

Numer modułu zgodnie z planem studiów	ZF S1_51A
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zanieczyszczenia produktów zielarskich Pollution of herbal products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,88/2,12)
Tytuł/stopień/imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Katarzyna Dzida, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Instytut Produkcji Ogrodniczej/Zakład Żywienia Roślin
Cel modułu	Zapoznanie studenta z głównymi rozporządzeniami dotyczącymi jakości surowców zielarskich i innej żywności, przedstawienie podziału z omówieniem charakterystyki zanieczyszczeń materiału zielarskiego. Uświadomienie wpływu skutków zanieczyszczenia na zdrowie konsumenta.
Treści programowe modułu kształcenia	Rodzaje zanieczyszczeń, rozporządzenia dotyczące oceny zanieczyszczeń. Trucizny, źródła zanieczyszczeń. Wpływ mikroelementów na glebę, roślinę, człowieka. Metale ciężkie i ich oddziaływanie na zdrowie człowieka. Azotany i azotyny. Pestycydy. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Andrejko D., Andrejko M., 2009. Zanieczyszczenia żywności. Wyd. UP Lublin. Gawęcki J., Krejpcio Z., 2014. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wyd. UP Poznań. Gertig H., Przysławski J., 2006. Bromatologia Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL Warszawa. Sikorski Z., 2002. Chemia żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, analiza i ocena zanieczyszczeń, dyskusja.