

Numer modułu zgodnie z planem studiów	M_HPS2_9/1
Kierunek lub kierunki studiów	Hortitechniki precyzyjne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Warunki techniczne produkcji grzybów Technical conditions of the mushrooms production
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,5/1,5)
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Andrzej Sałata
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi technologii uprawy grzybów oraz rozwiązaniami technicznymi w produkcji
Treści programowe modułu kształcenia	Zapoznanie studentów z systemami uprawy grzybów wielkoowocnikowych. Istotnym celem jest zapoznanie słuchaczy z najnowszymi metodami produkcji pieczarki, bocznika i twardziaka (shii-take). Z warunkami lokalizacji obiektów uprawowych grzybów i wymaganiami w stosunku do ochrony środowiska przyrodniczego. Z niezbędnym wyposażeniem obiektów uprawowych, ich wietrzeniem i klimatyzacją. Poznanie teoretycznych podstaw sporządzania różnych podłoży uprawowych.. podłoża fazy IV do uprawy pieczarki. Z poszczególnymi etapami prowadzenia upraw grzybów: zagrzybianiem, dokarmianiem, zabiegami po nałożeniu okrywy w uprawie pieczarki, z zabiegami agrotechnicznymi podczas plonowania. Z organizacją przeprowadzania zbioru owocników i ich przygotowania do sprzedaży. Z zabiegami ogólnie higienicznymi w prowadzeniu upraw produkcyjnych. Z metodami zwalczania chorób i szkodników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gapiński M., Woźniak W. 1999. Pieczarka. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań; Gapiński M., Woźniak W., Ziombra M. 2001. Bocznik. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań;

	<p>Szudyga K. 2002. Uprawa pieczarki. Hortpress, Warszawa;</p> <p>Biuletyn Producenta Pieczarek – Pieczarki, kwartalnik, Hortpress, Warszawa;</p> <p>Garnweidner E. 2003. Grzyby. Muza S.A., Warszawa.</p> <p>Gerhardt E. 2001. Przewodnik grzyby. Mulico, Warszawa.</p> <p>Sakson N. 2008. Produkcja pieczarki na podłożu fazy III. PWRiL, Poznań.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>wykłady z wykorzystaniem nowoczesnych technik multimedialnych, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne i terenowe, wspólne projektowanie eksperymentów laboratoryjnych, praca z podłożem, dyskusja, konsultacje</p>