

M uu_uu	M OGS2_11/1
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Produkcja przypraw Production of spices
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia drugiego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,5/1,5)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Grażyna Zawiślak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Zapoznanie studenta z surowcami przyprawowymi pozyskiwanymi w Polsce, w innych rejonach świata oraz ze sposobami produkcji przypraw.
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Student poznaje sposoby produkcji przypraw w polu w pomieszczeniach oraz w warunkach amatorskich. Rozpoznaje przyprawy roślinne charakterystyczne dla kuchni na różnych kontynentach, poznaje ich smak i aromat. Poznaje sposoby utrwalania i obróbki surowców roślinnych, z których uzyskuje się przyprawy. Zdobywa informacje o składzie chemicznym przypraw oraz właściwościach dietetycznych i leczniczych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hlava B., Lanska D., 1983. Rośliny przyprawowe. PWRiL Warszawa 2. Kybał J., Kaplicka J., 1985. Rośliny aromatyczne i przyprawowe. PWRiL Warszawa 3. Martniak – Przybyszewska B., 2001. Rośliny przyprawowe. Wyd. Uniw. Warmińsko – Mazurskiego Olsztyn 4. Rejewski M., 1992. Rośliny przyprawowe i używki roślinne. PWRiL Warszawa 5. Senderski M.E., 2004. Prawie wszystko o ziołach. Podkowa Leśna 6. Sarwa A., 2001. Lecznicze przyprawy. Książka i Wiedza Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia, dyskusja