

## Skrócony opis modułu kształcenia

<b>M_uu_uu</b> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI 48(S), 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zioła i przyprawy w dietetyce Herbs and spices in dietetics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,4 / 0,6)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Edyta Kowalczyk-Vasilev	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywnienia Zwierząt i Bromatologii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z możliwością stosowania roślin zielarskich w życiu codziennym jako prozdrowotnego, profilaktycznego i leczniczego suplementu diety w oparciu o zawarte w nich grupy składników biologicznie czynnych. Zostanie przedstawiony wpływ i możliwości zastosowania ziół i przypraw w profilaktyce zdrowia oraz ich wpływ na jakość potraw.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W07 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą substancji bioaktywnych zawartych w ziołach i przyprawach oraz w zakresie wykorzystania naturalnych substancji biologicznie aktywnych w tworzeniu żywności o specjalnym przeznaczeniu-funkcjonalnej, dietetycznej i suplementów diety.
	DI_W09 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą wpływu roślinnych substancji bioaktywnych na organizm.
	DI_U04 (++)	Student potrafi dobierać odpowiednie rośliny i zioła przyprawowe do stosowania jako wsparcie dietoterapii.
	DI_U21 (+++)	Student potrafi ocenić skład i jakość preparatów ziołowych i przypraw.
	DI_K01 (+)	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie wpływu substancji czynnych roślinnych na organizm.
	DI_K04 (+++)	Student formułuje opinie dotyczące wpływu ziół na organizm. Dostrzega podstawowe dylematy związane z

		możliwościami stosowania ziół i roślin leczniczych w żywieniu człowieka.
	DI_W07 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą substancji bioaktywnych zawartych w ziołach i przyprawach oraz w zakresie wykorzystania naturalnych substancji biologicznie aktywnych w tworzeniu żywności o specjalnym przeznaczeniu-funkcjonalnej, dietetycznej i suplementów diety.
	DI_W09 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą wpływu roślinnych substancji bioaktywnych na organizm.
	DI_U04 (++)	Student potrafi dobierać odpowiednie rośliny i zioła przyprawowe do stosowania jako wsparcie dietoterapii.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W – ocena przygotowania projektów, zaliczenie pisemne, U - ocena przygotowania projektów, pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych, K – udział i aktywność w dyskusji	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% / 50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, Fizjologia człowieka	
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	<p><b>Wykłady:</b> Roślinne związki biologicznie aktywne w żywności i żywieniu. Substancje biologicznie czynne ziół. Standaryzacja ziół i przypraw, rola normalizacji w kreowaniu jakości produktów roślinnych. Produkty roślinne i substancje bioaktywne jako składniki żywności funkcjonalnej. Zastosowanie roślin leczniczych i przyprawowych w dietetyce i przemyśle spożywczym. Prawo żywnościowe dotyczące przedmiotowego zakresu dodatków żywieniowych w Polsce i w krajach Unii Europejskiej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Zasady przygotowywania preparatów leczniczych z surowców pochodzenia roślinnego. Czynniki kształtujące jakość surowca. Potencjalne metody zwiększania aktywności biologicznej surowców roślinnych i technologie przygotowywania preparatów z wybranych ziół. Produkty zielarskie, w tym suplementy diety z udziałem ziół, dostępne w obrocie detalicznym. Zioła i przyprawy stosowane w kuchniach świata.</p>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rośliny konsumpcyjne, przyprawowe i olejkodajne. W: Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, Kolarzyk E. (red.), Wydawnictwo UJ, Kraków 2016, wyd. 1.</li> <li>2. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm.</li> <li>3. Jadalne rośliny dziko rosnące. Lecznicze właściwości i składniki odżywcze 200 gatunków polskich roślin. Fleischhauer S.G., Guthmann J., Spiegelberger R., Wydawnictwo Vital 2014, wyd. 1.</li> </ol>	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Atlas ziół. Kulinarne wykorzystanie roślin dziko rosnących. Halařewicz A. Wydawnictwo SBM 2015 wyd. 1.</li> <li>5. Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia : rola suplementów diety, dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz leków roślinnych. Błecha K., Wawer I. Wydawnictwo Bonimed, Żywiec, 2011.</li> <li>6. Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. wykłady w formie prezentacji multimedialnej;</li> <li>2. ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa;</li> <li>3. ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe – praca indywidualna i zespołowa</li> </ol>

Data...28.09.2018...Podpis...Kowalczyk-Vasilev