

Студијски програм : Земљиште, биљка и генетика – Soil, plant and genetics			
Назив предмета: Производња лековитих, ароматичних и зачинских биљака - Production of medicinal, aromatic and spice plants			
Наставник: Проф. др Јован Ж. Црнобарац			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Агроекологија и заштита агроекосистема			
Циљ предмета Циљ предмета је да упозна студента упозна са основним својствима лековитих, ароматичних и зачинских биљака, са технологијом и техником гајења, те начином примарне дораде, сушења и чувања дроге.			
Исход предмета После одслушаним предавања и активног рада у гајењу лековитих, ароматичних и зачинских биљака у експерименталним и производним условима, кандидат ће бити оспособљен да и у природним условима сакупља, односно производи и припрема квалитетну сировину за фитопрепарате. Кандидат ће бити оспособљен за анализу успешности и креирање технологије производње и примарне прераде.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> На предмету ће се проучавати следеће лековите, зачинске и ароматичне биљне врсте по фамилијама: I Fam. Apiaceae: коморач, ким, коријандер, анис, селен, мирођија II Fam. Lamiaceae: нана, лаванда, матичњак, жалфија, мускатна жалфија, тимијан, мајоран, босиљак, III Fam. Asteraceae: бувач, пелен, естрагон, камилица, невен, IV Fam. Malvaceae: бели слез, V Fam. Valerianaceae: одољен, VI Fam. Scrophulariaceae: вунасти напрстак, пурпурни напрстак. VII Fam. Gentianaceae: линцура. У наставном процесу посебна пажња посветиће се технологији гајења. Поред теоријске наставе (консултација), настава ће се одвијати и путем израде семинарских радова. <i>Практична настава</i> Вежбе из предмета састојаће се из практичног рада на терену у производним условима на актуелним пословима који се обављају у датом моменту. По завршеним теренским вежбама студент ће морати да напише семинарски рад са детаљним описом: шта је урађено и који су пропусти.			
Литература 1. Јевтић С.: Посебно ратарство, Наука, Београд, 1992. 2. Степановић Б., Радановић Д., Шуматић Н., Пржуљ Н., Годоровић Ј., Комљеновић И., Марковић М.: Технологија производње лековитих, ароматичних и зачинских биљака. Завод за уџбенике и наставна средства, Сарајево, 2001. 3. Ђукић Д., Јањић В., Моисус, А., Кишгеци, Ј.: Крмне, коровске, отровне и лековите биљке, Пољопривредни факултет Нови Сад, 2004. 4. Кишгеци Ј., Јелачић С., Беатовић Д.: Лековито, ароматично и зачинско биље. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2009. 5. Материјал који ће бити подељен студентима у току израде семинарских радова (монографије, научни радови, интернет презентације).			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45		Практична настава: 30
Методe извођења наставе Практичне вежбе у производним условима, израда семинарских радова и дискусија на тему написаног семинарског рада. Усмено излагање и разговор са кандидатима, визуелне демонстрације (PowerPoint, пројектор), презентације. Практичне методе: лабораторијске, експерименталне, рачунарске.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	15+15		