

Skrócony opis modułu kształcenia

	M ZJ_S/33/2
Kierunek lub kierunki studiów	Zarządzanie Jakością w Produkcji Roślinnej
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przechowywanie owoców i warzyw Storage of fruits and vegetables
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne stopnia drugiego
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3(1,92/1)
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Paweł Michalski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych Katedra Sadownictwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z czynnikami decydującymi o trwałości produktów ogrodniczych oraz technologiami przechowywania.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zapoznanie z wpływem czynników genetycznych na jakość produktów ogrodniczych. Znaczenie opakowań – funkcja ochronna, logistyczna, informacyjna i marketingowa. Czynniki agrotechniczne, klimatyczne i ich wpływ na jakość i trwałość. Możliwości poprawy trwałości produktów. Wyznaczanie stopnia dojrzałości produktów ogrodniczych. Procesy zachodzące w dojrzewających i przechowywanych produktach ogrodniczych. Wpływ warunków przechowywania na trwałość i jakość produktów ogrodniczych. Zapoznanie z technologiami przechowywania produktów ogrodniczych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Adamicki F., Czerko Z. 2002. Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka. PWRiL Poznań. Gajewski M. Przechowalnictwo warzyw. SGGW Warszawa. Hołubowicz T. 1999. Sadownictwo. AR Poznań. Lange E., Ostrowski W. 1992. Przechowalnictwo owoców. PWRiL Warszawa. Pieniążek S.A. 2000. Sadownictwo. PWRiL Warszawa. Tendaj M. 1994. Przechowywanie warzyw. AR Lublin. Publikacje w czasopismach naukowych i specjalistycznych.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, zajęcia laboratoryjne, zadania problemowe, dyskusja.