

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Rośliny przyprawowe i specjalne obcego pochodzenia	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Spices and special plants of foreign origin		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Ogrodnictwo		

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):			2025/2026	Numer katalogowy: OGR-O1-Z-7Z57.5

Koordynator zajęć:		dr Ewelina Pióro-Jabrucka		
Prowadzący zajęcia:		dr Anna Geszprych, dr Ewelina Pióro-Jabrucka, dr Jarosław Przybył		
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z 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 funkcjonowanie organizmu ludzkiego. Wykłady: Przegląd roślin przyprawowych obcego pochodzenia: pochodzenie i historia ich stosowania, technologia produkcji przypraw i preparatów na bazie tych roślin, skład chemiczny surowców przyprawowych. Ćwiczenia: Ocena laboratoryjna wybranych surowców przyprawowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 18 b) ćwiczenia; liczba godzin 9		
Metody dydaktyczne:		Wykład, prezentacja, dyskusja, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Wiedza z zakresu taksonomii, organografii i chemizmu roślin, ze szczególnym uwzględnieniem roślin leczniczych Umiejętność rozpoznawania organów roślinnych		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	Zna surowce przyprawowe obcego pochodzenia	K_W07	1
	W2	Zna technologię produkcji przypraw i preparatów na bazie roślin przyprawowych obcego pochodzenia	K_W04	1
	W3	Rozumie znaczenie jakości surowców przyprawowych i ich wpływu na organizm człowieka	K_W06	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	Potrafi rozpoznać i ocenić laboratoryjnie omawiane surowce przyprawowe	K_U02	1
	U2	Potrafi zaprezentować zagadnienia związane z tematyką zajęć w formie wystąpienia ustnego	K_U08	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	Jest gotów do dbania o stosunki międzyludzkie	K_K02	1
	K2	Jest gotów do postępowania zgodnie z zasadami etyki	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Klasyfikacja botaniczna roślin przyprawowych. Znaczenie używek i przypraw. Technologia produkcji używek i przypraw. Czynniki wpływające na wartość użytkową przypraw. Cechy jakościowe przypraw. Charakterystyka, rozpoznawanie oraz ocena jakości surowców przyprawowych.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		W1, W2, W3 – egzamin pisemny U1, K1, K2 – ocena pracy studenta w czasie ćwiczeń (raportu) U2 – prezentacja		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Prace egzaminacyjne, prezentacje multimedialne, karta ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu – 50% Ocena z prezentacji – 30% Ocena pracy na ćwiczeniach (raportu) – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala dydaktyczna, laboratorium		
Literatura podstawowa:				
1. Kohl Münzer S. 2013. Farmakognozja. PZWL, Warszawa.				
2. Rajewski M. 1992. Rośliny przyprawowe i używki roślinne. PWRiL, Warszawa.				
3. Smakosz A.K. 2022. Historia naturalna przypraw. Wyd. Pharmacopola, Wrocław.				
Literatura uzupełniająca:				
1. Klepacka A. 2000. Analiza żywności. Cz. 1. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa.				
2. Sikorski Z.E. (red.) 1994. Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa.				
3. Pióro-Jabrucka E. 2009-2021. Cykl artykułów "Historie ziółowe". Kwartalnik Polskiego Towarzystwa Aromaterapeutycznego „Aromaterapia”.				

4. Artykuły naukowe dotyczące tematyki zajęć.
5. Internetowe źródła wiedzy odnoszące się do tematyki zajęć.
UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS