

## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0811.6.RO1.D.ZwKR	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Zioła w kuchni regionalnej <i>Herbs in regional cuisine</i>
	angielskim	

### 1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Rolnictwo
1.2. Forma studiów	Stacjonarne
1.3. Poziom studiów	Pierwszego stopnia inżynierskie
1.4. Profil studiów	Ogólnoakademicki
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr hab. Grażyna Świdarska-Kołacz, prof. UJK
1.6. Kontakt	grazyna.swiderska-kolacz@ujk.edu.pl

### 2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z botaniki i dietetyki

### 3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykład, ćwiczenia laboratoryjne	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Instytut Biologii	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz metody laboratoryjne.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Waleria Olechnowicz-Stępień i Eliza Lamer-Zarawska, Rośliny lecznicze stosowane u dzieci. Wydawnictwo: Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa, 1992
	uzupełniająca	2. Gmitrzak R., Polska kuchnia regionalna (okładka twarda) Wydawca: SBM Renata Gmitrzak 3. Halarewicz A., Atlas Ziół. Kulinarne Wykorzystanie Roślin Dziko Rosnących 2015 4. Samochowiec L. red., Kompendium ziołolecznictwa wyd. II poprawione i uzupełnione, 2002

### 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<b>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)</b> C1- Zapoznanie studentów z wybranymi kuchniami regionalnymi świata i Polski ze szczególnym uwzględnieniem funkcji ziół w potrawach regionalnych. C2- Wyjaśnienie znaczenia poszczególnych ziół w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób.
<b>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)</b> <b>Wykłady:</b> Charakterystyka wybranych kuchni regionalnych świata. Kuchnie regionalne w Polsce. Zioła jako dodatki smakowe i konserwujące w potrawach regionalnych. Lecznicze właściwości ziół w potrawach regionalnych. <b>Ćwiczenia</b> Planowanie jadłospisów indywidualnych z zastosowaniem ziół. Opracowanie jadłospisów i wybranych posiłków dla kuchni regionalnych. Analiza zdrowotna wybranych potraw.

#### 4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie <b>WIEDZY:</b>		
W01	Ma wiedzę w zakresie oddziaływania bioaktywnych składników ziół na organizm człowieka	RO1A_W02
w zakresie <b>UMIEJĘTNOŚCI:</b>		
U02	Potrafi opracować jadłospis z zastosowaniem ziół	RO1A_U03
w zakresie <b>KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b>		
K01	Jest gotów do prowadzenia „zdrowej kuchni” z zastosowaniem ziół do posiłków	RO1A_K03

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się																					
Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin pisemny			Kolokwium			Projekt			Aktywność na zajęciach			Praca własna			Praca w grupie			Inne (jakie?)		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	K	...	W	K	...	W	K	...	W	K	...	W	K	...	W	K	...	W	K	...
RO1A_W01					+								+								
RO1A_U01					+						+		+								
RO1A_K01					+						+		+								

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	Uzyskanie od 51-65% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
	3,5	Uzyskanie od 66-75% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
	4	Uzyskanie od 76-85% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
	4,5	Uzyskanie od 86- 95% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
	5	Uzyskanie od 96-100% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
Laboratoria (L)	3	Uzyskanie od 51-65% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
	3,5	Uzyskanie od 66-75% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
	4	Uzyskanie od 76-85% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
	4,5	Uzyskanie od 86-95% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
	5	Uzyskanie od 96-100% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów

#### 5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	30	
Udział w wykładach	15	
Udział w konwersatoriach	15	
Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym		
Inne (jakie?)		
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	20	
Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium	20	
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>50</b>	
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>	<b>2</b>	

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