

## Prozdrowotne właściwości warzyw

Nazwa kierunku studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Prozdrowotne właściwości warzyw</b> <b>Health promoting properties of vegetables</b>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,16/1,84)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Grażyna Zawiaślak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Celem modułu jest zaprezentowanie walorów prozdrowotnych warzyw poprzez ukazanie ich składników i terapeutycznego oddziaływania na organizm ludzki.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Student zna warzywa polecane w profilaktyce zdrowotnej
	W2. Student ma wiedzę z zakresu terapeutycznego oddziaływania warzyw na organizm ludzki
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wskazać warzywa jako środki wzmacniające funkcjonowanie człowieka
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość potrzeby propagowania warzyw pozytywnie oddziałujących na funkcjonowanie organizmu ludzkiego oraz wspomagających procesy fitoterapeutyczne.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Botanika, substancje bioaktywne
Treści programowe modułu	Charakterystyka poszczególnych grup warzyw. Cechy morfologiczne warzyw. Walory prozdrowotne warzyw będących podstawą odżywiania człowieka ze szczególnym wskazaniem na najważniejsze substancje odpowiedzialne za te właściwości. Warzywa mniej popularne w społeczeństwie, a wykazujące ogromny potencjał terapeutyczny. Odmiany warzyw, ich przydatność do bezpośredniego spożycia i przetwórstwa.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<b>Literatura wymagana</b> 1. Dąbrowski J. Witaminy i minerały. Wyd. Adamascenicum Warszawa. 2. Kołodziejczyk A. 2013. Naturalne związki organiczne. PWN Warszawa 3. Kołota E., Orłowski M., Osińska M. 1994. Warzywnictwo. Wyd. AR Poznań. 4. Lewkowicz – Mosiej T. 2013. Egzotyczne warzywa właściwości lecznicze i zastosowanie. Wyd. M Kraków 5. Peszko B. 2016. Witaminy mój sposób na zdrowie. Wyd. Lew Orneta <b>Literatura zalecana</b> 1. Górnicka J. Apteka natury. Agencja Wyd. Morex.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia, dyskusja, pokaz

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1: pisemny testowy sprawdzian wiedzy W2: pisemny testowy sprawdzian wiedzy U1: pisemne testowe sprawdzenie umiejętności K1: ocena pracy studenta na zajęciach. Formy dokumentowania: sprawdzian testowy, dziennik prowadzącego.																																				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: 50% - stanowią oceny z materiału wykładowego 50% - stanowią oceny z materiału ćwiczeniowego																																				
Bilans punktów ECTS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Forma zajęć</th> <th>Liczba godzin</th> <th>Punkty ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"><b>Liczba godzin kontaktowych</b></td> </tr> <tr> <td>Wykłady</td> <td>14</td> <td>0,56</td> </tr> <tr> <td>Ćwiczenia</td> <td>13</td> <td>0,52</td> </tr> <tr> <td><b>Konsultacje</b></td> <td><b>2</b></td> <td><b>0,08</b></td> </tr> <tr> <td><b>Łącznie kontaktowe</b></td> <td><b>29</b></td> <td><b>1,16</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"><b>Liczba godzin niekontaktowych</b></td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do ćwiczeń</td> <td>15</td> <td>0,60</td> </tr> <tr> <td>Studiowanie literatury</td> <td>16</td> <td>0,64</td> </tr> <tr> <td>Przygotowanie do zaliczenia</td> <td>15</td> <td>0,60</td> </tr> <tr> <td><b>Łącznie niekontaktowe</b></td> <td><b>46</b></td> <td><b>1,84</b></td> </tr> <tr> <td><b>Łącznie godziny / punkty ECTS</b></td> <td><b>75</b></td> <td><b>3,00</b></td> </tr> </tbody> </table>	Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS	<b>Liczba godzin kontaktowych</b>			Wykłady	14	0,56	Ćwiczenia	13	0,52	<b>Konsultacje</b>	<b>2</b>	<b>0,08</b>	<b>Łącznie kontaktowe</b>	<b>29</b>	<b>1,16</b>	<b>Liczba godzin niekontaktowych</b>			Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,60	Studiowanie literatury	16	0,64	Przygotowanie do zaliczenia	15	0,60	<b>Łącznie niekontaktowe</b>	<b>46</b>	<b>1,84</b>	<b>Łącznie godziny / punkty ECTS</b>	<b>75</b>	<b>3,00</b>
Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS																																			
<b>Liczba godzin kontaktowych</b>																																					
Wykłady	14	0,56																																			
Ćwiczenia	13	0,52																																			
<b>Konsultacje</b>	<b>2</b>	<b>0,08</b>																																			
<b>Łącznie kontaktowe</b>	<b>29</b>	<b>1,16</b>																																			
<b>Liczba godzin niekontaktowych</b>																																					
Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,60																																			
Studiowanie literatury	16	0,64																																			
Przygotowanie do zaliczenia	15	0,60																																			
<b>Łącznie niekontaktowe</b>	<b>46</b>	<b>1,84</b>																																			
<b>Łącznie godziny / punkty ECTS</b>	<b>75</b>	<b>3,00</b>																																			
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykłady – 14 h ćwiczenia – 13 h konsultacje – 2 h																																				
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – ZF_W06 W2 – ZF_W06 U1 – ZF_U03 K1 – ZF_K01																																				