą żywieniową.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, 2012, Wyd. Polhealth, M. Jarosz Literatura zalecana: Jarczyk A., Płocharski W.: Technologia produktów owocowych i warzywnych t.1 i 2, Wyższa Szkoła Ekonomiczno-Humanistyczna, Skierniewice 2010. Zadernowski R., Oszmiański J.: Wybrane zagadnienia z przetwórstwa owoców i warzyw. ART. Olsztyn, 1984 Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. Podstawy żywienia i dietoterapia / Nancy J. Peckenpaugh, Wrocław : Elsevier Urban & Partner, 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia obliczeniowe, 2) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, 3) ćwiczenia audytoryjne, 4) obrona projektu diety,

	5) wykład
--	-----------