

M_uu_uu	M_ZTS1_28/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
<b>Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim</b>	Produkty roślinne w diecie Plant products in the diet
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2/ 2)
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 cukrzyca typu 2, choroby układu sercowo-naczyniowego, nadwaga i otyłość, 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: 1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. 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	<ol style="list-style-type: none"><li>1) ćwiczenia obliczeniowe,</li><li>2) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5,</li><li>3) ćwiczenia audytoryjne,</li><li>4) obrona projektu diety,</li><li>5) wykład</li></ol>
--	--