



PDW: Medyczne wykorzystanie substancji zielarskich

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot do wyboru
Blok zajęciowy	przedmiot do wyboru
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mgr Joanna Moczko-Knapiak
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	4
Okres	II

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	100	4
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	42	1,8
Praca własna studenta	58	2,2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	-	-

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.		15				
	Forma zal.		Z/O				
Konwersatorium	Godz.		27				
	Forma zal.		Z/O				
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.		58				

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studenta z zastosowaniem i różnorodnością substancji o znaczeniu medycznym pochodzenia roślinnego oraz ich znaczeniu dla zdrowia i w żywieniu człowieka
C2	przygotowanie studenta do wykorzystywania odpowiednich ziół i roślin przyprawowych, jako źródła substancji aktywnych w żywieniu
C3	zapoznanie studenta z wybranymi substancjami pochodzenia roślinnego oraz roślinami będącymi ich źródłem

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka.	Kolokwium, sprawozdania z zajęć
K_W12	Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych	Kolokwium, sprawozdania z zajęć
K_W15	Posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	Kolokwium, sprawozdania z zajęć
K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	Kolokwium, sprawozdania z zajęć, studium przypadku
K_W25	Zna wpływ czynników środowiskowych szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka. Zna sposoby zachowania zasobów przyrody oraz podnoszenia świadomości ekologicznej.	Kolokwium, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, projekt
Umiejętności – student potrafi		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	Sprawozdania z zajęć, studium przypadku, obserwacja pracy studenta
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	Sprawozdania z zajęć
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	Sprawozdania z zajęć, studium przypadku, kolokwium

K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Kolokwium, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		
K_K01	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	Studium przypadku, obserwacja pracy studenta
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się.	Obserwacja pracy studenta
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	Obserwacja pracy studenta, kolokwium
K_K05	Stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta).	Obserwacja pracy studenta

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Prezentacja multimedialna	Historia ziołolecznictwa, zasady zbierania ziół, nazewnictwo poszczególnych części roślin i ziół, nazwy produktów ziół	Kolokwium, sprawozdania z zajęć
Prezentacja multimedialna	Substancje aktywne ziół witaminy i składni mineralne	Kolokwium, sprawozdania z zajęć
Prezentacja multimedialna	Substancje ziołowe i przyprawowe wykorzystywane w żywieniu i medycynie.	Kolokwium, sprawozdania z zajęć
Prezentacja multimedialna	Toksyczność ziół.	Kolokwium, sprawozdania z zajęć
Konwersatorium		
Praca z tekstem, pogadanka	Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu pokarmowego.	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku
Praca z tekstem, pogadanka	Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu krążenia.	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku
Praca z tekstem, pogadanka	Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu nerwowego.	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku
Praca z tekstem, pogadanka	Zioła wykorzystywane w profilaktyce chorób układu oddechowego	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku
Praca z tekstem, pogadanka	Fitoterapia a zdrowie skóry.	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku
Praca z tekstem, pogadanka	Fitoterapia zaburzeń metabolicznych.	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta, studium przypadku
Praca z tekstem, pogadanka	Fitoterapia chorób układu moczowego, Profilaktyka zdrowia kobiety schorzeń męskich.	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć,

		obserwacja pracy studenta, studium przypadku
Zajęcia ćwiczeniowe	Zioła wykorzystywane przez sportowców.	obserwacja pracy studenta, tworzenie materiałów edukacyjnych
Ćwiczenia laboratoryjne	Zioła a odporność.	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta
Ćwiczenia laboratoryjne	Wykorzystanie ziół i przypraw w praktyce. Miody i produkty pszczele.	Kolokwia cząstkowe, sprawozdania z zajęć, obserwacja pracy studenta
Projekt	Produkcja roślin zielarskich.	Projekt, sprawozdanie z zajęć

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	90-100%	Średnia ocen - suma powyżej 4,75
4,5	plus dobra	80-89%	Średnia ocen - suma nie większa niż 4,25 do 4,75
4,0	dobra	70-79%	Średnia ocen - suma nie większa niż 3,75 do 4,25
3,5	plus dostateczna	60-69%	Średnia ocen - suma nie większa niż 3,25 do 3,75
3,0	dostateczna	50-59%	Średnia ocen - suma nie większa niż 3,25
2,0	niedostateczna	<50%	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się

Wymagania wstępne

Podstawy żywienia człowieka, Analiza stanu odżywienia, Dietetyka ogólna

Literatura

Obowiązkowa:

1. Senderski ME, Zioła, praktyczny poradnik o ziołach i ziołolecznictwie, wyd. III, Wyd. K.E. Liber, Warszawa 2009.
2. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J, Fitoterapia i leki roślinne, PZWL, Warszawa 2012.
3. Błęcha K, Wawer I, Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia, Wyd. Bonimed, Żywiec 2011,
4. Halarewicz A, Atlas ziół, Wyd. SBM, Warszawa 2015
5. Machałek P, Siła ziół, Wyd. Znak, Kraków 2018

Uzupełniająca:

1. Kudęłka W, Kosowska A., Składniki przypraw i ziół przyprawowych determinujące ich funkcjonalne właściwości oraz ich rola w żywieniu człowieka i zapobieganiu chorobom, Zeszyty Naukowe nr 781 Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 2008, ss. 83-111
2. Szymanderska H, Z łąki na talerz, Świat książki, Warszawa 2014
3. Gorzkowska M, Zioła - jak zbierać, przetwarzać, stosować, Wyd. Bosz, Olszanica 2017
4. Szymanderska H., Przyprawy i mieszanki przypraw, Świat książki, Warszawa 2014