



Bioaktywne składniki ziół i przypraw Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów żywienie człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2020/21	
Specjalność -	Kod przedmiotu WBiNoZNZDS.M8B.0162.20	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski	
Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Technologia żywności i żywienia	
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Anna Sokół-Łętowska	
Pozostali prowadzący	Anna Sokół-Łętowska	
Okres Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 1.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z substancjami bioaktywnymi, które są składnikami przypraw i ziół przyprawowych. Wskazanie możliwości wykorzystania ziół i przypraw jako naturalnych substancji biologicznie aktywnych do żywności. Wskazanie na prozdrowotne działanie składników ziół i przypraw oraz możliwe działania niepożądane.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Student w pogłębionym stopniu zna budowę i działanie biologicznie aktywnych składników występujących w ziołach i przyprawach pochodzenia roślinnego	NŻD_P7S_WG09	Zaliczenie pisemne
W2	Ma pogłębioną wiedzę w zakresie właściwości prozdrowotnych ziół i przypraw oraz ewentualne działania niepożądane, rozumie ich wpływ na organizm oraz konsekwencje nadmiernego spożycia roślin zielarskich i przyprawowych	NŻD_P7S_WG06	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Student potrafi scharakteryzować główne składniki popularnych roślin zielarskich i przypraw. Potrafi wskazać związki bioaktywne i ich działanie na organizm.	NŻD_P7S_UW06	Zaliczenie pisemne
U2	Analizuje i ocenia substancje bioaktywne pod względem bezpiecznego stosowania w żywności.	NŻD_P7S_UW02	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Jest gotów do krytycznej oceny znaczenia związków biologicznie czynnych występujących w ziołach i przyprawach dla organizmu.	NŻD_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne
K2	Student wykazuje zrozumienie potrzeby edukacji społeczeństwa w zakresie spożywania żywności o wysokiej zawartości związków bioaktywnych	NŻD_P7S_KK03	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	15	
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	6	
Udział w egzaminie	2	
Konsultacje	2	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 25	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 19	ECTS 0.7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	Związki bioaktywne zawarte w żywności pochodzenia roślinnego (związki fenolowe, taniny, kumaryny, alkaloidy, zw. terpenowe glikozydy, substancje aromatyczne, związki mineralne). Właściwości prozdrowotne składników ziół i przypraw. Składniki niepożądane i szkodliwe, interakcje z lekami. Przegląd powszechnie dostępnych w handlu oraz mniej popularnych ziół i przypraw. Zastosowanie ziół i przypraw charakterystyczne dla kuchni narodowych.	Wykład

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	100%

Wymagania wstępne

Chemia żywności

Literatura

Obowiązkowa

1. Peter, K. V :Handbook of herbs and spices. Woodhead Publishing in food science and technology, Woodhead Pub.: 2001-2006 <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpHHSV0027/handbook-herbs-spices/handbook-herbs-spices>
2. Aleksander Ożarowski, Waław Jaroniewski : ROŚLINY LECZNICZE i ich praktyczne zastosowanie. Instytut Wydawniczy Związków Zawodowych Warszawa 1987

Dodatkowa

1. Plants For A Future <https://pfaf.org/user/Default.aspx> Inne opracowania o ziołach i przyprawach

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŻD_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych i wiadomości pochodzących z różnych źródeł oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów
NŻD_P7S_KK03	Absolwent jest gotów do prowadzenia działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, działania w sposób przedsiębiorczy
NŻD_P7S_UW02	Absolwent potrafi poszukiwać, analizować i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych dziedzin nauki, w tym też z dziedziny nauk ekonomicznych i społecznych, z zachowaniem prawa autorskiego, dokonać analizy ekonomicznej przedsiębiorstwa
NŻD_P7S_UW06	Absolwent potrafi dobrać surowce oraz zastosować odpowiednie techniki i technologie w celu podniesienia jakości żywności oraz żywienia człowieka
NŻD_P7S_WG06	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka
NŻD_P7S_WG09	Absolwent zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną, odżywczą i pokarmową produktów spożywczych oraz metody i techniki produkcji potraw i posiłków