|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 10Ćwiczenia: 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 leczniczychZakres umiejętności – rozpoznanie organów roślinnych  |
| Efekty uczenia się: | Wiedza:W\_01 – zna surowce przyprawowe obcego pochodzeniaW\_02 – zna technologię produkcji przypraw i preparatów na bazie roślin przyprawowych obcego pochodzeniaW\_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 międzyludzkieK\_02 – ma świadomość konieczności postępowania zgodnie z zasadami etyki |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | Efekt W\_01, W\_02, W\_03 – egzamin pisemnyEfekt U\_01, K\_01, K\_02 – ocena pracy studenta w czasie ćwiczeńEfekt 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,