

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2019/2020

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu kształcenia	Przechowywalność produktów roślinnych
2. Nazwa jednostki	Wydział Nauk Technicznych, Zakład Rolnictwa
3. Grupa treści kształcenia	-----
4. Typ przedmiotu	obowiązkowy
5. Poziom studiów	studia I stopnia
6. Liczba punktów ECTS	1
7. Poziom przedmiotu	średnio-zaawansowany
8. Rok studiów, semestr	IV rok, semestr VII (zimowy)
9. Liczba godzin w semestrze	Wyk. Ćw. L* Prj. Pbn. Zp. Pr.
	15
10. Język wykładowy:	język polski
11. Wykładowca	Adam Korniluk, mgr inż.

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

12. Wymagania wstępne

1. Podstawowe informacje z chemii i biochemii

13. Cele przedmiotu

C1 Przekazanie wiedzy o podstawowych przemianach zachodzących w surowcach podczas przechowywania i czynnikach je kształtujących

C2 Przekazanie wiedzy na temat metod przedłużania trwałości tj. konserwacji i przetwórstwa surowców rolniczych

C3 Poznanie zasad i warunków prawidłowego przechowywania produktów rolnych

14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot potrafi:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
--	---

WIEDZA

EK01	Definiuje i charakteryzuje gospodarkę magazynową, technikę i technologię magazynowania oraz charakteryzuje sposoby składowania towarów	K_W01
EK02	Ma wiedzę na temat, jak korzystać z przepisów prawnych związanych z oceną jakościową produktów.	K_W01

UMIEJĘTNOŚCI

EK03	potrafi zaplanować optymalne warunki przechowywania (temperatura, czas, opakowanie, rodzaj magazynu, sposób składowania itp.) produktów roślinnych	K_U01
EK04	potrafi charakteryzować wyposażenie magazynowe oraz warunki przechowywania żywności.	K_U01

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

EK05	Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej na bezpieczeństwo produktów spożywczych przechowywanych w zaplanowanych przez siebie warunkach.	K_K02
------	---	-------

EK06 Ma świadomość potrzeby organizacji bazy przechowalniczej owoców i warzyw.	K_K01
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
Przepisy prawne związane z jakością produktów rolnych. Czynniki przyrodnicze i agrotechniczne warunkujące trwałość przechowalniczą płodów rolnych. Wpływ warunków przechowywania nasion roślin uprawnych na ich wartość siewną. Przechowywanie ziarna i zbóż na cele: spożywcze i paszowe. Suszenie i czyszczenie ziarna zbóż. Genetyczne i ekologiczne czynniki warunkujące trwałość przechowalniczą ziemniaka. Metody przechowywania ziemniaka. Adaptacja obiektów gospodarczych na przechowalnię ziemniaków. Przechowywanie owoców. Przechowywanie warzyw. Normy jakościowe produktów rolnych.	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Wykład	
2. Dyskusja	
3. Pokaz multimedialny	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Udział w dyskusji	
P1. Obecność na zajęciach	
P2. Kolokwium zaliczeniowe / ustne	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem	15
konsultacje	5
Nakład pracy studenta	
Przygotowanie do kolokwium	5
SUMA	25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	
DLA PRZEDMIOTU	1
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Adamicki F., Czerko Z. Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka. Wyd.: Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2002	
2) Litwińczuk Z. (Red.) Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, 2011.	
Literatura uzupełniająca:	
1) Ocena żywności i żywienia pod red. Marka Zina, M.Gil, E.Glodek, M.Rudy, R.Stanisławczyk, M.Zin, A.Znamiorska	
20. Formy oceny – szczegóły	
1) Oceną końcową z wykładu jest ocena uzyskana na pisemnym zaliczeniu treści wykładowych według następujących kryterium punktowego	
91% - 100% bdb	
81% - 90% db +	
71% - 80% db	
61% - 70% dst +	
51%- 60% dst	
21. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Informacja, gdzie można zapoznać się z prezentacjami do zajęć, instrukcjami do laboratorium, itp. – zgodnie z planem zajęć	
2. Informacje na temat miejsca odbywania zajęć – zgodnie z planem zajęć	
3. Informacja na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć	
4. Informacja na temat konsultacji (godziny+miejsce) – zgodnie z terminarzem konsultacji	

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)