

Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Fitoaromaty Phytoaromatics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niokontaktowe	5 (1,84/3,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Renata Nurzyńska-Wierdak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Przekazanie wiedzy z zakresu współczesnych kierunków badań roślin olejkowych, olejków eterycznych i hydrolatów, surowców i fitoproduktów oraz stosowaniach ich w profilaktyce i leczeniu. Zapoznanie studentów z zasadami racjonalnej aromaterapii, możliwości i ograniczeń w kontekście bezpiecznego stosowania fitoaroamtów, a także wykorzystania w produkcji farmaceutycznej, kosmetycznej i spożywczej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie pojęcia z zakresu aromaterapii, problematykę badań roślin i surowców olejkowych, olejków eterycznych i innych produktów aromatycznych oraz pozycję i znaczenie aromaterapii w systemie medycyny konwencjonalnej.
	W2. Zna i rozumie aktywność biologiczną i walory prozdrowotne olejków eterycznych i ich składników otrzymywanych z surowców roślinnych, a także metody ich pozyskiwania i możliwości wykorzystania.
	W3. Ma pogłębioną wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w odniesieniu do surowców olejkowych i ich produktów; zna zasady projektowania mieszanek aromaterapeutycznych,

	<p>w oparciu o skład chemiczny, właściwości biologiczne, zasady dawkowania, możliwe działania niepożądane i interakcje z innymi produktami.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1. Potrafi rozpoznać i wybrać surowce olejkowe mające zastosowanie w profilaktyce i wspomaganiu leczenia chorób układu oddechowego, nerwowego, pokarmowego, chorób skóry, a także służące celom pielęgnacyjnym i kosmetycznym oraz zastosować je w rozwiązaniach fitoterapeutycznych.</p> <p>U2. Potrafi samodzielnie analizować surowce olejkowe i ich produkty oraz umiejętnie dopasować produkt aromatyczny do określonych potrzeb, właściwie ocenić profil fitoterapeutyczny aromaprodktu na podstawie składu chemicznego w oparciu o wyniki badań.</p> <p>U3. Potrafi właściwie zaplanować, przeprowadzić i opisać eksperyment badawczy z roślinami, surowcami olejkowymi i olejkami eterycznymi, właściwie zinterpretować i przedyskutować wyniki w oparciu o literaturę naukową.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1. Ma świadomość zawodowej i etycznej odpowiedzialności za działania fitoaromaterapeutyczne, stałego poszerzania swojej wiedzy, kompetencji i umiejętności w oparciu o najnowsze informacje naukowe i technologiczne.</p> <p>K2. Jest gotów do współpracy w zespole wielodyscyplinarnym, w celu zapewnienia prawidłowego i bezpiecznego prowadzenia fitoterapii, wykazuje kreatywność w procesie prowadzenia działań popularyzujących wiedzę z zakresu aromaterapii.</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1: ZF_W02; W2: ZF_W01, W3: ZF_W04 U1: ZF_U06; U2: ZF_U01; U3: ZF_U02 K1: ZF_K04; K2: ZF_K03</p>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	<p>W1-InżZF_W03; W2- InżZF_W04; W3- InżZF_W05 U1- InżZF_U07; U2- InżZF_U06; U3- InżZF_U01</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	<p>Anatomia i fizjologia człowieka, analityka laboratoryjna, substancje bioaktywne, farmakologia, farmakognozja, fitoterapia, dietetyka i żywienie człowieka.</p>
Treści programowe modułu	<p>Zajęcia z przedmiotu wprowadzają studenta w tematykę otrzymywania fitoaromatów, aromaterapii i bezpośredniego działania olejków eterycznych na organizm. Przekazana studentom wiedza dotyczy możliwości potencjalnych działań profilaktycznych oraz wspomagających w leczeniu chorób układu oddechowego, pokarmowego, chorób</p>

