

| | |
|--|--|
| M uu_uu | M_ZTN1_16/2 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Zielarstwo i terapie roślinne |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Wartość odżywcza owoców i warzyw Nutritional value of fruits and vegetables |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | fakultatywny |
| Poziom modułu kształcenia | studia pierwszego stopnia, niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | II |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 4 (1,6/2,4) |
| Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | Prof. dr hab. Renata Nurzyńska-Wierdak |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów z podstawowymi składnikami odżywczymi gromadzonymi w tkankach roślin ogrodniczych oraz charakterystyką ich części jadalnych. Przedstawienie walorów prozdrowotnych wybranych owoców i warzyw. |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | Zajęcia z przedmiotu służą przekazaniu wiedzy związanej ze strukturami wydzielniczymi i produkcją substancji biologicznie czynnych w roślinach ogrodniczych. Przekazane studentom wiadomości dotyczą podstawowych struktur wydzielniczych najważniejszych gatunków roślin ogrodniczych, czynników genetycznych, ontogenetycznych, klimatycznych i agrotechnicznych wpływających na produkcję metabolitów roślinnych, roli i znaczeniu wymienionych substancji w odniesieniu do organizmu roślinnego. Przedstawiona zostanie charakterystyka substancji pierwotnych i wtórnych, ważnych w lecznictwie i produkcji farmaceutycznej. Przekazane zostaną metody oznaczeń substancji aktywnych w tkankach roślinnych, sposoby wykrywania niektórych grup związków, wykorzystywane w ocenie jakościowej surowców i produktów ogrodniczych. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kołodziejczyk A. 2003. Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa. 2. Kohlmünzer S. 2014. Farmakognozja. PZWL, Warszawa. 3. Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. SGGW, Warszawa. 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2015. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, zadania praktyczne, prezentacja multimedialna, dyskusja. |