

1.	Nazwa kierunku	biologia żywności i żywienia
2.	Cykl rozpoczęcia	2018/2019 (semestr zimowy)
3.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
4.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
5.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

Moduł kształcenia: Mykologia stosowana

Kod modułu: 2BZ_40

1. Liczba punktów ECTS: 2

2. Zakładane efekty kształcenia modułu			
kod	opis	efekty kształcenia kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
2BZ_40_1	Identyfikuje pospolite gatunki grzybów na podstawie cech diagnostycznych.	2BZ_U05	4
		2BZ_W02	4
2BZ_40_2	Dyskutuje wymagania i przejawy życia grzybów oraz ich rolę w ekosystemach.	2BZ_W11	4
2BZ_40_3	Zna zastosowania praktyczne różnych grup grzybów w świetle wyników najnowszych badań oraz rozpatruje ich pozytywne i negatywne znaczenie dla człowieka.	2BZ_K09	3
		2BZ_U02	5
		2BZ_W02	4
2BZ_40_4	Rozumie znaczenie wykorzystanie grzybów mikoryzowych w uprawach roślin.	2BZ_U05	4
		2BZ_W10	4

3. Opis modułu

Opis	Treści modułu przybliżają charakterystykę, zróżnicowanie oraz znaczenie grzybów w funkcjonowaniu ekosystemów. Wyjaśniana jest potrzeba właściwego (zrównoważonego) pozyskiwaniem grzybów ze stanu dzikiego oraz ich ochrony jak również znaczenie grzybów w badaniach środowiskowych (diagnostyka i monitoring). Student ma możliwość zapoznania się z tematyką praktycznego wykorzystania grzybów w różnych dziedzinach życia człowieka (medycyna, gospodarka, kultura), ze szczególnym uwzględnieniem przemysłu spożywczego. Jednocześnie dostarcza wiedzy na temat grzybów powodujących straty związane z niewłaściwymi warunkami przechowywania żywności. Jednym z poruszanych aspektów są także przyczyny zatruc i chorób powodowanych przez grzyby oraz możliwości profilaktyki. W module analizowana jest pozytywna rola grzybów (mikoryza) w podnoszeniu parametrów uprawy roślin, w tym w uprawach ekologicznych, a jednocześnie student poznaje objawy chorób grzybowych roślin oraz metody ograniczania ich efektów i zwalczania.
Wymagania wstępne	Znajomość głównych pojęć biologicznych oraz podstawowych zjawisk i procesów przyrodniczych.

4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
2BZ_40_w_1	Kolokwium z treści wykładu	Pisemne sprawdzenie wiedzy przekazanej na wykładach i laboratoriach.	2BZ_40_2, 2BZ_40_3, 2BZ_40_4
2BZ_40_w_2	Kolokwium z laboratorium	Ocenić podlega wiedza przekazana w trakcie laboratorium oraz umiejętność rozpoznawania taksonów prezentowanych na zajęciach, a ponadto znajomość wybranych technik hodowli grzybów.	2BZ_40_1, 2BZ_40_3, 2BZ_40_4
2BZ_40_w_3	Esej	Pisemna analiza zagadnienia wskazanego przez prowadzącego, w której oceniane są: kompletność treści, umiejętność wykorzystania różnych danych oraz stosowanie praw autorskich.	2BZ_40_2, 2BZ_40_3, 2BZ_40_4

5. Rodzaje prowadzonych zajęć						
kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów kształcenia
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
2BZ_40_fs_1	wykład	Wykład z wykorzystaniem urządzeń multimedialnych.	10	Praca z zalecaną w sylabusie literaturą przedmiotu oraz z opracowaniami poleconymi przez prowadzącego w trakcie zajęć.	15	2BZ_40_w_1
2BZ_40_fs_2	laboratorium	Praca samodzielna i w grupie pod nadzorem prowadzącego. Analiza makroskopowa i mikroskopowa okazów grzybów. Ćwiczenie umiejętności rozpoznawania poznanych na zajęciach taksonów poprzez wskazywanie cech diagnostycznych. Zapoznanie się z metodami uprawy grzybów dla przemysłu spożywczego. Metody badawcze mikoryz.	20	- Powtórzenie i utrwalenie materiału wymaganego do zaliczenia kolokwiów. - Analiza zadanego do rozpatrzenia problemu i jego opracowanie poprzez przygotowanie eseju.	15	2BZ_40_w_2, 2BZ_40_w_3