**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | 0915.4.DI2.D.DRJ | |
| **Nazwa przedmiotu w języku** | **polskim** | ***Dzikie rośliny jadalne***  ***Wild edible plants*** |
| **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 |

1. **OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Język wykładowy** | Polski |
| **2.2. Wymagania wstępne** | Biologia, biochemia. |

1. **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. Dzikie rośliny jadalne, zapomniany potencjał przyrody. Materiały z konferencji Przemyśl-Bolestrzaszyce 13 września 2007. Bolestrzaszyce, 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. |

1. **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 farmaceutycznych (leków ziołowych). 6. Działanie odżywcze i farmakologiczne związków roślinnych, trwałość, interakcje, toksyczność. 7. Elementy toksykologii roślinnej. 8. Rodzaje jadalnych surowców roślinnych i preparatów ziołowych. 9. Źródła pozyskania jadalnych surowców roślinnych oraz sposoby ich przygotowania. 10. Zbiór ziół a ochrona przyrody. 11. Preparaty ziołowe dostępne na naszym rynku - przykłady. 12. Przegląd najważniejszych dziko rosnących roślin jadalnych Polski i wybranych części świata.   **Laboratoria:**   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. |

**4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt** | **Student, który zaliczył przedmiot** | **Odniesienie**  **do kierunkowych efektów uczenia się** |
| w zakresie **WIEDZY:** | | |
| W01 | Zna charakterystykę morfologiczną i anatomiczną dziko rosnących roślin dostarczających jadalne surowce | DI2P\_W02 |
| W02 | Zna metody badawcze stosowane w systematyce oraz poszukiwaniu nowych gatunków i odmian roślin jadalnych i leczniczych. | DI2P\_W03 |
| W03 | Zna wybrane grupy systematyczne roślin, substancje roślinne oraz surowce zielarskie stosowane we współczesnej dietetyce i fitoterapii. | DI2P\_W07  DI2P\_W08 |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:** | | |
| U01 | Wykazuje umiejętności krytycznej analizy i selekcji informacji biologicznych w rozpoznawaniu i pozyskiwaniu surowców roślinnych do celów praktycznych. | DI2P\_U01 |
| 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. | DI2P\_U01 |
| U03 | Potrafi zidentyfikować i opisać składniki strukturalne komórek, tkanek i organów roślin oraz rozpoznaje rośliny na podstawie cech morfologicznych i anatomicznych. | DI2P\_U02 |
| U04 | Potrafi wskazać źródła pozyskania jadalnych surowców zielarskich oraz sposoby ich przygotowania. | DI2P\_U06 |
| U05 | Praktycznie rozpoznaje w terenie wybrane gatunki dzikich roślin jadalnych na podstawie morfologii, z wykorzystaniem kluczy do oznaczania. | DI2P\_U07 |
| w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:** | | |
| K01 | Wykazuje odpowiedzialność i dbałość o powierzony sprzęt laboratoryjny i zbiory przyrodnicze. | DI2P\_K01 |
| K02 | Jest świadomy bioróżnorodności gatunkowej i siedliskowej oraz podstawowych problemów ochrony przyrody. | DI2P\_K03 |
| K03 | Rozumie konieczność uczenia się ustawicznego. | DI2P\_K02 |
| K04 | Kształtuje postawę szerszego zainteresowania przyrodą (szczególnie dzikimi roślinami jadalnymi i leczniczymi), oraz postaw proekologicznych. | DI2P\_K03 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. **Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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. |

1. **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)*

*...................................................................................................................................................................*