	<p>metabolicznych, chorób skóry oraz zastosowania w kosmologii i gastronomii. Przekazana studentom wiedza dotyczyć będzie praktycznych umiejętności doboru odpowiednich metod oraz technik destylacyjnych przydatnych w pozyskiwaniu olejków eterycznych i innych produktów aromatycznych. Na zajęciach studenci nabywają wiedzę dotyczącą racjonalnej aromaterapii, stosowania fitoaromatów w celach prozdrowotnych, leczniczych, dietetycznych i kosmetycznych. Szczegółowo omówione zostaną zagadnienia związane z bezpieczeństwem i skutecznością działania, w tym z określeniem odpowiedniego dawkowania oraz prawidłowego definiowania i zastosowania. Praktyczne wykorzystanie wiedzy na temat surowców olejkowych i olejków eterycznych, pozwoli na opracowanie prostych receptur mieszanek aromaterapeutycznych stosowanych w celach profilaktycznych, kosmetycznych czy leczniczych. Zdobyta wiedza pozwoli na ocenę fitoaromatów oraz aromaproduktów w zakresie bezpieczeństwa jak i skuteczności.</p>
<p>Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej</p>	<p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lamer- Zarawska E. i inni. 2014. Fitoterapia i lek roślinny, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Góra J., Lis A. 2005. Najcenniejsze olejki eteryczne. Wyd. UMK, Toruń. 3. Romer. M. 2009. Aromaterapia. Leksykon roślin leczniczych. MedPharm Polska, Wrocław. 4. Romer. M. 2010. Aromaterapia dla całej rodziny. MedPharm Polska, Wrocław. <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Malm A. 2021. Olejki eteryczne w profilaktyce i leczeniu chorób infekcyjnych. PZWL, W-wa. 2. Brud W.S., Konopacka I. Pachnąca apteka. Tajemnice aromaterapii. Biblioteka Zdrowego Człowieka 5, Zakłady Graficzne w Katowicach.
<p>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</p>	<p>Wykład, ćwiczenia, dyskusja, prezentacja surowców olejkowych i olejków eterycznych, otrzymywanie oraz analiza chemiczna aromaproduktów (, ekstrakty, olejki eteryczne, hydrolaty), komponowanie i wykonywanie mieszanek aromaterapeutycznych, analiza organoleptyczna.</p>
<p>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</p>	<p>W1, W2, W3 – zaliczenie pisemne; ocena opracowań monograficznych U1, U2, U3 – zaliczenie pisemne, ocena pracy, ocena kart pracy, ocena aktywności studenta na zajęciach;</p>

	<p>K1, K2 – ocena pracy na zajęciach, dyskusji, pracy zespołowej.</p> <p>Sprawdzian wiedzy prezentowanej na ćwiczeniach - oceny 2-5, ocena kart pracy – ocena 2-5. Egzamin z przedmiotu - oceny 2-5.</p> <p>Dziennik zajęć, archiwizacja dokumentacji.</p>
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	<p>W1, W2, W3 = 60%</p> <p>U1, U2, U3, = 30%</p> <p>K1, K2 = 10%</p>
Bilans punktów ECTS	<p>Kontaktowe (godz./pkt ECTS):</p> <p>Wykłady-14/0,56; Ćwiczenia-14/0,56; Konsultacje-3/0,12; Zaliczenie zadań i kart pracy-4/0,16; Zaliczenie opracowań monograficznych-4/0,16; Zaliczenie ćwiczeń-5/0,2; Egzamin-2/0,08.</p> <p>$\Sigma 46/1,84$</p> <p>Niekontaktowe (godz./pkt ECTS):</p> <p>Przygotowanie do ćwiczeń-10/0,4; Przygotowanie do egzaminu-20/0,8; Przygotowanie opracowań monograficznych-14/0,56; Studiowanie literatury-25/1,0; Przygotowanie kart pracy-10/0,4.</p> <p>$\Sigma 79/3,16$</p> <p style="text-align: right;">$\Sigma 125/5$</p>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w wykładach-15 godz. Udział w ćwiczeniach-30 godz. Konsultacje-2 godz. Zaliczenia-14 godz., Egzamin-2 godz.</p> <p style="text-align: right;">$\Sigma 63$ godz.</p>