

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.D.DRJ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Dzике rośliny jadalne</i> <i>Wild edible plants</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Prof. dr hab. Renata Piwowarczyk
1.6. Kontakt	piwowarczyk@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Biologia, biochemia.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykład, laboratoria	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia w pomieszczeniu dydaktycznym UJK, zajęcia terenowe	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: wykład konwencjonalny, prezentacja multimedialna. Laboratoria: prezentacja multimedialna, metody poszukujące – laboratoryjna, obserwacji, ćwiczeniowa, preparaty, materiał roślinny żywy i zielnikowy. Zajęcia w Herbarium IB UJK, w Centrum Badań i Ochrony Różnorodności Biologicznej IB UJK; zajęcia terenowe: poznawanie roślin w Ogrodzie Botanicznym w Kielcach oraz w okolicy Kielc.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Broda B. Zarys botaniki farmaceutycznej. PZWL, Warszawa, 2011. 2. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczyk B, Niedworok J. Fitoterapia i leki roślinne. PZWL, Warszawa, 2012. 3. Łuczaj Ł. Dzике rośliny jadalne, zapomniany potencjał przyrody. Materiały z konferencji Przemysł-Bolestraszycze 13 września 2007. Bolestraszycze, 2008. 4. Łuczaj Ł. Dzika kuchnia. WNK, 2013.
	uzupełniająca	1. Bohne B., Dietze P. Rośliny trujące. 170 gatunków roślin ozdobnych i dziko rosnących. Bellona, Warszawa, 2007. 2. Broda B, Mowszowicz J. Przewodnik do oznaczania roślin leczniczych, trujących i użytkowych. PZWL, 2002. 3. Drobnik J. Zielnik i zielnikoznawstwo. PWN, Warszawa, 2007. 4. Fijałkowski D, Chojnacka-Fijałkowska E. Rośliny lecznicze na Lubelszczyźnie, 2009.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Nabycie wiedzy o substancjach roślinnych oraz surowcach zielarskich stosowanych w dietetyce i fitoterapii. C2. Określenie roli i znaczenia dziko rosnących roślin w codziennym życiu człowieka. C3. Wskazanie na różnorodne formy i sposoby korzystania z dziko rosnących roślin. C4. Poznawanie budowy oraz różnorodności gatunków dzikich roślin jadalnych. Laboratoria: C1. Umiejętność klasyfikowania dzikich roślin jadalnych. C2. Umiejętność wykorzystania dzikich roślin jadalnych w praktyce.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: 1. Historia kulinarnego wykorzystania dziko rosnących roślin oraz ziołolecznictwa w Polsce. 2. Zarys zastosowania kulinarnego dzikich roślin w medycynie ludowej, systemach medycznych i kulinarnych Europy, Azji i Ameryki. 3. Dziko rosnące rośliny jadalne spożywane w przeszłości i w czasach obecnych na Kielecczyźnie. 4. Charakterystyka chemiczna, biochemiczna i farmakologiczna podstawowych grup substancji roślinnych oraz surowców zielarskich stosowanych we współczesnej dietetyce i fitoterapii. 5. Odżywcze i terapeutyczne zastosowanie surowców roślinnych, przetworów ziołowych oraz środków

1. Charakterystyka morfologiczno-anatomiczna wybranych grup taksonomicznych roślin jadalnych.
2. Podział roślin ze względu na wymagania środowiskowe oraz sposób uprawy.
3. Wartość odżywcza wybranych gatunków roślin jadalnych.
4. Możliwości wykorzystania, przechowywanie i przetwarzanie dzikich roślin jadalnych.

Wiedza	Umiejętności	Kompetencje społeczne
Wiedza W01 Zna charakterystykę morfologiczną i anatomiczną dziko rosnących roślin dostarczających jadalne surowce W02 Zna metody badawcze stosowane w systematyce oraz poszukiwaniu nowych gatunków i odmian roślin jadalnych i leczniczych. W03 Zna wybrane grupy systematyczne roślin, substancje roślinne oraz surowce zielarskie stosowane we współczesnej dietetyce i fitoterapii.		
Umiejętności U01 Wykazuje umiejętności krytycznej analizy i selekcji informacji biologicznych w rozpoznawaniu i pozyskiwaniu surowców roślinnych do celów praktycznych. U02 Przeprowadza obserwacje mikroskopowe w pracowniach biologicznych i w ogrodzie botanicznym. Interpretuje i omawia wyniki oraz formułuje adekwatne wnioski, wykorzystując terminologię naukową z zakresu biologii. Sprawnie i bezpiecznie posługuje się powierzonym sprzętem mikroskopowym. U03 Potrafi zidentyfikować i opisać składniki strukturalne komórek, tkanek i organów roślin oraz rozpoznaje rośliny na podstawie cech morfologicznych i anatomicznych. U04 Potrafi wskazać źródła pozyskania jadalnych surowców zielarskich oraz sposoby ich przygotowania. U05 Praktycznie rozpoznaje w terenie wybrane gatunki dzikich roślin jadalnych na podstawie morfologii, z wykorzystaniem kluczy do oznaczania.		
Kompetencje społeczne K01 Wykazuje odpowiedzialność i dbałość o powierzony sprzęt laboratoryjny i zbiory przyrodnicze. K02 Jest świadomy bioróżnorodności gatunkowej i siedliskowej oraz podstawowych problemów ochrony przyrody. K03 Rozumie konieczność uczenia się ustawicznego. K04 Kształtuje postawę szerszego zainteresowania przyrodą (szczególnie dzikimi roślinami jadalnymi i leczniczymi), oraz postaw proekologicznych.		

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)														
	Kolokwium			Aktywność na zajęciach											
	Forma zajęć			Forma zajęć											
	W	C	L	W	C	L									
W01	+		+			+									
W02	+		+			+									
W03	+		+			+									
U01	+		+			+									
U02	+		+			+									
U03	+		+			+									
U04	+		+			+									
U05	+		+			+									
K01	+		+			+									

K02	+		+			+													
K03	+		+			+													
K04	+		+			+													

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
Laboratoria (L)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i aktywności na zajęciach.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i aktywności na zajęciach.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i aktywności na zajęciach.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i aktywności na zajęciach.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium i aktywności na zajęciach.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	30	20
Udział w wykładach	15	10
Udział w laboratorium	15	10
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	20	30
Przygotowanie do wykładu	10	15
Przygotowanie do laboratorium	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....