

M (Numer modułu zgodnie z planem studiów)	M OGS1_43/1
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)	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,52/0,48)
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Andrzej Sałata, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
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 programowe modułu kształcenia	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 metodami zwalczania chorób i szkodników. Z problemami ekonomicznymi dotyczącymi produkcji grzybów.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa:</p> <p>Gapiński M., Woźniak W. 1999. Pieczarka. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań;</p> <p>Gapiński M., Woźniak W., Ziombra M. 2001. Bocznik. Technologia uprawy i przetwarzania. PWRiL, Poznań;</p> <p>Szudyga K. 2002. Uprawa pieczarki. Hortpress, Warszawa;</p> <p>Siwulski M. 2004. Uprawiamy grzyby w ogrodzie. Wyd. Działkowiec.</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Biuletyn Producenta Pieczarek – Pieczarki, kwartalnik, Hortpress, Warszawa;</p> <p>Garnweidner E. 2003. Grzyby. Muza S.A., Warszawa.</p> <p>Gerhardt E. 2001. Przewodnik grzyby. Mulico, Warszawa.</p> <p>Sakson N. 2008. Produkcja pieczarki na podłożu fazy III. PWRiL, Poznań.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	projekty prowadzenia uprawy grzybów w obiekcie, dyskusja, konsultacje