

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>PRODUKCJA ZWIERZĘCA</b>
Kod przedmiotu	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	podstawowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz; dr inż. Małgorzata Ormian; dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar

\* - 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
2	30			45					7

**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)**

WYKŁAD: EGZAMIN

LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Wiedza z chemii i biologii na poziomie szkoły średniej

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

C1	Zapoznanie studentów z podstawami chowu zwierząt gospodarskich.
----	---

C <sub>2</sub>	Wypracowanie umiejętności oceny wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na ilość i jakość produktów pochodzenia zwierzęcego.
C <sub>3</sub>	Przygotowanie studentów do pracy w grupie.

### 3.2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	wyjaśnia podstawy chowu zwierząt gospodarskich	K_Wo6
EK_02	ocenia wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na ilość i jakość produktów pochodzenia zwierzęcego	K_Uo2 K_Uo6 K_Uo9
EK_03	wykazuje kreatywność w rozwiązaniu problemów w chowie zwierząt oraz przestrzega zasad etyki zawodowej	K_Ko1, K_Ko4

### 3.3. Treści programowe

#### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Prawne i organizacyjne aspekty produkcji zwierzęcej.
Zwierzęta gospodarskie. Główne kierunki użytkowania poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich. Rasy zwierząt reprezentujące poszczególne kierunki użytkowania.
Żywnienie zwierząt gospodarskich: ogólne zasady żywienia; dobór i charakterystyka pasz stosowanych w żywieniu zwierząt mono i poligastrycznych; dodatki paszowe.
Mikroklimat pomieszczeń inwentarskich: czynniki termiczne, chemiczne i mikrobiologiczne.
Użytkowanie bydła mięsnego.
Użytkowanie bydła mlecznego.
Użytkowanie świń.
Użytkowanie mięsne drobiu. Użytkowanie nieśne kur.
Produkcja zwierzęca a środowisko.

#### B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Mleczne i mięsne użytkowanie bydła.
Chów i użytkowanie trzody chlewnej.
Produkcja jaj konsumpcyjnych.
Produkcja mięsa drobiowego.

### 3.4. Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Laboratoria: praca w grupach, zadania, analizy, 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	egzamin pisemny	w.
EK_02	kolokwium, raport, udział w dyskusji	lab.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	lab.

##### 4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: egzamin pisemny.

Ćwiczenia laboratoryjne zaliczenie z oceną. Ocena ustalana na podstawie ocen cząstkowych z kolokwium, raportu, udziału w dyskusji.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu 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%.

#### 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	75
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	8
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	92
SUMA GODZIN	175
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>7</b>

\* 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

Literatura podstawowa:

Szulc T. (red). 2016. Hodowla zwierząt. Wyd. UP Wrocław.

Nałęcz-Tarwacka T. (red.) 2014. Produkcja zwierzęca, cz. 1, 2, 3. Wyd. Hortpress. Warszawa.

Jankowski J. (red.). 2012. Hodowla i użytkowanie drobiu. PWRiL. Warszawa

Grodzki H (red.). 2005. Hodowla i użytkowanie zwierząt gospodarskich. Wyd. SGGW. Warszawa.

Literatura uzupełniająca:

Sokołowicz Z., Dykiel M., Topczewska J., Krawczyk J., Augustyńska-Prejsnar A. 2020. The Effect of the Type of Non-Caged Housing System, Genotype and Age on the Behaviour of Laying Hens. *Animals*, 10(12), 2450.

Lechowska J., Topczewska J., Ormian M., Mroczka W. 2021. Potencjał produkcyjny krów rasy czerwono-białej użytkowanych w gospodarstwie rolnym realizującym Program Ochrony Zasobów Genetycznych bydła na Podkarpaciu. *Uwarunkowania Produkcji Żywności*. Wyd. UR Rzeszów.

Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Lechowska J. 2020. Assessment of selected culinary quality traits of carcasses of slaughter chicken from the intensive and ecological housing system. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego*, 1, 68-73.

Sokołowicz Z., Krawczyk J., Dykiel M. 2018. Productivity of laying hens in different production systems. *Acta Scientiarum Polonorum Zootechnica*, 17(2), 3-10.

*Czasopisma popularno-naukowe z zakresu realizowanej tematyki.*

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej