

Шифра предмета: 19OXOOX05O001			
Студијски програм: Воћарство, виноградарство и хортикултура			
Назив предмета: Лековито, ароматично и зачинско биље - Medicinal, aromatic and spice plants			
Наставник: Др Јован Ж. Црнобарац, редовни професор; др Горан П. Јаћимовић, ванр. проф.			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема услова			
Циљ предмета Циљ је упознавање студената са најважнијим врстама нашег самониклог и гајеног лековитог биља које се као природна сировина све више тражи на домаћем и страном тржишту. Богатство наше флоре омогућава сакупљање лековитог биља, али у случају неорганизованог сакупљања без контроле, оно значајно доприниси угрожености појединих биљних врста. Гајењем се смањује потреба за сакупљањем, сигурније се обезбеђује планирана количина и квалитет лековитих сировина. Студенти ће бити упознати и са системом контроле квалитета и основама о технолошкој преради лековитих биљака.			
Исход предмета После одслушаних предавања и урађених вежби студент ће стећи знање о основним особинама лековитих, зачинских и ароматичних биљака и технологији њиховог гајења. Након положеног испита кандидат ће бити оспособљен да води њивску производњу биља и биће обучен да плански и квалитетно скупља и припрема лековито, зачинско и ароматично биље. Биће обучен да споји знање, способност и умеће са датим еколошким и едафским условима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> У општем делу студенти ће се упознати са дефиницијом и значајем предмета, појмом лековитих супстанци и секундарних метаболита као и са историјом лековитог биља. Такође проучаваће се: агротехничке основе гајења лековитих ароматичних и зачинских биљака, начин размножавања, нега, заштита, берба, сушење, примарна прерада, паковање, чување и транспорт. Наведене мере ће се разматрати у склопу са системом контроле квалитета и Добром пољопривредном и сакупљачком праксом. У примарној преради се обрађују процеси стандардизације, стабилизације и ферментација, као и појмови примеса, замене и фалсификати. Такође се изучавају узроци кварења биљних сировина и процеси издвајања акативних материја путем екстракције и дестилације као и добијање једноставних облика лекова од биља. Употреба дроге у фармацеутској, козметичкој, парфимеријској, прехранбеној и другим индустријама. У посебном делу ће се изучавати следеће биљне врсте по фамилијама: I Fam. Аriaceae: коморач, ким, коријандер, анис, II Fam. Lamiaceae: нана, лаванда, матичњак, жалфија, мускатна жалфија, тимијан, мајоран, босиљак, III Fam. Asteraceae: бувач, естрагон, камилица, IV Fam. Malvaceae: бели слез, V Fam. Valerianaceae: одољен, VI Fam. Scrophulariaceae: вунасти напрстак, пурпурни напрстак. <i>Практична настава:</i> Детаљно упознавање са морфологијом изучаваних врста уз помоћ хербарских узорака, целих или резаних дрога. Оцена вредности квалитета дроге према Фармакопејама. Програм теренских вежби: Ботаничка детерминација, узимање узорака за анализу, упознавање са основама размножавања, плантажног гајења, мерама неге и заштите, као и са бербом, сушењем, паковањем и складиштењем готових производа.			
Литература 1. Ђукић Д., Јањић В., Moisuc, А., Кишгеци, Ј.: Крмне, коровске, отровне и лековите биљке, Пољопривредни факултет Нови Сад, 2004. 2. Кишгеци Ј., Јелачић С., Беатовић Д.: Лековито, ароматично и зачинско биље. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2009.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методe извођења наставе: Усмeна излагања уз коришћење видео-опреме (пројектора) ради визуелног приказа наставних јединица.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања и вежби	5	писмени испит	30 + 30
практична настава	10	усмени испит	10
колоквијуми	15		