

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

| | |
|--|---|
| 1. Jednostka prowadząca kierunek | Instytut Nauk Technicznych |
| 2. Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i produkcja żywności |
| 3. Forma prowadzenia studiów | stacjonarne |
| 4. Profil studiów | praktyczny |
| 5. Poziom kształcenia | studia I stopnia |
| 6. Nazwa zajęć | Rośliny lecznicze i przyprawowe |
| 7. Kod zajęć | K 11 |
| 8. Poziom/kategoria zajęć | zajęcia: kształcenia kierunkowego (zkk) |
| 9. Status zajęć | Obowiązkowy/ fakultatywny |
| 10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć | Rok I semestr 2 |
| 11. Język wykładowy | polski |
| 12. Liczba punktów ECTS | 2 |
| 13. Koordynator zajęć | Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska |
| 14. Odpowiedzialny za realizację zajęć | Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska Mgr inż. Danuta Olejarka |

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

| Wykład W | Ćwiczenia C | Konwersatorium K | Laboratorium L | Projekt P | Praktyka PZ | Inne |
|-------------|----------------|---------------------|-------------------|--------------|----------------|------|
| 10 | - | - | 15 | - | - | - |

3. Cele zajęć

C1 - Omówienie problematyki związanej z zastosowaniem roślin leczniczych i przypraw do produkcji żywności i suplementów diety.

C2 - Omówienie zagadnień związanych ze składem chemicznym roślin leczniczych i przypraw, ich wpływem na zdrowie człowieka oraz walorami organoleptycznymi i trwałością tego rodzaju żywności.

C3 - Nabycie umiejętności oceny jakości roślin leczniczych i przypraw.

C4 - Nabycie umiejętności pracy w grupie ze świadomością społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości żywności.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Przedmioty wprowadzające: Produkcja surowców roślinnych, Chemia żywności, Biochemia żywności.

5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

| Lp. | Opis efektów uczenia się dla zajęć | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się |
|------|---|--|
| W_01 | Ma wiedzę z zakresu biologii, metod uprawy i składu chemicznego roślin leczniczych i przypraw oraz ich wpływu na organizm człowieka. Zna aspekty prawne i ekonomiczne regulujące rynek roślin leczniczych i przypraw w Polsce i na świecie. | BPŻ_W01 BPŻ_W05 |
| W_02 | Ma ogólną wiedzę na temat oddziaływania podstawowych materiałów i technologii konserwowania i przechowywania roślin leczniczych oraz przypraw. | BPŻ_W08 BPŻ_W09 |
| U_01 | Potrafi rozpoznać typowe rośliny lecznicze i przyprawy. | BPŻ_U05 BPŻ_U06 |
| U_02 | Potrafi wykorzystać rośliny lecznicze i przyprawy do produkcji wybranych produktów. | BPŻ_U05 BPŻ_U06 |
| K_01 | Ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości żywności, potrafi aktywnie współdziałać i pracować w grupie. | BPŻ_K02 BPŻ_K03 |
| | | |

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

(W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

Wykład

| Lp. | Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych | Liczba godzin |
|-----|---|---------------|
| W1 | Definicje, poprawne nazewnictwo i regulacje prawne dotyczące roślin leczniczych i przypraw oraz ich klasyfikacja. Pochodzenie, produkcja i rynek międzynarodowy roślin leczniczych i przypraw. | 2 |
| W2 | Podział roślin leczniczych ze względu na skład chemiczny oraz działanie fizjologiczne. Związki biologicznie czynne roślin leczniczych. Wpływ warunków klimatycznych i sposobu uprawy na poziom związków aktywnych. Zastosowanie roślin leczniczych w różnych chorobach, schorzeniach oraz ich profilaktyce. | 2 |
| W3 | Metody konserwowania roślin leczniczych. Produkcja ekstraktów. | 2 |
| W4 | Zarys procesów technologicznych produkcji kawy i herbaty. | 2 |
| W5 | Wykorzystanie roślin leczniczych i przypraw w produkcji żywności. | 2 |
| | Razem | 10 |

| | | |
|----|--|----|
| L1 | Analiza makroskopowa i mikroskopowa wybranych roślin leczniczych. Podstawowe cechy diagnostyczne umożliwiające rozpoznanie składników mieszanki leczniczej ew. zafałszowań. Ocena zgodności surowców z obowiązującymi normami. Ocena sensoryczna wybranych roślin leczniczych. | 5 |
| L2 | Analiza makroskopowa i mikroskopowa wybranych przypraw. Podstawowe cechy diagnostyczne umożliwiające rozpoznanie składników przypraw ew. zafałszowań. Ocena zgodności surowców z obowiązującymi normami. Ocena sensoryczna kawy i herbaty. | 5 |
| L3 | Wpływ dodatku roślin leczniczych i przypraw na jakość wybranych produktów. Ocena jakości sensorycznej wybranych produktów. | 5 |
| | Razem | 15 |
| | | |

