

M uu_uu	M ZTS1_52
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
<b>Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim</b>	Utrwalanie i przechowywalność surowców i przetworów zielarskich Preservation and storage of herbs and herbs products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	VI
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,1/2,8)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Robert Gruszecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Zapoznanie studentów z czynnikami decydującymi o trwałości pozbiorczej, sposobach i zasadach utrwalania oraz przechowywania ziół.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zajęcia z przedmiotu służą wzbogaceniu wiedzy studentów w zakresie związanym z zbiorem ziół oraz utrwalaniem i przechowywaniem surowców i przetworów zielarskich. Przekazanie studentom wiadomości dotyczących wpływu czynników genetycznych, klimatycznych i agrotechnicznych na jakość i trwałość przechowalniczą surowców i przetworów zielarskich. Znaczenie doboru opakowań – funkcja ochronna, logistyczna, informacyjna i marketingowa. Znaczenie terminu zbioru na jakość uzyskanego surowca Traktowanie przed i pozbiorcze wpływające na trwałość oraz jakość surowców i przetworów zielarskich. Warunki, metody i zasady suszenia ziół. Wpływ suszenia na zawartość składników aktywnych ziół. Wpływ warunków przechowywania na jakość surowców i przetworów zielarskich. Sposoby przechowywania surowców i przetworów zielarskich.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Karwowska K., Przybył J., 2005. Suszarnictwo i przetwórstwo ziół. Wyd. SGGW, Warszawa Elbanowska A., 1994. Suszenie i przechowywanie surowców zielarskich. Wyd. Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich. Zaćwilichowska Z., 1946. Jak zbierać i suszyć zioła lecznicze. Wyd. Księgarnia Floriana Trzecieckiego Kraków. Adamicki F., Czerko Z. 2002. Przechowywalność warzyw i ziemniaka. PWRiL Poznań. Publikacje w czasopismach naukowych i specjalistycznych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, zadania projektowe, dyskusja.