

|  |   |
|--|---|
| M uu_uu  | M OG_ S1/EKO/6/4.2.1  |
| Kierunek lub kierunki studiów                                | Ogrodnictwo   |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim    | Etnobotanika/Etnobotany   |
| Język wykładowy  | Polski  |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)         | Fakultatywny  |
| Poziom modułu kształcenia                                    | Studia pierwszego stopnia   |
| Rok studiów dla kierunku                                     | III   |
| Semestr dla kierunku   | VI  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 2 (1,3/0,8)   |
| Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej          | Dr Aneta Sulborska  |
| Jednostka oferująca moduł                                    | Katedra Botaniki  |
| Cel modułu   | Poznanie związków między roślinami i kulturą społeczeństw ludzkich. Przedstawienie sposobów, mechanizmów i kulturowego kontekstu używania roślin i 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 – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.   | Najczęściej spożywane rośliny dziko rosnące na podstawie źródeł etnograficznych. Dzikie 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 w różnych krajach. Walory użytkowe grzybów wielkoowocnikowych. Rośliny psychoaktywne. Rośliny źródłem naturalnych leków. Dzikie 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"> <li>1. Henschel D. 2004. Jadalne dzikie jagody i rośliny. Wyd. MUZA S.A., Warszawa.</li> <li>2. Hopman E.E. 1995. Drzewa magiczne, drzewa lecznicze. Wyd. Alfa, Warszawa.</li> <li>3. Łuczaj Ł. 2004. Dzikie rośliny jadalne Polski. Przewodnik survivalowy. Wyd. Chemigrafia, Krosno.</li> <li>4. Łuczaj Ł. (red.). 2008. Dzikie rośliny jadalne – zapomniany potencjał przyrody. Wyd. Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszcach.</li> <li>5. Kopaliński W. 2003. Słownik mitów i tradycji kultury. Oficyna Wydawnicza RYTM, Warszawa.</li> <li>6. Mann J. 1996. Zbrodnia, magia i medycyna. Wyd. Zapolex Media, Toruń.</li> <li>7. Nowiński M. 1983. Dzieje upraw i roślin leczniczych. PWRiL, Warszawa.</li> <li>8. Podbielkowski Z., Sudnik – Wojciechowska B. 2003. Słownik roślin użytkowych. PWRiL, Warszawa.</li> <li>9. Rejewski M. 1992. Rośliny przyprawowe i używki roślinne. PWRiL, Warszawa.</li> <li>10. Turski J.S., Więclawek B. 1952. Barwniki roślinne i zwierzęce. PWT, Warszawa.</li> <li>11. Tuszyńska W. 1986. Farbowanie barwnikami naturalnymi. Wyd. Warta, Warszawa.</li> <li>12. Vaughan J.G., Geissler C.A. 2001. Rośliny jadalne. Prószyński i S-ka, Warszawa.</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                 | Wykład, dyskusja dydaktyczna, audytoryjne, praca zespołowa.   |