|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć: | | **Przyprawy egzotyczne i występujące w nich związki biologicznie aktywne** | | | | | | | | **ECTS** | **2** |
| Tłumaczenie nazwy na j. angielski: | | Exotic spices and their biologically active compounds | | | | | | | | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | | Ochrona zdrowia roślin | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |
| Język wykładowy: polski | |  | | | | Poziom studiów: | | | I | | |
| Forma studiów: | ⌧ stacjonarne  🞎 niestacjonarne | Status zajęć: | 🞎 podstawowe  ⌧ kierunkowe | 🞎 obowiązkowe  ⌧ do wyboru | | Numer semestru: 7 | | | ⌧ semestr zimowy  🞎 semestr letni | | |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | | | **2019/2020** | Numer katalogowy: | | **OGR-OR1-S-7Z55.4** | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Koordynator zajęć: | | Dr Ewelina Pióro-Jabrucka | | | | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | Pracownicy Katedry/doktoranci | | | | | | | | | |
| Jednostka realizująca: | | Wydział Ogrodnictwa, Biotechnologii i Architektury Krajobrazu,; Katedra Roślin Warzywnych i Leczniczych | | | | | | | | | |
| Jednostka zlecająca: | | Wydział Ogrodnictwa, Biotechnologii i Architektury Krajobrazu | | | | | | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów zagadnieniami związanymi z historią i tradycją stosowania egzotycznych roślin przyprawowych i specjalnych, charakterystyką tych roślin, procesami technologicznymi, w wyniku których otrzymuje się produkt handlowy oraz wpływem egzotycznych przypraw na prawidłowe funkcjonowanie organizmu ludzkiego.  Wykłady: Przegląd roślin przyprawowych obcego pochodzenia. Pochodzenie i historia ich stosowania. Technologia produkcji przypraw i preparatów na bazie roślin przyprawowych obcego pochodzenia. Skład chemiczny surowców przyprawowych.  Ćwiczenia: Ocena laboratoryjna wybranych surowców przyprawowych. | | | | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | Wykłady: liczba godzin 10  Ćwiczenia: liczba godzin 20 | | | | | | | | | |
| Metody dydaktyczne: | | Wykład, rozwiązanie problemu, dyskusja, konsultacje | | | | | | | | | |
| Wymagania formalne  i założenia wstępne: | | Zakres wiedzy – z zakresu taksonomii, organografii i chemizmu roślin, ze szczególnym uwzględnieniem roślin leczniczych  Zakres umiejętności – rozpoznanie organów roślinnych | | | | | | | | | |
| Efekty uczenia się: | | Wiedza:  W\_01 – zna surowce przyprawowe obcego pochodzenia  W\_02 – zna technologię produkcji przypraw i preparatów na bazie roślin przyprawowych obcego pochodzenia  W\_03 – rozumie znaczenie jakości surowców przyprawowych i ich wpływu na organizm człowieka | | | Umiejętności:  U\_01 – potrafi rozpoznać i ocenić laboratoryjnie omawiane surowce przyprawowe  U\_02 – potrafi zaprezentować zagadnienia związane z tematyką zajęć w formie wystąpienia ustnego | | | Kompetencje:  K\_01 – jest gotów do dbania o stosunki międzyludzkie  K\_02 – ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Efekt W\_01, W\_02, W\_03 – egzamin pisemny  Efekt U\_01, K\_01, K\_02 – ocena pracy studenta w czasie ćwiczeń  Efekt U\_02 – ocena prezentacji | | | | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | | Imienna prezentacja multimedialna, imienne karty z ćwiczeń, treść pytań egzaminacyjnych z oceną | | | | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ  na ocenę końcową: | | Na ocenę efektów kształcenia składa się: 1 – ocena pracy w trakcie ćwiczeń – 10%, 2 – ocena prezentacji – 20%, 3 – ocena z egzaminu – 70%. | | | | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | Sala dydaktyczna, laboratorium | | | | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:  1. Klepacka A. 2000. Analiza żywności. Cz. 1. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa.  2. Kohlmünzer S. 2003. Farmakognozja. PZWL, Warszawa.  3. Melchior H., Kastner H. 1978. Przyprawy. Badania botaniczne i chemiczne. WNT, Warszawa.  4. Sikorski Z.E. (red.) 1994. Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa. | | | | | | | | | | | |
| UWAGI | | | | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | **52 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **1,4 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza - W\_01 | zna surowce przyprawowe obcego pochodzenia | K\_W07 | 1 |
| Wiedza - W\_02 | zna technologię produkcji przypraw i preparatów na bazie roślin przyprawowych obcego pochodzenia | K\_W04 | 1 |
| Wiedza - W\_03 | rozumie znaczenie jakości surowców przyprawowych i ich wpływu na organizm człowieka | K\_W06 | 1 |
| Umiejętności - U\_01 | potrafi rozpoznać i ocenić laboratoryjnie omawiane surowce przyprawowe | K\_U09 | 1 |
| Umiejętności - U\_02 | potrafi zaprezentować zagadnienia związane z tematyką zajęć w formie wystąpienia ustnego | K\_U13 | 1 |
| Kompetencje - K\_01 | jest gotów do dbania o stosunki międzyludzkie | K\_K02 | 1 |
| Kompetencje - K\_02 | ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki | K\_K04 | 1 |

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,