

M uu_uu	M ZTS1_33/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Charakterystyka towaroznawcza surowców egzotycznych Commodity characteristics of exotic raw materials
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,6/2,4)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Andrzej Sałata
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z wymaganiami stawianymi producentom odnośnie jakości surowców egzotycznych z importu, oraz czynnikami mającymi decydujący wpływ na ich jakość. Zapoznanie studentów z ogólnymi zasadami standaryzacji surowców, oraz technikami stosowanymi w ocenie ich jakości. Zapoznanie z parametrami jakościowymi i ilościowymi decydującymi o powtarzalnej jakości surowców w oparciu o istniejące normy.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Czynniki wpływające na jakość i zawartość związków aktywnych w surowcach pochodzenia egzotycznego. Badanie i ocena jakościowa surowców. Zapoznanie się z obowiązującymi normami i wymaganiami jakościowymi surowców. Standaryzacja i normalizacja surowców roślinnych. Zawartość składnika lub zespołu związków biologicznie czynnych w surowcu. Zawartość zanieczyszczeń organicznych i mineralnych w surowcu w oparciu o obowiązujące normy. Ocena właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych surowca. Nabywanie umiejętności diagnozowania i testowanie sprawności sensorycznej.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Farmakopea Polska VI, 2002. PTF Warszawa Borkowski B. 1970. Zarys farmakognozji. PZWL. Lewkowicz-Mosiej T. 2013. Egzotyczne rośliny lecznicze. Uprawa i zastosowanie. Wyd. M. Lewkowicz-Mosiej T. 2014. Egzotyczne warzywa: właściwości lecznicze i zastosowanie. Wyd. M Czarnecka-Skubina T. 2014. Towaroznawstwo spożywcze. Wyd. b Polskie Normy ISO z zakresu oceny surowców przyprawowych Polskie Normy ISO z zakresu terminologii i metodologii analizy sensorycznej.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady z wykorzystaniem nowoczesnych technik multimedialnych, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne i terenowe, wspólne projektowanie eksperymentów laboratoryjnych, dyskusja, konsultacje