

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Dzikie rośliny jadalne
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia II stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I semestr 2
Rodzaj przedmiotu	Do wyboru (moduł 1)
Język wykładowy	polski
Koordinator	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)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	8	12							1

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)****Wykład:** zaliczenie z oceną**Ćwiczenia:** zaliczenie bez oceny**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	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	W pogłębionym stopniu zna wybrane fakty, obiekty, zjawiska, stanowiące rozszerzoną wiedzę ogólną z zakresu budowy anatomicznej oraz procesów fizjologii człowieka. Ma rozszerzoną wiedzę na temat patofizjologii, immunologii klinicznej, czynników genetycznych i środowiskowych w wybranych zaburzeniach i jednostkach chorobowych.	K_Wo8
EK_02	W pogłębionym stopniu zna wybrane fakty, obiekty, zjawiska z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz nadzoru sanitarno-epidemiologicznego.	K_Wo7
EK_03	Umie kierować pracą zespołu w zakresie podstaw fizjologicznych i właściwości terapeutycznych zaleceń żywieniowych. Planować i realizować postępowanie żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych, grupach wiekowych, stanach fizjologicznych oraz różnym stopniu aktywności fizycznej z zastosowaniem odpowiedniej dokumentacji.	K_Uo6
EK_04	Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowuje innych w tym zakresie planując zadania badawcze, przygotowując pracę naukową zgodnie z zasadami dobrej praktyki naukowej.	K_Uo6
EK_05	Krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku dietetyka.	K_Ko6

3.3 Treści programowe

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

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
1. Dzikie rośliny jadalne w historii ludzkości.
2. Dzikie owoce w żywieniu.
3. Dzikie rośliny o jadalnych organach podziemnych.
4. Dzikie rośliny o jadalnych liściach.
5. Dzikie rośliny jadalne strefy umiarkowanej. Dzikie rośliny jadalne w tropikach.
6. Grzyby jadalne i trujące

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
1. Wyszukiwanie dzikich roślin jadalnych w terenie.
2. Komponowanie potraw z dzikich roślin.
3. Usuwanie toksyn z dzikich roślin jadalnych.
4. Przyrządzanie posiłków z dzikich roślin jadalnych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną, konwersatorium

Ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne w terenie, konwersatorium, prezentacja okazów w Sali, przyrządzanie roślin w Sali do gotowania

Np.:

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń

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	zaliczenie pisemne, obserwacja w trakcie zajęć	w/ćw
EK_02	zaliczenie pisemne	w
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	w
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć	w
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć	w

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Metody i kryteria oceny

Ćwiczenia:

Ocena średnia ważona ocen cząstkowych za:

- rozpoznawanie roślin jadalnych w terenie - waga 0,6
- przygotowanie posiłku z dzikich roślin – waga 0,4 Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Wykłady:

1. zaliczenie testowe oraz pytania otwarte:

A: Pytania z zakresu wiadomości do zapamiętania; B: Pytania z zakresu wiadomości do rozumienia;

C: Rozwiązywanie zadania pisemnego typowego;

D: Rozwiązywanie zadania pisemnego nietypowego;

- za niewystarczające rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B = ocena 2,0
- za rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B możliwość uzyskania max. oceny 3,0
- za rozwiązanie zadań z obszaru A + B + C możliwość uzyskania max. oceny 4,0
- za rozwiązanie zadań z obszaru A + B + C + D możliwość uzyskania oceny 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie ustne problemowe lub zaliczenie pisemne w postaci testu:

- student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi), pytania otwarte.

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 90%- 100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 80%- 89%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 70%- 79%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%- 69%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 50%- 59%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 50%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności: Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi przygotować posiłki z dzikich roślin oraz potrafi przekazywać wiedzę o dzikich roślinach innym ludziom.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi przygotować posiłki z dzikich roślin oraz potrafi przekazywać wiedzę o dzikich roślinach innym ludziom.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi przygotować posiłki z dzikich roślin oraz potrafi przekazywać wiedzę o dzikich roślinach innym ludziom.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi przygotować posiłki z dzikich

roślin oraz potrafi przekazywać wiedzę o dzikich roślinach innym ludziom, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna potrafi przygotować posiłki z dzikich roślin oraz potrafi przekazywać wiedzę o dzikich roślinach innym ludziom, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie potrafi przygotowywać posiłków z dzikich roślin oraz nie potrafi przekazywać wiedzy o dzikich roślinach innym ludziom, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena 360°, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Wykazuje aktywność w zdobywaniu wiedzy do z zakresu dzikich roślin jadalnych, przejawia zaangażowanie do wykorzystywania wiedzy o dzikich roślinach w praktyce zawodowej i życiu codziennym.

Zakres ocen: 2,0 - 5,0

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	W- 8 ĆW - 12
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	10
SUMA GODZIN	30
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

** 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.

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