

## Przyprawy krajowe i egzotyczne

Nazwa kierunku studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	<b>Przyprawy krajowe i egzotyczne</b> <b>Domestic and exotic spices</b>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,4/1,6)
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><b>Literatura podstawowa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy. Metody. Zastosowania. Wyd. II. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2014.</li> <li>2. Szymanderska H., Przyprawy i mieszanki przypraw, Świat książki, Warszawa 2014.</li> </ol> <p><b>Literatura uzupełniająca</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Polskie normy ISO dotyczące oceny ziół i przypraw.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>												
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><b>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</b>  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 data-bbox="719 1803 1431 1982"> <tr> <td>Niedostateczny (2,0)</td> <td>&lt;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><b>Warunki dotyczące zaliczenia przedmiotu przedstawiane są na pierwszych zajęciach.</b></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
	<b>Liczba godzin kontaktowych</b>		
	Wykłady	15	0,60
	Ćwiczenia	30	1,20
	Konsultacje	1	0,04
	Wstępne zaliczenie dopuszczające do wykonania ćwiczeń	5	0,20
	Zaliczenie sprawozdań z ćwiczeń	8	0,32
	Egzamin	1	0,04
	<b>Łącznie kontaktowe</b>	<b>60</b>	<b>2,40</b>
	<b>Liczba godzin niekontaktowych</b>		
	Przygotowanie do ćwiczeń	8	0,32
	Przygotowanie do egzaminu	14	0,56
	Samodzielne dokończenie sprawozdań (kart pracy)	8	0,32
	Studiowanie literatury	10	0,40
	<b>Łącznie niekontaktowe</b>	<b>40</b>	<b>1,60</b>
	<b>Łącznie liczba godziny/pkt ECTS</b>	<b>100</b>	<b>4,00</b>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykłady – 15 h ćwiczenia – 30 h konsultacje – 1 h zaliczenie dopuszczające do wykonania ćwiczeń – 5 h zaliczenie sprawozdań z ćwiczeń – 8 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		