

	M OG_22
Kierunek lub kierunki studiów	Ogrodnictwo, specjalność Produkcja ogrodnicza
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przygotowanie owoców i warzyw do obrotu Fresh fruit and vegetable marketing
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia niestacjonarne drugiego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1/1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Paweł Michalski dr Rafał Papliński
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Sadownictwa/Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych
Cel modułu	Zapoznanie z możliwościami zagospodarowania owoców i warzyw. Poznanie sposobów przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży hurtowej i detalicznej. Poznanie warunków w jakich obrót owocami i warzywami może być realizowany.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Sposoby wydłużania trwałości owoców i warzyw w okresie ich wzrostu. Wpływ czynników agrotechnicznych na jakość owoców i warzyw. Możliwości przedłużania trwałości owoców i warzyw w czasie przechowywania i obrotu handlowego. Właściwości gatunkowe i odmianowe wpływające na trwałość przechowalniczą i obrót handlowy owocami i warzywami. Handel krajowy i zagraniczny. Sieci handlowe i sprzedaż targowiskowa. Systemy nadzoru jakości owoców i warzyw. Ocena sensoryczna jakości owoców i warzyw. Preferencje i poziom akceptacji jako czynniki decydujące o sprzedaży/kupnie owoców i warzyw. Sortowanie i kalibracja. Klasy jakości. Opakowania i pakowanie – automatyzacja.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<u>Literatura podstawowa:</u> Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. 2009. Sensoryczne badania żywności. Wyd. Nauk. PTTŻ Kraków. Czynniki wpływające na plonowanie i jakość owoców roślin sadowniczych. 2006, 2008. Dni Otwarte w Sadzie Doświadczalnym SGGW w Wilanowie. Handel owocami w Polsce i Austrii, teraz i w przyszłości. 2008. Zakład Ekonomiki i TRSK. UP Lublin. <u>Literatura uzupełniająca:</u> Lange E., Ostrowski W. 1992. Przechowalnictwo owoców. PWRiL Warszawa. Praca zbiorowa. 1996. Atlas standardów jakościowych jabłek według norm OECD z komentarzem. Centrum Naukowo-Wdrożeniowe SGGW Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład, pogadanka, dyskusja, metody poglądowe, zajęcia terenowe