

Студијски програм: Агрономија			
Назив предмета: Гајење лековитог, ароматичног и зачинског биља			
Наставник: Проф. др Горан П. Јаћимовић, Доц. др Јелена С. Висковић			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Плодност земљишта и ђубрење, Основи биљне производње, Пољопривредне машине			
Циљ предмета			
Циљ предмета је упознавање студената са најзначајнијим врстама самониклог и гајеног лековитог, ароматичног и зачинског биља, које представља важну природну сировину и има све већу примену и потражњу на домаћем и међународном тржишту. Посебна пажња посвећује се значају рационалног коришћења природних ресурса, с обзиром да неконтролисано сакупљање самониклог лековитог биља може довести до угрожавања појединих биљних врста. Гајењем лековитог биља смањује се потреба за сакупљањем у природи и обезбеђује сигурнија и контролисана производња сировина одговарајућег квалитета. Студенти ће се упознати и са основама контроле квалитета и принципима технолошке прераде лековитих биљака.			
Исход предмета			
Након одслушаних предавања и реализованих вежби студент стиче основна знања о биолошким и производним особинама лековитих, ароматичних и зачинских биљака, као и о технологији њиховог гајења. Након положеног испита студент ће бити оспособљен за организацију и вођење производње ових биљних врста, као и за планско сакупљање и квалитетно руковање лековитим биљним сировинама. Студент ће бити оспособљен да стечена знања примењује у складу са датим еколошким и едафским условима производње.			
Садржај предмета			
Теоријска настава:			
У општем делу студенти се упознају са дефиницијом и значајем лековитог, ароматичног и зачинског биља, појмом лековитих супстанци и секундарних метаболита. Проучавају се агротехничке основе гајења лековитих, ароматичних и зачинских биљака, укључујући начине размножавања, мере неге и заштите, бербу, сушење, примарну прераду, паковање, чување и транспорт биљних сировина. Наведене мере разматрају се у оквиру система контроле квалитета и принципа добре пољопривредне праксе. У оквиру примарне прераде обрађују се процеси стандардизације, стабилизације и ферментације. Такође се проучавају поступци издвајања активних материја путем екстракције и дестилације, као и добијање једноставних облика лекова биљног порекла. Посебна пажња посвећује се употреби биљних сировина у фармацеутској, козметичкој, парфимеријској, прехранбеној и другим индустријама. У посебном делу проучавају се биљне врсте по фамилијама: Fam. <i>Apiaceae</i> – коморач, ким, коријандер, анис; Fam. <i>Lamiaceae</i> - нана, лаванда, матичњак, жалфија, тимијан, мајоран, босиљак; Fam. <i>Asteraceae</i> - бувач, естрагон, камилица; Fam. <i>Malvaceae</i> - бели слез; Fam. <i>Valerianaceae</i> - одољен; Fam. <i>Scrophulariaceae</i> - вунасти и пурпурни напрстак.			
Практична настава:			
Практична настава обухвата упознавање студената са морфолошким особинама изучаваних врста уз коришћење хербарских узорака, целих или резаних дрога. Такође се врши процена квалитета биљних сировина у складу са фармакопејским стандардима. Теренске вежбе обухватају ботаничку детерминацију врста и упознавање са основама размножавања, плантажног гајења, мерама неге и заштите биљака. Студенти се такође упознају са поступцима бербе, сушења, паковања и складиштења лековитих биљних сировина.			
Литература			
1. Кишгеци, Ј., Јелачић, С., Беатовић, Д. (2009): Лековито, ароматично и зачинско биље. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.			
2. Ђукић, Д., Јањић, В., Moisuc, А., Кишгеци, Ј. (2024): Крмне, коровске, отровне и лековите биљке, Пољопривредни факултет Нови Сад.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	
		Практична настава: 2	
Методе извођења наставе: Настава се реализује путем предавања уз употребу савремених наставних средстава (презентације и видео-пројекције). Практична настава се изводи кроз рад са биљним материјалом, анализу производних технологија и дискусију о организацији и унапређењу производње лековитог, ароматичног и зачинског биља.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	
активност у току предавања		5	
Семинарски рад		10	
колоквијум		15	
Завршни испит		поена	
писмени испит		35	
усмени испит		35	