|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy neve: Gyógynövénytermesztési ismeretek; MTBK7011** | **Kreditszáma: 4** |
| A tanóra[[1]](#footnote-1) típusa és száma: **1 ea. + 2 gyak.** az adott félévben, |
| A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb[[2]](#footnote-2)): **gyakorlati jegy** |
| A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): **V.** |
| Előtanulmányi feltételek *(ha vannak)*:**-** |
| **Tantárgy-leírás** |
| A tantárgy célja tematikus, komplex ismeretanyag átadása és elsajátítása a gyógy- és fűszernövény termesztés hazai és nemzetközi jelentőségéről, sajátos ökológiai és ökonómiai feltételeiről, a termesztéstechnológia egyes elemeiről, a nemesítésről, a gyógy- és fűszernövények alapvető tárolási- és feldolgozási módjáról, hasznosítási lehetőségeiről. A szerzett ismeretanyag birtokában a hallgatók a gyakorlatban képesek legyenek a Magyarországon termeszthető gyógy- és fűszernövény fajok termesztéstechnológiáit, feldolgozását megvalósítani, ismerjék a minőségi követelményeket. 1. A gyógy-és fűszernövény-termesztés hazánkban és külföldön. A gyógy-és fűszernövény-termesztés agroökológiai feltételei. A drog fogalma, csoportosítása.
2. A gyógy-és fűszernövény-termesztés biológiai alapjai, a gyógynövények gyűjtése.
3. A gyógy-és fűszernövény-termesztés termesztéstechnológiájának általános kérdései. (Vetésváltás, tápanyagellátás, talajművelés, vetés, növényápolás, növényvédelem, betakarítás). Biotermesztés lehetőségei és gyakorlata a gyógy-és fűszernövény termesztésben.
4. A gyógy-és fűszernövények elsődleges feldolgozása (szárítás, illóolajkinyerés).
5. Drogok raktározása és csomagolása; drogok minőségi követelményei.
6. Fontosabb vadon termő- és termesztett gyógynövény fajok ismertetése – Ajakosak: menták, citromfű, levendula, zsályák, izsóp.
7. Ajakosak: orvosi pemetefű, kakukkfű, szurokfű, majoranna, borsfű, bazsalikom.
8. Fészekvirágzatúak: kamillák, mezei cickafark, kasvirág, kerti körömvirág, sáfrányszeklice.
9. Tárkony, mezei katáng, aranyvessző fajok, gilisztaűző varádics.
10. Rovarporvirág, benedekfű, máriatövis, szekliceimola.
11. Apiaceae: kapor, koriander, ánizs, konyhakömény.
12. Édeskömény, angelika, lestyán.
13. Brassicaceae: mustár fajok, pásztortáska; Malvaceae: orvosi ziliz, festő mályva, mórmályva; Urticaceae: nagycsalán; Valerianaceae: macskagyökér.
14. Caryophyllaceae: buglyos fátyolvirág, szappanfű; Rosaceae: galagonya, vadrózsa; Fabaceae: tövises iglice, igazi édesgyökér. Solanaceae: beléndek, csattanó maszlag, nadragulya; Boraginaceae: fekete nadálytő, kerti borágó; Plantaginaceae: útifű fajok; Gentianaceae: kis ezerjófű.
 |
| A **3-5** legfontosabb *kötelező,* illetve *ajánlott***irodalom** |
| **Ajánlott irodalom:** * Bernáth J. (2004): Gyógy- és aromanövények termesztése. Mezőgazda Kiadó, Budapest. 668.p. ISBN 9639239968
* Pepó P. (szerk.) (2008): Növénytermesztési praktikum III. Debreceni Egyetem, Debrecen. 214. pp. ISBN 978 963 9732 29 2
* Hornok L. (1990): Gyógynövények termesztése és feldolgozása. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest. 331. p. ISBN 963-234-296-8
* Michael C. (1997): Gyógynövény enciklopédia. Esély Kiadó, Budapest. 477. p. ISBN 963-583-042-4
 |
| **Tantárgy felelőse** (*név, beosztás, tud. fokozat*)**: Dr. Kutasy Erika, egyetemi adjunktus, PhD** |

1. **Nftv. 108. §** 37. *tanóra*: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez az oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció), amelynek időtartama legalább negyvenöt, legfeljebb hatvan perc. [↑](#footnote-ref-1)
2. pl. évközi beszámoló [↑](#footnote-ref-2)