

Numer modułu zgodnie z planem studiów	ZF S1_33B
Kierunek lub kierunki studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przechowalnictwo zielarskie Storage of herbs
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	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	6 (2,72/3,28)
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Robert Gruszecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa
Cel modułu	Zapoznania studentów z czynnikami decydującymi o trwałości pozbiorczej surowców zielarskich
Treści programowe modułu kształcenia	Przekazanie studentom wiadomości dotyczących wpływu czynników genetycznych, klimatycznych i agrotechnicznych na jakość i trwałość przechowalniczą surowców zielarskich. Znaczenie doboru opakowań – funkcja ochronna, logistyczna, informacyjna i marketingowa. Traktowanie przed i pozbiorcze wpływające na trwałość oraz jakość surowców zielarskich. Warunki, metody i zasady konserwacji ziół. Wpływ sposobu konserwacji na zawartość składników aktywnych w czasie przechowywania. Wpływ warunków przechowywania na jakość i trwałość wybranych surowców zielarskich
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karwowska K., Przybył J., 2005. Suszarnictwo i przetwórstwo ziół. Wyd. SGGW, Warszawa 2. Elbanowska A., 1994. Suszenie i przechowywanie surowców zielarskich. Wyd. Instytut Roślin i Przetworów Zielarskich. 3. Zaćwilichowska Z., 1946. Jak zbierać i suszyć zioła lecznicze. Wyd. Księgarnia Floriana Trzecieckiego Kraków. 4. Adamicki F., Czerko Z. 2002. Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka. PWRiL Poznań. 5. Gajewski M. 2005. Przechowalnictwo warzyw. SGGW 6. Publikacje w czasopismach naukowych i specjalistycznych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, zadania projektowe, dyskusja.