|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 przyprawowe02 – zna technologię produkcji przypraw i preparatów na bazie roślin leczniczych i przyprawowych obcego pochodzenia03 – 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 ludzkiego05 – rozumie potrzebę stałego poszerzania i pogłębiania wiedzy, zna jej praktyczne wykorzystanie06 – ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia19): | Efekt 01-06 – egzamin pisemnyEfekt 01-04 – ocena pracy studenta na zajęciachEfekt 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, WarszawaSikorski 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)WykładĆwiczeniaPraca pisemnaUdział w konsultacjachPrzygotowanie do egzaminuObecność na egzaminieRazem | 18 h9 h14 h8 h22 h2 h**73 h****3,0 ECTS** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:WykładĆwiczeniaUdział w konsultacjachObecność na egzaminieRazem | 18 h9 h8 h2 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.:ĆwiczeniaPraca pisemnaUdział w konsultacjachRazem | 9 h14 h8 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++ |