

M uu_uu	M ZTS1_42/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i terapie roślinne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przechowalnictwo warzyw Storage of vegetables
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Robert Gruszecki
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Zapoznania studentów z czynnikami decydującymi o trwałości pozbiorczej warzyw oraz technologią ich przechowywania.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zajęcia z przedmiotu służą wzbogaceniu wiedzy studentów w zakresie związanym z utrwalaniem i przechowywaniem warzyw. Przekazanie studentom wiadomości dotyczących wpływu czynników genetycznych, klimatycznych i agrotechnicznych na jakość i trwałość przechowalniczą warzyw. Znaczenie doboru opakowań – funkcja ochronna, logistyczna, informacyjna i marketingowa. Znaczenie terminu zbioru na jakość uzyskanego surowca i jego trwałość przechowalniczą Traktowanie przed i pozbiorcze wpływające na jakość warzyw w okresie przechowywania. Warunki, metody i sposoby przechowywania warzyw. Wpływ warunków przechowywania na jakość warzyw.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Adamicki F., Czerko Z. 2002. Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka. PWRiL Poznań. 2. Tendaj M. 1994. Przechowywanie warzyw. AR Lublin 3. Gajewski M. 2001. Przechowalnictwo warzyw. SGGW Warszawa. 4. Gruszecki R., 2007. The effect of the method of leaves removing on storage ability of 'Hamburg' parsley. Veg. Crops Res. Bull., 66: 79-83. Publikacje w czasopismach: Hasło Ogrodnicze, Warzywa, Warzywa i Owoce Miękkie
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne i audytoryjne, zadania projektowe, dyskusja.