

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Dzikię rośliny jadalne
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Biologii, Ochrony Przyrody i Zrównoważonego Rozwoju
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Biologii, Ochrony Przyrody i Zrównoważonego Rozwoju
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	prof. dr hab. Łukasz Łuczaj
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	prof. dr hab. Łukasz Łuczaj; prof. Gizem Emre

* -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
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. Potrafi przeprowadzić bezpiecznie detoksyfikację niektórych dzikich roślin jadalnych przy pomocy dostępnych przyrządów gastronomicznych	K_Wo1, K_Wo4, K_Wo5, K_Uo3
EK_02	Potrafi 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_Uo3, K_Uo5, K_Uo7
EK_03	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_Ko1

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Dzikie rośliny jadalne w historii ludzkości.
Dzikie owoce w żywieniu.
Dzikie rośliny o jadalnych organach podziemnych.
Dzikie rośliny o jadalnych liściach.
Dzikie rośliny jadalne strefy umiarkowanej. Dzikie 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. ĆWICZENIA

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 na spacerach w terenie, przygotowanie potraw z roślin w sali gastronomicznej lub na ognisku)

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_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ, DYSKUSJA, KOLOKWIMUM	W, ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie na podstawie obecności i udziału w dyskusji, aktywne uczestnictwo, kolokwium z bukietem dzikich roślin jadalnych
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	-

1. 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. Dzikie 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