

| KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022<br>FORMA: STUDIA STACJONARNE  |  |    |         |        |   |     |
|---|--|----|---------|--------|---|-----|
| <b>INFORMACJE OGÓLNE</b>  |  |    |         |        |   |     |
| 1. Nazwa przedmiotu Przechowalnictwo produktów roślinnych   |  |    |         |        |   |     |
| 2. Nazwa kierunku Rolnictwo   |  |    |         |        |   |     |
| 3. Poziom studiów I stopnia   |  |    |         |        |   |     |
| 4. Liczba punktów ECTS 1  |  |    |         |        |   |     |
| 5. Liczba godzin w semestrze  |  |    |         |        |   |     |
| semestr   | w  | ćw | lab/lek | prj/zp | pws   | prk |
| VII   | 15   |    |         |        |   |     |
| 6. Język wykładowy polski   |  |    |         |        |   |     |
| 7. Wykładowca Adam Korniluk, mgr inż.   |  |    |         |        |   |     |
| <b>INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE</b>   |  |    |         |        |   |     |
| 8. Wymagania wstępne  |  |    |         |        |   |     |
| 1. Podstawowe informacje z chemii i biochemii   |  |    |         |        |   |     |
| 9. 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  |  |    |         |        |   |     |
| 10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych  |  |    |         |        |   |     |
| Student, który zaliczył przedmiot:  |  |    |         |        | odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się |     |
| <b>WIEDZA</b>   |  |    |         |        |   |     |
| EU01  | Definiuje i charakteryzuje gospodarkę magazynową, technikę i technologię magazynowania oraz charakteryzuje sposoby składowania towarów             |    |         |        | K_W01   |     |
| EU02  | Ma wiedzę na temat, jak korzystać z przepisów prawnych związanych z oceną jakościową produktów   |    |         |        | K_W01   |     |
| <b>UMIEJĘTNOŚCI</b>   |  |    |         |        |   |     |
| EU03  | Potrafi zaplanować optymalne warunki przechowywania (temperatura, czas, opakowanie, rodzaj magazynu, sposób składowania itp.) produktów roślinnych |    |         |        | K_U01   |     |
| EU04  | Potrafi charakteryzować wyposażenie magazynowe oraz warunki przechowywania żywności.   |    |         |        | K_U01   |     |
| <b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>  |  |    |         |        |   |     |

|  |   |               |
|--|---|---------------|
| EU05   | Ma świadomość odpowiedzialności zawodowej na bezpieczeństwo produktów spożywczych przechowywanych w zaplanowanych przez siebie warunkach. | K_K02         |
| EU06   | Ma świadomość potrzeby organizacji bazy przechowalniczej owoców i warzyw.   | K_K01         |
| <b>11. Treści programowe</b>   |   |               |
| <b>Forma zajęć – wykłady</b>   |   |               |
| 1) Przepisy prawne związane z jakością produktów rolnych.<br>2) Czynniki przyrodnicze i agrotechniczne warunkujące trwałość przechowalniczą płodów rolnych.<br>3) Wpływ warunków przechowywania nasion roślin uprawnych na ich wartość siewną.<br>4) Przechowywanie ziarna i zbóż na cele: spożywcze i paszowe.<br>5) Suszenie i czyszczenie ziarna zbóż.<br>6) Genetyczne i ekologiczne czynniki warunkujące trwałość przechowalniczą ziemniaka.<br>7) Metody przechowywania ziemniaka.<br>8) Adaptacja obiektów gospodarczych na przechowalnię ziemniaków.<br>9) Przechowywanie owoców.<br>10) Przechowywanie warzyw.<br>11) Normy jakościowe produktów rolnych. |   |               |
| <b>12. Narzędzia/metody dydaktyczne</b>  |   |               |
| 1. Wykład  |   |               |
| 2. Dyskusja  |   |               |
| 3. Pokaz multimedialny   |   |               |
| <b>13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe )</b>   |   |               |
| 1. Udział w dyskusji   |   |               |
| 2. Obecność na zajęciach   |   |               |
| 3. Kolokwium zaliczeniowe / ustne  |   |               |
| <b>14. Obciążenie pracą studenta</b>   |   |               |
| Forma aktywności   |   | liczba godzin |
| 1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje  |   | 20            |
| 2. Nakład pracy studenta   |   | 5             |
| suma   |   | 25            |
| liczba punktów ECTS  |   | 1             |
| <b>15. Literatura</b>  |   |               |
| 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  |   |               |
| <b>16. Formy oceny – szczegóły</b>   |   |               |
| 1) Oceną końcową z wykładu jest ocena uzyskana na pisemnym zaliczeniu treści wykładowych według następujących kryterium punktowego: <div style="margin-left: 40px;">             91% - 100% bdb<br/>             81% - 90% db +<br/>             71% - 80% db<br/>             61% - 70% dst +           </div>  |   |               |

51%- 60% dst

**17. Inne przydatne informacje o przedmiocie**

1. Informacja, gdzie można zapoznać się z materiałami do zajęć, itp. - instrukcje do zajęć oraz materiały przekazywane są w trakcie trwania godzin kontaktowych z nauczycielem
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.