

Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Walory dietetyczne roślin ogrodniczych Dietary values of horticultural plants
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,44/0,56)
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Rafał Papliński
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami związanymi z wykorzystaniem i rolą roślin ogrodniczych w diecie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu modułu.	Wiedza:
	W1. Ma podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka.
	W2. Ma podstawową wiedzę z zakresu wykorzystania roślin ogrodniczych w żywieniu.
	Umiejętności:
	U1. Ma Umiejętność wyboru odpowiednich roślin ogrodniczych do wykorzystania w diecie
	U2. Samodzielnie potrafi zaprojektować danie z wykorzystaniem produktów ogrodniczych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanych roślin ogrodniczych a także wpływu stosowanych technologii na wartość dietetyczną.
K2. Wykazuje ciągłą potrzebę doskonalenia wiedzy w zakresie dietetyki i wykorzystania roślin ogrodniczych w żywieniu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Warzywnictwo, sadownictwo, rośliny ozdobne
Treści programowe modułu kształcenia	Zapoznanie studenta z aktualnym stanem, perspektywami i możliwościami wykorzystania roślin ogrodniczych w diecie. Zapoznanie z obecnie stosowanymi metodami i możliwościami przygotowania posiłków i ich wpływowi na składniki odżywcze zawarte w produktach ogrodniczych. Zapoznanie z nowoczesnymi sposobami wykorzystania roślin ogrodniczych w przygotowywaniu soków, koktajli, sałatek, drobnych przekąsek w zgodzie z nowoczesnymi trendami i zaleceniami dietetycznymi.
Wykaz literatury podstawowej i	Literatura podstawowa:

uzupełniającej	<p>Wege. Dieta roślinna w praktyce Danuta Gajewska, Iwona Kibil PZWL 2018 Fizjologia żywienia Hanna Krauss PZWL 2019 Literatura uzupełniająca: Wegetarianizm M. H. Borawska, M. Malinowska PZWL 100 roślin w Twojej kuchni Maria Szustakowska-Chojnacka PZWL 2020</p>		
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady (prezentacje multimedialne), ćwiczenia, dyskusja		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, U1, U2: sprawdzian pisemny K1, K2: ocena pracy i aktywności na zajęciach Forma dokumentowania: dziennik zajęć, archiwum elektroniczne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Waga W1, W2, U1 równa 1 Udział W1, W2, U1 po 33,3% $UDZ = \text{Ocena} (W1+W2+U1)/3$ $\text{Ocena} = 1 - \cos((OB*6*3,14)/180) * UDZ + WK1$ Gdzie: $UDZ = \text{Ocena} (W1+W2+U1)/3$, OB- liczba obecności na zajęciach (z uwzględnieniem nieobecności usprawiedliwionych) WK1-współczynnik oceny pracy i aktywności studenta na zajęciach (w zakresie od -1,0 do 1,0)		
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS
	KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)-		
	Wykłady	15	0,6
	Ćwiczenia	15	0,6
	Konsultacje	2	0,08
	Zaliczenie projektu	4	0,16
	Łącznie kontaktowe	36	1,44
	NIEKONTAKTOWE		
	Przygotowanie do ćwiczeń	4	0,16
	Przygotowanie do zaliczenia	4	0,16
	Studiowanie literatury	4	0,16
Przygotowanie prezentacji	2	0,08	
Łącznie niekontaktowe	14	0,56	
Razem punkty ECTS	50	2	
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 15 godz. Udział w ćwiczeniach – 15 godz. Konsultacje – 2 godz. Zaliczenie projektu – 4 godz.		
Odniesienie efektów modułowych do efektów kierunkowych	W1 - OG_W01 OG_W03 W2 – OG_W03, OG_W06 U1 – OG_U03, OG_U05 OG_U013 U2 – OG_U07, OG_U010 OG_U013 K1 – OG_K01 K2 – OG_K03		