

Skrócony opis modułu kształcenia

M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI 33(NS), 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	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1 / 1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Edyta Kowalczuk-Vasilev	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywienia 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, 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 – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady: 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. Ćwiczenia: 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.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Rośliny konsumpcyjne, przyprawowe i olejkodajne. W: Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, Kolarzyk E. (red.), Wydawnictwo UJ, Kraków 2016, wyd. 1. 2. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm. 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. 4. Atlas ziół. Kulinarne wykorzystanie roślin dziko rosnących. Halarewicz A. Wydawnictwo SBM 2015 wyd. 1. 5. Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia : rola suplementów diety, dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz leków roślinnych. Błęcha K., Wawer I. Wydawnictwo Bonimed, Żywiec, 2011. 6. Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. wykłady w formie prezentacji multimedialnej; 2. ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa;	