

Numer modułu zgodnie z planem studiów	ZF S1_31A
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<b>Prozdrowotne właściwości warzyw</b> Health promoting properties of vegetables
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,4/0,6)
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Renata Nurzyńska-Wierdak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi składnikami odżywczymi gromadzonymi w tkankach roślin ogrodniczych oraz charakterystyką ich części jadalnych. Przedstawienie walorów prozdrowotnych wybranych warzyw.
Treści programowe modułu kształcenia	Zajęcia z przedmiotu służą przekazaniu wiedzy związanej z walorami prozdrowotnymi najważniejszych gatunków warzyw, czynników genetycznych, ontogenetycznych, klimatycznych i agrotechnicznych wpływających na produkcje metabolitów roślinnych, roli i znaczeniu wymienionych substancji w odniesieniu do organizmu roślinnego. Przedstawiona zostanie charakterystyka ważnych w ocenie jakościowej surowców roślinnych i fitoproduktów związków roślinnych i potencjalne prozdrowotne działanie biologicznie aktywnych nieodżywczych składników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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, prezentacja multimedialna, zespołowe projekty, dyskusja.