

# KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0811.6.ROL1.D. ZwKR

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Zioła w kuchni regionalnej

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Herbs in regional cuisine

## 1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) w systemie studiów

1.1. Kierunek studiów	Rolnictwo
1.2. Forma studiów	stacjonarne
1.3. Poziom studiów	pierwszy stopień inżynierskie
1.4. Profil studiów	ogólnoakademicki
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu (zajęć)	dr hab. Grażyna Świdarska-Kołacz, prof. UJK
1.6. Kontakt	<a href="mailto:grazyna.swiderska-kolacz@ujk.edu.pl">grazyna.swiderska-kolacz@ujk.edu.pl</a>

## 2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

2.1. Język wykładowy	polski
2.2. Wymagania wstępne	podstawowa wiedza z botaniki i dietetyki

## 3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

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.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Waleria Olechnowicz-Stępień i Eliza Lamer-Zarawska, Rośliny lecznicze stosowane u dzieci. Wydawnictwo: Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich, Warszawa, 1992
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Gmitrzak R., Polska kuchnia regionalna (okładka twarda) Wydawca: SBM Renata Gmitrzak 2. Halarewicz A., Atlas Ziół. Kulinarne Wykorzystanie Roślin Dzikorosnących 2015 3. Samochowiec L. red., Kompendium ziołolecznictwa wyd. II poprawione i uzupełnione, 2002

## 4. Cele, treści i efekty uczenia się

### 4.1. Cele przedmiotu (zajęć) (z uwzględnieniem formy zajęć)

- **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.

### 4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)

#### Wykłady

1. Charakterystyka wybranych kuchni regionalnych świata.
2. Kuchnie regionalne w Polsce. Zioła jako dodatki smakowe i konserwujące w potrawach regionalnych.
3. Lecznicze właściwości ziół w potrawach regionalnych.

#### Laboratoria

1. Planowanie jadłospisów indywidualnych z zastosowaniem ziół.
  2. Opracowanie jadłospisów i wybranych posiłków dla kuchni regionalnych.
  3. Analiza zdrowotna wybranych potraw.
- (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

- 1.
2. ...

#### 4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------	---	---

##### w zakresie wiedzy:

W01	Ma wiedzę w zakresie oddziaływania bioaktywnych składników ziół na organizm człowieka	ROL1A_W02
-----	---	-----------

##### w zakresie umiejętności:

U01	Potrafi opracować jadłospis z zastosowaniem ziół	ROL1A_U03
-----	--	-----------

##### w zakresie kompetencji społecznych:

K01	Jest gotów do prowadzenia „zdrowej kuchni” z zastosowaniem ziół do posiłków	ROL1A_K03
-----	---	-----------

#### 4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

##### Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Egzamin ustny/ pisemny/ praktyczny/ inny (jaki?)	Kolokwium	Projekt	Aktywność na zajęciach	Praca własna	Praca w grupie	Inne (jakie?)
------------------------------	--	-----------	---------	------------------------	--------------	----------------	---------------

##### Forma zajęć

1: \ 2:	W	C	...	W	L	...	W	L	...	W	L	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01					+								+								
U01					+						+		+								
K01					+						+		+								

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

#### 4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

##### Forma zajęć:

**WYKŁAD (W)** (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	Uzyskanie od 51-65% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu

<b>3,5</b>	Uzyskanie od 66-75% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
<b>4,0</b>	Uzyskanie od 76-85% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
<b>4,5</b>	Uzyskanie od 86- 95% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu
<b>5,0</b>	Uzyskanie od 96-100% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z egzaminu

#### Forma zajęć:

**LABORATORIA (L)** (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
<b>3,0</b>	Uzyskanie od 51-65% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
<b>3,5</b>	Uzyskanie od 66-75% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
<b>4,0</b>	Uzyskanie od 76-85% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
<b>4,5</b>	Uzyskanie od 86-95% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów
<b>5,0</b>	Uzyskanie od 96-100% łącznej liczby pkt. możliwych do uzyskania z kolokwiów

#### 5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
<b>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)</b>	<b>30</b>	
Udział w wykładach	15	
Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach	15	
Inne (należy wskazać jakie? np. zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)*		
<b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)</b>	<b>20</b>	
Przygotowanie do wykładu		
Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium	20	
Przygotowanie do egzaminu/kolokwium		
Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa		
Opracowanie prezentacji multimedialnej		
Inne (jakie?)		
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>50</b>	
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)</b>	<b>2</b>	

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

.....