

M uu_uu	M OG_ S1/PO/6/9
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Grzyby uprawne Cultivated mushrooms
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	pierwszego stopnia, studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 (0,6/ 0,6)
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Andrzej Sałata
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Zapoznanie studentów z biologią wzrostu i rozwoju grzybów uprawnych, występowaniem grzybów w środowisku naturalnym, systematyką i wartością odżywczą i leczniczą. Zapoznanie słuchaczy z budową nowoczesnych pieczarkarni, boczniakarni i laboratoriów. Najnowszymi metodami produkcji grzybów uprawnych. Z technologią produkcji podłoża, okrywy oraz grzybni. Zrozumienia znaczenia czynników wpływających na plonowanie i jakość grzybów.
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Zapoznanie studentów z biologią wzrostu i rozwoju grzybów wielkoowocnikowych. Istotnym celem jest zapoznanie słuchaczy z najnowszymi metodami produkcji grzybów, technologią produkcji podłoża i okrywy. Zapoznanie z metodami prowadzenia fermentacji i pasteryzacji podłoża w uprawie pieczarki, boczniaka i twardziaka (shii-take). Z technologią zagrybiania podłoża i rozrostem grzybni w podłożu. Zrozumienie znaczenia czynników fizycznych i klimatycznych wpływających na plonowanie grzybów. Z podstawowymi zasadami utrzymania mikroklimatu w hali uprawnej. Zapoznanie z procesami zachodzącymi w okresie wiązania i wzrostu owocników. Poznanie zasadniczych zabiegów pielęgnacyjnych po nałożeniu okrywy. Z organizacją przeprowadzania zbioru owocników i ich przygotowania do sprzedaży. Z zabiegami ogólnie higienicznymi w prowadzeniu upraw produkcyjnych. Z metodami zwalczania chorób i szkodników. Z problemami ekonomicznymi dotyczącymi produkcji grzybów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Gapiński M., Woźniak W. 1999. Pieczarka. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań; Gapiński M., Woźniak W., Ziombra M. 2001. Boczniak. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań; Szudyga K. 2002. Uprawa pieczarki. Hortpress, Warszawa; Siwulski M. 2004. Uprawiamy grzyby w ogrodzie. Wyd. Działkowiec. Biuletyn Producenta Pieczarek – Pieczarki, kwartalnik, Hortpress, Warszawa; Garnweidner E. 2003. Grzyby. Muza S.A., Warszawa. Gerhardt E. 2001. Przewodnik grzyby. Mulico, Warszawa. Sakson N. 2008. Produkcja pieczarki na podłożu fazy III. PWRiL, Poznań.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne i terenowe, zespołowe projekty prowadzenia uprawy grzybów w obiekcie, dyskusja, konsultacje

