

Przyprawy krajowe i egzotyczne

Nazwa kierunku studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przyprawy krajowe i egzotyczne Domestic and exotic spices
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,6/2,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Agnieszka Najda, profesor uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Przekazanie wiedzy z zakresu właściwości kulinarnych i prozdrowotnych przypraw z uwzględnieniem praktycznego wykorzystania w planowaniu racjonalnego żywienia. Zapoznanie studentów z wymaganiami dotyczącymi jakości i właściwości surowców przyprawowych pochodzenia krajowego i zagranicznego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna gatunki roślin o znaczeniu przyprawowym pochodzenia krajowego i innych stref klimatycznych.
	W2. Zna wymagania dotyczące jakości surowców roślin przyprawowych krajowych i egzotycznych.
	W3. Zna walory lecznicze i dietetyczne wybranych gatunków roślin przyprawowych.
	W4. Zna aspekty prawne i ekonomiczne regulujące rynek roślin przypraw w Polsce i na świecie.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wskazać działanie i zastosowanie substancji czynnych występujących w roślinach przyprawowych.
	U2. Potrafi przeprowadzić ocenę jakości surowca w oparciu o normy ISO.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość surowców przyprawowych.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Botanika, fizjologia roślin, analityka laboratoryjna, biochemia, zielarstwo ogólne, zielarstwo szczegółowe 1 i 2.
Treści programowe modułu	Zajęcia z przedmiotu wprowadzają studenta w tematykę z zakresu czynników wpływających na jakość i zawartość związków aktywnych w przyprawach pochodzenia krajowego i egzotycznego. Na zajęciach studenci nabywają wiedzę praktyczną dotyczącą charakterystyki, kryteriów oceny jakości i cech sensorycznych wybranych przypraw zgodnie z obowiązującymi normami. Służą zdobyciu umiejętności oceny organoleptycznej i sensorycznej stosowanej w towaroznawczej ocenie jakości przypraw.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy. Metody. Zastosowania. Wyd. II. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2014. 2. Szymanderska H., Przyprawy i mieszanki przypraw, Świat książki, Warszawa 2014. <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Polskie normy ISO dotyczące oceny ziół i przypraw. 4. Najda A., Błaszczak, L. Winiarczyk K., Dyduch J., Tchórzewska D. Comparative studies of nutritional and health-enhancing properties in the “garlic-like” plant <i>Allium ampeloprasum</i> var. <i>ampeloprasum</i> (GHG-L) and <i>A. sativum</i>. <i>Sci. Hort.</i> 2016, 201: 247-255. 5. Najda A., Klimek K., Buczkowska H., Balant S., Wrzeńska-Jędrusiak E. Effect of water ozonation on the content of bioactive phenolic compounds and shelf-life of fresh coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.). <i>Przem. Chem.</i> 2019, 98(10): 1566-1570. 												
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Wykład problemowy w oparciu o prezentację multimedialną i dyskusję.</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne w formie konwersatorium z elementami prezentacji multimedialnych na wybrane tematy.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne w formie praktycznych eksperymentów, rozwiązywanie problemów w zespołach i dyskusja.</p> <p>Ćwiczenia terenowe w przedsiębiorstwach produkcyjnych.</p>												
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>W1., W2., W3., W4.: ocena przygotowania studenta do zajęć, ustny sprawdzian problemowy, ocena sprawozdania z ćwiczeń – kart pracy, ocena z egzaminu.</p> <p>U1., U2.: ocena przeprowadzonych zadań wg norm dotyczących wymagań względem poszczególnych surowców przyprawowych.</p> <p>K1.: ocena przygotowania studenta do zajęć, ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy i samodzielnego rozwiązywania problemów, dyskusja w czasie zajęć, ocena dyskusji w grupie.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</p> <p>archiwizacja kart pracy z ćwiczeń, dziennik prowadzącego, egzamin w formie testu.</p>												
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>W1., W2., W3., W4. – 60%</p> <p>U1., U2. – 30%</p> <p>K1. – 10%</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest pozytywna ocena z pisemnego końcowego egzaminu. Zaliczenie z ćwiczeń, udział w dyskusji i poprawne odpowiedzi na pytania oraz zaliczenie laboratoryjnych eksperymentów są warunkiem dopuszczenia do zaliczenia końcowego.</p> <p>O ocenie pozytywnej z kolokwiów (z wykładów i ćwiczeń) decyduje liczba uzyskanych punktów:</p> <p>Ocena/ Uzyskany procent sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności</p> <table border="0"> <tr> <td>Niedostateczny (2,0)</td> <td><51%</td> </tr> <tr> <td>Dostateczny (3,0)</td> <td>51%-60%</td> </tr> <tr> <td>Dostateczny plus (3+)</td> <td>61%-70%</td> </tr> <tr> <td>Dobry (4,0)</td> <td>71%-80%</td> </tr> <tr> <td>Dobry plus (4+)</td> <td>81%-90%</td> </tr> <tr> <td>Bardzo dobry (5,0)</td> <td>91%-100%</td> </tr> </table> <p>Warunki dotyczące zaliczenia przedmiotu przedstawiane są na pierwszych zajęciach.</p>	Niedostateczny (2,0)	<51%	Dostateczny (3,0)	51%-60%	Dostateczny plus (3+)	61%-70%	Dobry (4,0)	71%-80%	Dobry plus (4+)	81%-90%	Bardzo dobry (5,0)	91%-100%
Niedostateczny (2,0)	<51%												
Dostateczny (3,0)	51%-60%												
Dostateczny plus (3+)	61%-70%												
Dobry (4,0)	71%-80%												
Dobry plus (4+)	81%-90%												
Bardzo dobry (5,0)	91%-100%												

Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS
	Liczba godzin kontaktowych		
	Wykłady	9	0,36
	Ćwiczenia	18	0,72
	Konsultacje	2	0,08
	Wstępne zaliczenie dopuszczające do wykonania ćwiczeń	7	0,28
	Zaliczenie sprawozdań z ćwiczeń	3	0,12
	Egzamin	1	0,04
	Łącznie kontaktowe	40	1,80
	Liczba godzin niekontaktowych		
	Przygotowanie do ćwiczeń	10	0,40
	Przygotowanie do egzaminu	15	0,60
	Samodzielne dokończenie sprawozdań (kart pracy)	10	0,40
	Studiowanie literatury	25	1,00
	Łącznie niekontaktowe	60	2,40
	Łącznie liczba godziny/pkt ECTS	100	4,00
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykłady – 9 h ćwiczenia – 18 h konsultacje – 2 h zaliczenie dopuszczające do wykonania ćwiczeń – 7 h zaliczenie sprawozdań z ćwiczeń – 3 h egzamin – 1 h		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W01-ZF_W01; ZF_W03; ZF_W04; ZF_W05 W02-ZF_W04; ZF_W05; W03-ZF_W04; ZF_W05 W04-ZF_W07; ZF_W08; ZF_W09 U01-ZF_U01; ZF_U02; ZF_U03; ZF_U04 U02-ZF_U01; ZF_U04 K01-ZF_K01; ZF_K02		