

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020-2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	OBRÓT ZWIERZĘTAMI I PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO
Kod przedmiotu *	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr hab. inż. J. Topczewska prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. J. Topczewska prof. UR, dr inż. M. Ormian

* - opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
6	30			30					3

1.2. Sposób realizacji zajęć
 zajęcia w formie tradycyjnej

 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość
1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Produkcja zwierzęca /Produkcja surowców zwierzęcych

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE**3.1 Cele przedmiotu**

C1	Zapoznanie studentów z pojęciem, regulacjami prawnymi i zasadami obrotu zwierzętami gospodarskimi oraz produktami pochodzenia zwierzęcego
----	---

C2	Poszerzenie wiedzy z zakresu rynku produktów pochodzenia zwierzęcego
C3	Wypracowanie umiejętności oceny wpływu obrotu przedubojowego na jakość i właściwości technologiczne mięsa
C4	Wypracowanie umiejętności oceny rynku produktów pochodzenia zwierzęcego w Polsce
C5	Przygotowanie studentów do rozwiązywania problemów związanych z organizacją obrotu zwierząt i produktów zwierzęcych

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	Wymienia regulacje prawne i zasady funkcjonowania rynku obrotu zwierzętami gospodarskimi oraz produktami pochodzenia zwierzęcego	K_Wo7 K_Wo8
EK_02	Rozumie zasady produkcji i przetwórstwa surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, ocenia rynek produktów pochodzenia zwierzęcego w Polsce również w aspekcie możliwych zagrożeń dla środowiska	K_Wo6 K_Wo8 K_Uo5
EK_03	Potrafi zaplanować działalność gospodarczą związaną z obrotem zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego właściwie diagnozując potencjalne problemy	K_Uo6
EK_04	Jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i uznania jej znaczenia w rozwiązywaniu problemów z logistyki obrotu zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności	K_Ko1, K_Ko2

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Pojęcie obrotu. Regulacje prawne w obrocie zwierzętami gospodarskimi i produktami pochodzenia zwierzęcego oraz środkami żywienia zwierząt
Obrót materiałem hodowlanym: zwierzęta hodowlane, nasienie, embriony
Przedubojowy obrót zwierząt rzeźnych. Skup zwierząt; transport zwierząt; postępowanie przedubojowe
Wpływ obrotu przedubojowego na jakość i właściwości technologiczne mięsa
Wymagania prawne i higieniczno-sanitarne w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego
Wymagania weterynaryjne dla produkcji i obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności lokalnej, marginalnej i ograniczonej
Rynek mięsa w Polsce i na świecie
Rynek jaj w Polsce i na świecie
Rynek mleka w Polsce i na świecie
Obrót środkami żywienia zwierząt
Zasady postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Obrót materiałem biologicznym
Wpływ obrotu przedubojowego na jakość i właściwości technologiczne mięsa. Pozyskiwanie, transport mleka i przetworów.
Rynek produktów pochodzenia zwierzęcego w Polsce
Wymagania weterynaryjne dla produkcji i obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia laboratoryjne: analiza tekstów z dyskusją, praca w grupach (prezentacja multimedialna, dyskusja).

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	kolokwium zaliczeniowe	w.
EK_02	kolokwium, prezentacja multimedialna, dyskusja w grupie	ćw.
EK_03	kolokwium, dyskusja w grupie	ćw.
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie z oceną
Ćwiczenia: zaliczenie z oceną
Ocena ustalana na podstawie ocen cząstkowych z kolokwium z wykładów, kolokwium z ćwiczeń, prezentacji, udziału w dyskusji
O ocenie pozytywnej z zaliczenia decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70 %, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%).
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	60
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	6
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta	10

(przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
SUMA GODZIN	76
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <p>Akty prawne krajowe i wspólnotowe.</p> <p>Grudowski P. 2016. Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności. Difin.</p> <p>Litwińczuk Z. red. 2012. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRil Warszawa.</p> <p>Kończ r. Dobrzański Z. 2006. Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich wyd. Ar Wrocław.</p> <p>Kisperska-Moroń D. 2010. Podstawy podejmowania decyzji logistycznych w przedsiębiorstwie. AE Katowice</p>
<p>Literatura uzupełniająca: czasopisma Życie Weterynaryjne, Gospodarka Mięсна, Wiadomości Zootechniczne, Rynek Produktów Rolnych</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej