

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

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, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
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	W i Ćw: 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	10	20							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

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

3.3 Treści programowe

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 TREŚCI KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE 93%-100%

4.5 – WYKAZUJE ZNAJOMOŚĆ TREŚCI KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE 85%-92%

4.0 – WYKAZUJE ZNAJOMOŚĆ TREŚCI KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE 77%-84%

3.5 – WYKAZUJE ZNAJOMOŚĆ TREŚCI KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE 69%-76%

3.0 – WYKAZUJE ZNAJOMOŚĆ TREŚCI KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE 60%-68%

2.0 – WYKAZUJE ZNAJOMOŚĆ TREŚCI KSZTAŁCENIA PONIŻEJ 60%

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- 10 Ćw - 20
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
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	Nie dotyczy
zasady i formy odbywania praktyk	Nie dotyczy

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. ANTONIEWSKA E. 2023. ROŚLINY JADALNE DZIKO ROSNĄCE W ARBORETUM BOLESTRASZYCE

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