

M uu_uu	M ZTN2_16/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Etnobotanika zielarska Herbal ethnobotany
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia drugiego stopnia, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (1,7/3,3)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Aneta Sulborska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Botaniki
Cel modułu	Poznanie związków między roślinami i kulturą społeczeństw ludzkich. Przedstawienie sposobów, mechanizmów i kulturowego kontekstu używania roślin zielarskich oraz grzybów wielkoowocnikowych przez różne społeczności ludzkie (obecnie i w przeszłości) w celach i zastosowaniach spożywczych, medycznych, kosmetycznych, farbiarskich, magicznych, tekstylnych, budowlanych i religijnych.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Najczęściej spożywane dziko rosnące rośliny zielarskie na podstawie źródeł etnograficznych. Dziko rosnące rośliny będące pożywieniem codziennym oraz świątecznym i obrzędowym. Rośliny stanowiące pożywienie głodowe na podstawie danych etnograficznych. Ludowe nazewnictwo wybranych roślin dziko rosnących w różnych regionach Polski. Kulturowe porównanie spożywania dzikich roślin zielarskich w różnych krajach. Walory użytkowe grzybów wielkoowocnikowych. Rośliny psychoaktywne. Rośliny źródłem naturalnych leków. Dziko rosnące rośliny mające zastosowanie barwierskie, kosmetyczne, religijne i budowlane w różnych regionach świata.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Henschel D. 2004. Jadalne dzikie jagody i rośliny. Wyd. MUZA S.A., Warszawa. 2. Łuczaj Ł. 2004. Dzikie rośliny jadalne Polski. Przewodnik survivalowy. Wyd. Chemigrafia, Krosno. 3. Łuczaj Ł. (red.). 2008. Dzikie rośliny jadalne – zapomniany potencjał przyrody. Wyd. Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszcach. 4. Łuczaj Ł. 2013. Dziką kuchnia. Wyd. Nasza Księgarnia Sp. z o.o., Warszawa. 5. Podbielkowski Z., Sudnik-Wojciechowska B. 2003. Słownik roślin użytkowych. PWRiL, Warszawa. 6. Styczyński M. 2016. Zielnik podróżny. Rośliny w tradycji Karpat i Bałkanów. Przewodnik alternatywny/wprowadzenie do etnobotaniki. Wyd. Ruthenus, Krosno.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne i terenowe, projekt.