

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: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: OGR-OR1-S-7Z55.4

Koordynator zajęć:	Dr Ewelina Pióro-Jabruka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry/doktoranci		
Jednostka realizująca:	Katedra Roślin Warzywnych i Leczniczych, Instytut Nauk Ogrodniczych		
Jednostka zlecająca:	Wydział Ogrodniczy		
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,