

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Dzике rośliny jadalne
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych ,Instytut Biologii
Kierunek studiów	Biologia
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II; semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy do wyboru II
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. Łukasz Łuczaj, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. Łukasz Łuczaj, prof. UR

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
3	15			15					2

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Brak wymagań wstępnych

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zaznajomienie studentów z możliwościami żywienia dzikimi roślinami
C2	Poznanie istoty zasad żywienia dzikimi roślinami.
C3	Uzyskanie niezbędnej wiedzy do stosowania żywienia dzikimi roślinami.
C4	Kształtowanie postawy studenta do zdobywania wiedzy z zakresu dzikiej kuchni.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna i rozumie w stopniu pogłębionym pojęcia, zjawiska oraz procesy z zakresu dzikich roślin jadalnych, ich przynależności systematycznej i fitochemii	K_Wo1, K_Wo4, K_Wo5
EK_02	potrafi przeprowadzić bezpiecznie detoksyfikację niektórych dzikich roślin jadalnych przy pomocy dostępnych przyrządów gastronomicznych	K_U01, K_U02
EK_03	realizować zadania badawcze w terenie i laboratorium pod kierunkiem opiekuna naukowego oraz gromadzić i analizować dane uzyskane w ramach realizacji zadań, np. pobieranie materiału roślinnego, czy wywiady z użytkownikami dzikich roślin jadalnych	K_U03, K_U05, K_U07
EK_04	jest gotów stałego aktualizowania wiedzy, w tym systematycznego zapoznawania się z najnowszymi publikacjami z dziedziny dzikich roślin jadalnych, zarówno popularnymi przewodnikami lub fachowymi publikacjami z zakresu etnobotaniki, fitochemii i etnofarmakologii	K_K01

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Dzике rośliny jadalne w historii ludzkości.
Dzике owoce w żywieniu.
Dzике rośliny o jadalnych organach podziemnych.
Dzике rośliny o jadalnych liściach.
Dzике rośliny jadalne strefy umiarkowanej. Dzике rośliny jadalne w tropikach.
Grzyby jadalne i trujące

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń

Wyszukiwanie informacji o jadalności roślin i grzybów
Rozpoznawanie grzybów jadalnych i trujących w terenie
Rozpoznawanie dzikich roślin jadalnych w terenie
Przygotowanie potraw z dzikich roślin jadalnych i grzybów

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, wykłady prowadzone w terenie, filmy.

Ćwiczenia: konwersatorium i zajęcia w terenie, zbiór i rozpoznawanie roślin w terenie, przygotowanie potraw z roślin

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01 - EK_04	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, DYSKUSJA	W, ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie na podstawie obecności i udziału w dyskusji, aktywne uczestnictwo

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	30
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	20
SUMA GODZIN	52
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
------------------	---

zasady i formy odbywania praktyk	-
----------------------------------	---

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Łuczaj Ł. 2013. Dzika Kuchnia. Nasza Księgarnia, Warszawa.
2. Łuczaj Ł. 2004. Dzikie rośliny jadalne Polski. Wydanie II rozszerzone. Chemigrafia, Krosno.
3. Gerhardt E. 2023. Grzyby Wielki przewodnik Molpharma | Kompendium Wiedzy Mykologicznej, Warszawa.

Literatura uzupełniająca:

1. Łuczaj Ł. 2011. Dziko rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych. Wild food plants used in Poland from the mid-19th century to the present, Etnobiologia Polska, 1: 57-125.
2. Atlas grzybów Polski www.grzyby.pl

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej