

Numer modułu zgodnie z planem studiów	ZF N2_18
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<b>Konfekcjonowanie surowców zielarskich</b> <b>Packing of herbal raw materials</b>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	6 (2,5/3,5)
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Agnieszka Najda, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu adiustacji - przygotowania do użycia celowego surowca roślinnego. Zadaniem przedmiotu jest nabycie praktycznych umiejętności przygotowania surowców roślinnych i wytwarzania półproduktów.
Treści programowe modułu kształcenia	Zajęcia z przedmiotu wprowadzają studenta w problematykę technologii przygotowania do przetwórstwa na przykładzie wybranych surowców zielarskich: męta, szalwia, melisa, tymianek, kozłek, rumianek, babka lancetowata. W ramach przedmiotu omówione będą zagadnienia obejmujące mechaniczną obróbkę surowców polegającą na sortowaniu, krajaniu, mieleniu, łącznie z ważeniem, pakowaniem i etykietowaniem. Znajomość wzorcowego łańcucha produkcji, przetwarzania oraz strategii i innowacyjnych procesów redukcji zmian chemicznych eliminuje potencjalne zagrożenia, zapewniając jakość oraz autentyczność przypraw i ziół.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<b>Literatura obowiązkowa</b> 1. Flizikowski J., Taranowska U., 2016. Dokładność rozdrabniania liści mięty pieprzowej. Inż. Ap. Chem., 55, 4, 132-133. <b>Literatura uzupełniająca</b> 2. Flizikowski J., (red.) 2002. Maszyny środowiska rolnospożywczego i chemicznego. Wyd. ATR, Bydgoszcz. 3. Flizikowski J., 2005. Konstrukcja rozdrabniaczy żywności. Wyd. UTP, Bydgoszcz. 4. Flizikowski J., Bieliński K., 2013. Technology and energy sources monitoring: control, efficiency and optimization. IGI Global, USA. 5. Karwowska K., Przybył J., 2005. Suszarnictwo i przetwórstwo ziół. Wyd. SGGW, Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład problemowy w oparciu o prezentację multimedialną i dyskusję. Ćwiczenia audytoryjne w formie konwersatorium. Ćwiczenia laboratoryjne w formie praktycznych eksperymentów, rozwiązywanie problemów w zespołach i dyskusja. Ćwiczenia terenowe w przedsiębiorstwach branżowych.