

SPECII ORNAMENTALE COMESTIBILE CULTIVATE ÎN SISTEM ECOLOGIC

STRUCTURA

Programul de studii	Master, Științe horticole ecologice
Anul de studii	I
Semestrul	II
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L/S/P-2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L/S/P-28 ore
Numărul de credite transferabile	7

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

- Cunoașterea speciilor ornamentale comestibile și a particularităților acestora în vederea integrării armonioase în designul diverselor tipuri de compoziții decorative și exploatării optime a principiilor active din plante.
- Formarea și dezvoltarea unor capacități de analiză și sinteză.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Noțiuni introductive. Curs introductiv: istoric privind utilizarea speciilor de plante ornamentale comestibile și potențialul de dezvoltare în sisteme de culturi ecologice.	2
Capitolul I - Speciile ornamentale comestibile privite din perspectivă economică.	2
Capitolul II - Cunoașterea principiilor active din plantele ornamentale comestibile.	4
Capitolul III - Clasificarea speciilor ornamentale comestibile.	2
Capitolul IV - Particularitățile morfologice, biologice și ecologice ale speciilor ornamentale.	4
Capitolul V - Specii ornamentale lemnoase comestibile cultivate în sisteme ecologice: sortiment și verigi tehnologice specifice	4
Capitolul VI - Specii ornamentale anuale și bienale comestibile cultivate în sisteme ecologice: sortiment și verigi tehnologice specifice.	4
Capitolul VII - Specii ornamentale perene comestibile cultivate în sisteme ecologice: sortiment și verigi tehnologice specifice.	2
Capitolul VIII - Specii ornamentale de interior comestibile cultivate în sisteme ecologice: sortiment și verigi tehnologice specifice.	2
Capitolul IX - Plantele ornamentale comestibile: modalități și procedee tehnice de conservare.	2

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Studiu de caz-specie	
Capitolul I - Reguli și sugestii de asociere a preparatelor obținute din plante ornamentale comestibile.	4
Capitolul II - Posibilități de integrare a speciilor ornamentale comestibile în designul vegetal al spațiilor interioare.	6
Capitolul III - Posibilități de integrare a speciilor ornamentale comestibile în designul vegetal al spațiilor exterioare.	6
Capitolul IV - Metode de obținere a preparatelor din plante ornamentale comestibile.	6
Capitolul V - Discuții și verificări în vederea definitivării temei stabilite.	4

BIBLIOGRAFIE

1. Alexandrina Amărieuței, Diana Vâșcă-Zamfir - Plante de interior cu flori, Ed . Elisavaros, București, 2010.
2. Alexandrina Amărieuței, Diana Vâșcă-Zamfir - Plante de interior cu decorative prin frunze, Ed Elisavaros, București, 2015.
3. Ioan Burzo - Parfumul Florilor, Ed. Elisavaros, București, 2011
4. Ioan Burzo, Alexandrina Amărieuței, Diana Vâșcă-Zamfir - Fiziologia plantelor de cultură, vol.6 Fiziologia plantelor floricole, Ed. Elisavaros, București, 2005.
5. Ioan Burzo, Constantin Toma- Țesuturile secretoare și substanțele volatile din plante, Ed. Universității Al.I.Cuza Iași, 2012.
6. Ana- Felicia Iliescu- Arboricultură ornamentală, Ed CERES, București, 1998.
7. Maria Ivașcu- Flori comestibile sănătate și culoare, Ed.Cetatea de Scaun, Târgoviște, 2007.
8. Elena Șelaru- Cultura Florilor de grădină, Ed CERES, București, 2007.
9. Toma Florin - Floricultură și gazon (vol. 2), Ed. Universitas Company, București, 2003.
10. Ștefan Wagner- Trandafiri cu parfum, Ed. Napoca Star, 2010.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Corectitudinea și complexitatea cunoștințelor Logică în abordarea problemelor Dezvoltarea limbajului de specialitate	Test grilă	70
L/P/S	Capacitatea de a opera cu noțiunile învățate. Capacitatea de aplicabilitate practică, alegerea corespunzătoare a sortimentului, prezentarea unui plan realist de plantare și întreținere. Interesul pentru studiul individual și lucrul în echipă.	Susținerea temei stabilite	30
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Conf.univ.dr. Diana Vâșcă-Zamfir

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Conf.univ.dr. Diana Vâșcă-Zamfir