

Numer modułu zgodnie z planem studiów	ZF N1_38A
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przyprawy krajowe i egzotyczne Domestic and exotic spices
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	fakultatywny
Poziom studiów	niestacjonarne
Forma studiów	pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,2/2,8)
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Andrzej Sałata, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra warzywnictwa i zielarstwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z wymaganiami stawianymi producentom odnośnie jakości i właściwości surowców przyprawowych pochodzenia krajowego i zagranicznego. Zastosowaniem ziół przyprawowych i przypraw w sztuce kulinarnej i produkcji żywności.
Treści programowe modułu kształcenia	Czynniki wpływające na jakość i zawartość związków aktywnych w surowcach roślin przyprawowych pochodzenia krajowego i egzotycznego. Badanie i ocena jakościowa surowców. Zapoznanie się z obowiązującymi normami i wymaganiami jakościowymi surowców pochodzenia roślinnego i grzybów wielkoowocnikowych. Zawartość składnika lub zespołu związków biologicznie czynnych w surowcu. Zawartość zanieczyszczeń organicznych i mineralnych w surowcu w oparciu o obowiązujące normy. Ocena właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych surowca. Nabywanie umiejętności diagnozowania i testowanie sprawności sensorycznej. Z ogólnymi zasadami wykorzystania przypraw pochodzenia roślinnego i grzybów w sztuce kulinarnej, dietetyce, produkcji żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Dąbska W. 1983. Metody oceny jakości leku roślinnego. PZWL Warszawa 2. Broda B. 1986. Zarys botaniki farmaceutycznej PZWL Warszawa. 3. Strzelecka H. 1997. Towaroznawstwo zielarskie. Dział Wydawnictw AM Warszawa. Literatura uzupełniająca 4. Gapiński M., Woźniak W., Ziombra M. 2001. Bocznik. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań; 5. Polskie Normy ISO z zakresu oceny surowców zielarskich 6. Polskie Normy ISO z zakresu terminologii i metodologii analizy sensorycznej Aktualna literatura naukowa w tej dziedzinie, Fitoterapia, Zielarstwo
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład z wykorzystaniem nowoczesnych technik multimedialnych, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, ćwiczenia terenowe, praca z surowcami roślinnymi, dyskusja, konsultacje