

Kod modułu	M OGS2_44/1
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Produkcja i wykorzystanie owoców kawy Production and uses of coffee fruit
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia drugiego stopnia, studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,6/1,2)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. inż. Bohdan Dobrzański
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Sadownictwa
Cel modułu	Zapoznanie studenta z technologią uprawy, gatunkami, odmianami w handlu i obrocie kawą w Polsce, UE i na świecie procesami oraz technologiami przetwarzania ziarna i jego wykorzystania do napojów energetycznych i naparów
Treści modułu kształcenia	W ramach przedmiotu studenci poznają uprawę i produkcję gatunku nieuprawianego w Polsce, ale najważniejszego produktu rynku i produkcji żywności na świecie. Na przykładzie gatunku kawowca omówione są rejony i wymagania dla produkcji owoców i produktów o najwyższej jakości. Wielowiekowe doświadczenie w produkcji wymienionego gatunku daje szansę wprowadzenia najważniejszych osiągnięć do polskiego sadownictwa. Przedstawione są zasady klasyfikacji jakościowej oraz możliwości zwiększenia bezpośrednich przychodów gospodarstw i producentów owoców. Charakterystyka gatunku, pochodzenie, historia. Gatunki, odmiany, regiony. Rejony upraw, kraje - producenci kawy Rzadkie i drogie odmiany. Rejony upraw, kraje produkujące kawę. Rynek, handel, eksport, import, spożycie, zasoby, giełda. Warunki ekonomiczne produkcji kawy. Klasyfikacja jakości Palenie prażenie, typy palenia, jakość, aromaty. Zaparzenie, techniki, sposoby, urządzenia, tradycje
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Dobrzański, Jr., B., 2013. Coffee, markets and trade. KA PAN, Wyd. Nauk. FRNA, Lublin, ISBN: 978-83-60489-22-2 Dobrzański, Jr., B., 2009. Coffee, quality and properties. KA PAN, Wyd. Nauk. FRNA, Lublin, ISBN: 978-83-60489-16-1 Dobrzański, Jr., B. 2014, Two Centuries of Market and Trade, 2013, KA PAN, Wyd. Nauk., ISBN: 978-83-60489-27-7 Dobrzański, Jr., B. 2014, ICO Statistics on Coffee, KA PAN, Wyd. Nauk., ISBN: 978-83-60489-25-3 Vantal Anne, 2004. Kawa poradnik smakosza, Hachette Livre Polska sp.z o.o. Warszawa ISBN: 978-83-7184-377-1-16-1 Wrigley, Gordon. 1988. <i>Coffee</i> . New York: John Wiley and Sons. Carvalho, A. 1988. <i>Principles and Practice of Coffee Plant Breeding for Productivity and Quality Factors: Coffea arabica</i> . Coffee: Agronomy. Ed. R.J. Clarke. New York: Elsevier Applied Science. Dobrzański jr., B., 2007: Kawa – fizyczne właściwości a jakość. Właściwości Geometryczne, Mechaniczne i Strukturalne surowców i Produktów Spożywczych, PTA, Olsztyn, 9-13. Illy, A. and Viani, R. 1995. <i>Espresso Coffee: The Chemistry of Quality</i> . San Diego: Academic P. Knox, K. 1997. <i>Coffee Basics: A Quick and Easy Guide</i> . New York: John Wiley and Sons. Mitchell, H. W. 1988. <i>Cultivation and Harvesting of the Arabica Coffee Tree</i> . Coffee: Agronomy. Ed. R.J. Clarke. New York: Elsevier Applied Science.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, metody mielenia, techniki zaparzenia, doświadczenia, urządzenia do zaparzenia, sposoby podawania, przygotowanie naparów arabiki i robusty