

## Przedmowa

### Część teoretyczna

- Metody przygotowania, konserwacji, przechowywania i nazewnictwo surowców roślinnych
- Sposoby przetwarzania surowców roślinnych oraz metody oceny jakości surowców roślinnych i zwierzęcych
- Surowce roślinne i zwierzęce bogate w cukry, śluzu, gumy, glikozydy, saponiny, azulen, olejki eteryczne, balsamy i żywice
- Surowce roślinne bogate w kwasy alifatyczne, hydroksykwas, fenolokwas, chinony, garbniki, kumaryny, flawonoidy, chlorofile, karotenoidy i cytochromy
- Surowce roślinne i zwierzęce bogate w aminy, aminokwas, peptydy, białka, kwasy tłuszczowe, tłuszcze, woski, steroidy, hormony i witaminy
- Bakterie, glony, grzyby i porosty o znaczeniu kosmetycznym, higienicznym i leczniczym Surowce geologiczne, syntetyczne i tworzywa sztuczne o znaczeniu kosmetyczno-higienicznym

### Ćwiczenia laboratoryjne

- Ćwiczenie I Metody oceny jakości surowców roślinnych i zwierzęcych: makro- i mikroskopowe, organoleptyczne, fizykochemiczne i biologiczno-farmakologiczne
- Ćwiczenie II Identyfikacja cukrów, śluzów i gum w surowcach roślinnych
- Ćwiczenie III Charakterystyka wybranych surowców roślinnych bogatych w azulen, olejki eteryczne, balsamy, żywice i saponiny (ilościowe oznaczanie olejków lotnych metodą Derynga)
- Ćwiczenie IV Identyfikacja antocyjanów, flawonów, hydroksykwasów, fenolokwasów, garbników, kumaryn, chlorofilu i karotenoidów w surowcach roślinnych
- Ćwiczenie V Wykrywanie i charakterystyka aminokwasów, peptydów i białek w surowcach roślinnych i zwierzęcych
- Ćwiczenie VI Wykrywanie i badanie właściwości kwasów tłuszczowych, tłuszczów i wosków w surowcach roślinnych i zwierzęcych
- Ćwiczenie VII Sposoby przetwarzania surowców roślinnych

### Bibliografia

### Skorowidz