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

| Symbol efektu uczenia się | Forma weryfikacji | | | | | | |
|---------------------------|-------------------|-----------------|-----------|---------|----------------------|--------------|------|
| | Egzamin ustny | Egzamin pisemny | Kolokwium | Projekt | Sprawdzian wejściowy | Sprawozdanie | Inne |
| W_01 | | | X | | | | |
| W_02 | | | X | | | | |
| U_01 | | | | X | | | |
| U_02 | | | | X | | | |
| K_01 | | | | | | | X |

8. Narzędzia dydaktyczne

| Symbol | Rodzaj zajęć | Symbol | Rodzaj zajęć |
|--------|------------------------------------|--------|--|
| N1 | wykład z prezentacją multimedialną | N2 | zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej |

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

| | |
|----|---|
| F1 | Kolokwium zaliczeniowe z wykładów |
| F2 | Kolokwium sprawdzające z ćwiczeń |
| F3 | Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie |
| F4 | Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych |

Ocena podsumowująca

| | |
|----|---|
| P1 | Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1) |
| P2 | Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych |

9.2. Kryteria oceny

| symbol efektu uczenia | Na ocenę 3 | Na ocenę 3,5 | Na ocenę 4 | Na ocenę 4,5 | Na ocenę 5 |
|-----------------------|--|--|--|--|---|
| W_01; W_02 | Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego z treści wykładów 51-60% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego z treści wykładów 61-70% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego z treści wykładów 71-80% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego z treści wykładów 81-90% ogólnej liczby punktów | Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego z treści wykładów 91-100% ogólnej liczby punktów |
| U_01; U_02 | Zalicza kolokwium na ocenę 3,0, zalicza wszystkie sprawozdania | Zalicza kolokwium na ocenę 3,5, zalicza wszystkie sprawozdania | Zalicza kolokwium na ocenę 4,0, zalicza wszystkie sprawozdania | Zalicza kolokwium na ocenę 4,5, zalicza wszystkie sprawozdania | Zalicza kolokwium na ocenę 5,0, zalicza wszystkie sprawozdania |
| K_01 | Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości. | Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości. | Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości. | Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości. | Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości. |

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Braun-Berhardt U. Zioła i przyprawy. Bauer-Weltbild Media (KDC), 2005.

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Jarosz M. Suplementy diety, a zdrowie. PZWL, Warszawa, 2008.
2. Kohlmuenzer S. Farmakognozja, PZWL, Warszawa, 2000.
3. Rajewski M. Rośliny przyprawowe i używki roślinne. PWRiL, Warszawa, 1992
4. Szczepanowicz B. Atlas roślin biblijnych. WAM, Kraków, 2003.
5. Świdorski F. i in.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa, 1999.
6. Świetlikowska U. Surowce spożywcze. Wyd. SGGW, Warszawa, 1995.

11. Macierz realizacji zajęć

| Symbol efektu uczenia się | Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu | Cele zajęć | Treści programowe | Narzędzia dydaktyczne | Sposoby oceny |
|---------------------------|---|---------------|-------------------|-----------------------|---------------|
| W_01 | BPŻ_W01 BPŻ_W05 | C_01, C_02 | W_1-5 | N1 | F1 |
| W_02 | BPŻ_W08 BPŻ_W09 | C_01, C_02 | W_1-5 | N1 | F2 |
| U_01 | BPŻ_U05 BPŻ_U06 | C_03 | L_1-3 | N2 | F3 |
| U_02 | BPŻ_U05 | C_03 | L_1-3 | N2 | F3 |

| | | | | | |
|------|--------------------|------|-------|------|----|
| | BPŻ_U06 | | | | |
| K_01 | BPŻ_K02 BPŻ_K03 | C_04 | L_1-3 | N1-2 | F4 |

12. Obciążenie pracą studenta

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|---|---|
| Udział w wykładach | 10 |
| Udział w ćwiczeniach | - |
| Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach | 15 |
| Udział w praktyce zawodowej | - |
| Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie | - |
| Udział w konsultacjach | 2 |
| Suma godzin kontaktowych | 27 |
| Samodzielne studiowanie treści wykładów | 6 |
| Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne | 10 |
| Przygotowanie do konsultacji | 2 |
| Przygotowanie do egzaminu i kolokwium | 5 |
| Suma godzin pracy własnej studenta | 23 |
| Sumaryczne obciążenie studenta | 50 |
| Liczba punktów ECTS za zajęcia | 2 |
| Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne | 29 |
| Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne | 1,2 |

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 19.09.2020 r.

