

Kod modułu	M OGS2_26/3
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Substancje biologicznie czynne Biologically active substances
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia drugiego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,6/1,4)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Renata Nurzyńska-Wierdak
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Zapoznania studentów z najważniejszymi substancjami biologicznie czynnymi surowców roślinnych, istotnymi w profilaktyce i leczeniu człowieka.
Treści modułu kształcenia	Zajęcia z przedmiotu służą przekazaniu wiedzy związanej z produkcją substancji biologicznie czynnych w roślinach zielarskich. Przekazane studentom wiadomości dotyczą podstawowych struktur wydzielniczych najważniejszych gatunków roślin zielarskich, czynników genetycznych, ontogenetycznych, klimatycznych i agrotechnicznych wpływających na produkcje metabolitów roślinnych, roli i znaczeniu wymienionych substancji w odniesieniu do organizmu roślinnego. Przedstawiona zostanie charakterystyka substancji pierwotnych i wtórnych, ważnych w lecznictwie i produkcji farmaceutycznej. Przekazane zostaną metody oznaczeń substancji aktywnych w tkankach roślinnych, sposoby wykrywania niektórych grup związków, wykorzystywane w ocenie jakościowej surowców i produktów zielarskich.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Broda B. 2002. Zarys botaniki farmaceutycznej. PZWL, Warszawa. 2. Kołodziejczyk A. 2003. Naturalne związki organiczne. PWN, Warszawa. 3. Kohlmünzer S. 2014. Farmakognozja. PZWL, Warszawa. 4. Świetlikowska K. 2008. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. SGGW, Warszawa. 5. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B. 2015. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa. 6.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia, zadania praktyczne, dyskusja.