

Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Walory dietetyczne roślin ogrodnich Dietary values of horticultural plants
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,96/1,04)
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 ogrodnich 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 ogrodnich w żywieniu.
	Umiejętności:
	U1. Ma Umiejętność wyboru odpowiednich roślin ogrodnich do wykorzystania w diecie
	U2. Samodzielnie potrafi zaprojektować danie z wykorzystaniem produktów ogrodnich
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanych roślin ogrodnich a także wpływu stosowanych technologii na wartość dietetyczną.
	K2. Wykazuje ciągłą potrzebę doskonalenia wiedzy w zakresie dietetyki i wykorzystania roślin ogrodnich w żywieniu
Odniesienie efektów modułowych do efektów kierunkowych	W1 - OG_W01, OG_W03 W2 – OG_W03, OG_W06 U1 – OG_U03, OG_U05, OG_U13 U2 – OG_U07, OG_U10, OG_U13 K1 – OG_K01 K2 – OG_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	W2 - InzOG_W03 U1 - InzOG_U05 U2 - InzOG_U03
Wymagania wstępne i dodatkowe	Warzywnictwo, sadownictwo, rośliny ozdobne
Treści programowe modułu kształcenia	Zapoznanie studenta z aktualnym stanem, perspektywami i możliwościami wykorzystania roślin ogrodnich w diecie. Zapoznanie z obecnie stosowanymi metodami i

	możliwościami przygotowania posiłków i ich wpływowi na składniki odżywcze zawarte w produktach ogrodnich. Zapoznanie z nowoczesnymi sposobami wykorzystania roślin ogrodnich w przygotowywaniu soków, koktajli, sałatek, drobnych przekąsek w zgodzie z nowoczesnymi trendami i zaleceniami dietetycznymi		
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Gajewska D., Kibil I. 2018. Wege. Dieta roślinna w praktyce. PZWL Krauss H. 2019. Fizjologia żywienia. PZWL Borowska M.H., Malinowska M, 2020. Wegetarianizm.PZWL Literatura uzupełniająca: Szustakowska-Chojnacka M. 100 roślin w Twojej kuchni. PZWL 2020 nuvero.pl (dostęp darmowy dla studentów UP)		
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% $UDZ = \text{Ocena} (W1+W2+U1)/3$ $\text{Ocena} = 1 - \cos((OB*10*3,14)/180)) * UDZ + WK1$ 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	9	0,36
	Ćwiczenia	9	0,36
	Konsultacje	2	0,04
	Zaliczenie projektu	4	0,08
	Łącznie kontaktowe	24	0,96
	NIEKONTAKTOWE		
	Przygotowanie do ćwiczeń	5	0,2
	Przygotowanie do zaliczenia	6	0,2
	Studiowanie literatury	10	0,4
	Przygotowanie prezentacji	5	0,2
	Łącznie niekontaktowe	26	1,04
	Razem punkty ECTS	50	2

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach –9 godz. Udział w ćwiczeniach –9 godz. Konsultacje –2 godz. Zaliczenie projektu –4 godz.
--	--