

Skrócony opis modułu kształcenia

M uu_uu	M OGS2_10
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Pozbiorcze traktowanie warzyw i surowców przyprawowych Postharvest treatment of vegetable and spices
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia drugiego stopnia, stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,4/0,6)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Robert Gruszecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Przedstawienie studentom zasad postępowania z warzywami i surowcami przyprawowymi po zbiorze w aspekcie przedłużania ich trwałości i uszlachetniania.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Przekazanie studentom wiadomości dotyczących wpływu czynników genetycznych, klimatycznych i agrotechnicznych na jakość warzyw i surowców przyprawowych. Zależność trwałości przechowalniczej od fazy dojrzałości w czasie zbioru. Technologie poprawiające trwałość warzyw i surowców przyprawowych po zbiorze (chłodzenie, mycie, sortowanie, zastosowanie powłok jadalnych i in.). Przemiany zachodzące w dojrzewających i przechowywanych warzywach i surowcach przyprawowych. Znaczenie doboru opakowań dla zachowania jakości. Czynniki wpływające na długość okresu przechowywania i jakość warzyw i surowców przyprawowych. Charakterystyka gatunków z uwzględnieniem różnej trwałości przechowalniczej w zależności od traktowania pozbiorczego i warunków przechowywania.
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. Kałużyn-Krajewska D., 2003. Higiena produkcji żywności. wyd. SGGW Warszawa. 4. Gajewski M. 2005. Przechowalnictwo warzyw. SGGW Warszawa. Publikacje w czasopismach naukowych i specjalistycznych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, zadania projektowe, dyskusja.