|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok akademicki: | 2019/2020 | Grupa przedmiotów: | Fakultatywny - kierunkowy | | Numer katalogowy: | | WOBiAK-O/NS\_Ist\_FK29 | |
|  | | | | | | | | |
| Nazwa przedmiotu1): | | Rośliny przyprawowe i specjalne obcego pochodzenia | | | | | **ECTS** 2) | **3** |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski3): | | Spices and special plants of foreign origin | | | | | | |
| Kierunek studiów4): | | Ogrodnictwo | | | | | | |
| Koordynator przedmiotu5): | | Dr inż. Ewelina Pióro-Jabrucka | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia6): | | Pracownicy Katedry | | | | | | |
| Jednostka realizująca7): | | Katedra Roślin Warzywnych i Leczniczych, Instytut Ogrodnictwa | | | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany8): | | Wydział Ogrodnictwa i Biotechnologii | | | | | | |
| Status przedmiotu9): | | a) przedmiot fakultatywny - kierunkowy | b) stopień I, rok IV | | | c) niestacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny10): | | Semestr zimowy | Jęz. wykładowy11): polski | | |  | | |
| Założenia i cele przedmiotu12): | | Rośliny przyprawowe i lecznicze (w tym tzw. używki) wpływają na prawidłową pracę nie tylko układu trawiennego, lecz również wielu innych narządów wewnętrznych człowieka. Szczególnym zainteresowaniem cieszą się w Polsce rośliny obcego pochodzenia (potocznie nazywane egzotycznymi), których popularność, a także dostępność na rynku, stale wzrasta. Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z tradycją stosowania egzotycznych roślin przyprawowych i specjalnych, ich wpływem na organizm człowieka oraz procesami technologicznymi, w wyniku których otrzymuje się produkt finalny. | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin13): | | 1. Wykłady liczba godzin 18 2. Ćwiczenia liczba godzin 9 | | | | | | |
| Metody dydaktyczne14): | | Prezentacja zagadnień, dyskusja, doświadczenia, konsultacje | | | | | | |
| Pełny opis przedmiotu15): | | Wykłady: Historia stosowania roślin przyprawowych i specjalnych obcego pochodzenia. Rola związków biologicznie czynnych obecnych w tych roślinach w procesie trawienia i przyswajania pokarmów. Technologia produkcji surowców i gotowych preparatów przyprawowych oraz metody oceny ich jakości, w tym metody pozwalające na wykrycie zafałszowań tych produktów. Receptury wybranych popularnych na rynku konsumenckim produktów dietetycznych i przyprawowych.  Ćwiczenia: Charakterystyka morfologiczna gatunków i surowców przyprawowych oraz używek, ocena jakości surowców przyprawowych – ocena makroskopowa, mikroskopowa i chemiczna (w tym chromatograficzna), z wykorzystaniem obowiązujących norm. Ocena mieszanek przyprawowych. | | | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)16): | | Botanika, Rośliny zielarskie, Chemia | | | | | | |
| Założenia wstępne17): | | Student posiada podstawową wiedzę dotyczącą organografii i chemizmu roślin, ze szczególnym uwzględnieniem grupy roślin leczniczych i przyprawowych | | | | | | |
| Efekty kształcenia18): | | 01 – rozróżnia omawiane surowce przyprawowe  02 – zna technologię produkcji przypraw i preparatów na bazie roślin leczniczych i przyprawowych obcego pochodzenia  03 – rozumie znaczenie ekonomiczne i praktyczne roślin przyprawowych i specjalnych obcego pochodzenia | | 04 – rozumie znaczenie czynników wpływających na jakość surowców przyprawowych i ich wpływ na funkcjonowanie organizmu ludzkiego  05 – rozumie potrzebę stałego poszerzania i pogłębiania wiedzy, zna jej praktyczne wykorzystanie  06 – ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia19): | | Efekt 01-06 – egzamin pisemny  Efekt 01-04 – ocena pracy studenta na zajęciach  Efekt 01-03 – praca pisemna | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia 20): | | Imienna karta oceny studenta, praca pisemna, treść pytań egzaminu końcowego z oceną | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową21): | | Ocena z egzaminu – 70%  Ocena pracy studenta na zajęciach – 20%  Ocena z pracy pisemnej – 10% | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć22): | | Sala dydaktyczna, laboratorium | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca23):  Gudej J., Owczarek A. 2012. Roślinne surowce lecznicze – badania makroskopowo-mikroskopowe. Katedra i Zakład Farmakognozji UM w Łodzi.  Klepacka A. 2000. Analiza żywności. Cz. 1. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa.  Kohlmünzer S. 2003. Farmakognozja. PZWL, Warszawa.  Melchior H., Kastner H. 1978. Przyprawy. Badania botaniczne i chemiczne. WNT, Warszawa.  Polskie Normy ISO z zakresu oceny surowców przyprawowych.  Rumińska A., Ożarowski A. 1990. Leksykon roślin leczniczych (praca zbiorowa), PWRiL, Warszawa  Sikorski Z.E. (red.) 1994. Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa.  Strzelecka H. (red.) 1997. Towaroznawstwo zielarskie. Dział Wydawnictw AM Warszawa. | | | | | | | | |
| UWAGI24): Do wyliczenia oceny końcowej stosowana jest następująca skala:  100-91% pkt. – 5,0; 90-81% pkt. – 4,5; 80-71% pkt. – 4,0; 70-61% pkt. – 3,5; 60-51% pkt. – 3,0 | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot25) : Rośliny przyprawowe i specjalne obcego pochodzenia

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia18) | **73 h**  **3,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | **37 h**  **1,5 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp. (przygotowanie do egzaminu pisemnego) | **31 h**  **1,0 ECTS** |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot25) Rośliny przyprawowe i specjalne obcego pochodzenia

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia18)  Wykład  Ćwiczenia  Praca pisemna  Udział w konsultacjach  Przygotowanie do egzaminu  Obecność na egzaminie  Razem | 18 h  9 h  14 h  8 h  22 h  2 h  **73 h**  **3,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:  Wykład  Ćwiczenia  Udział w konsultacjach  Obecność na egzaminie  Razem | 18 h  9 h  8 h  2 h  **37 h**  **1,5 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:  Ćwiczenia  Praca pisemna  Udział w konsultacjach  Razem | 9 h  14 h  8 h  **31 h**  **1,0 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu26) Rośliny przyprawowe i specjalne obcego pochodzenia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
| 01 | rozróżnia omawiane surowce przyprawowe | K\_W01+ |
| 02 | zna technologię produkcji przypraw i preparatów na bazie roślin leczniczych i przyprawowych obcego pochodzenia | K\_W01++, K\_W04+, K\_W11++ |
| 03 | rozumie znaczenie ekonomiczne i praktyczne roślin przyprawowych i specjalnych obcego pochodzenia | K\_W06++, K\_W13++ |
| 04 | rozumie znaczenie czynników wpływających na jakość surowców przyprawowych i ich wpływ na funkcjonowanie organizmu ludzkiego | K\_W09+++, K\_W10+++ |
| 05 | rozumie potrzebę stałego poszerzania i pogłębiania wiedzy, zna jej praktyczne wykorzystanie | K\_K01+++, K\_K02+++, K\_K03++ |
| 06 | ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki | K\_K05++, K\_K06++ |