

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
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 ogrodniczych 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: 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																																										
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=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	<table><tr><td>Forma zajęć</td><td>Liczba godzin</td><td>Punkty ECTS</td></tr><tr><td colspan="3">KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)-</td></tr><tr><td>Wykłady</td><td>15</td><td>0,6</td></tr><tr><td>Ćwiczenia</td><td>15</td><td>0,6</td></tr><tr><td>Konsultacje</td><td>2</td><td>0,08</td></tr><tr><td>Zaliczenie projektu</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>Łącznie kontaktowe</td><td>36</td><td>1,44</td></tr><tr><td colspan="3">NIEKONTAKTOWE</td></tr><tr><td>Przygotowanie do ćwiczeń</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>Przygotowanie do zaliczenia</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>Studiowanie literatury</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>Przygotowanie prezentacji</td><td>2</td><td>0,08</td></tr><tr><td>Łącznie niekontaktowe</td><td>14</td><td>0,56</td></tr><tr><td>Razem punkty ECTS</td><td>50</td><td>2</td></tr></table>	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
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.
--	--