

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022-2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Produkcja surowców roślinnych
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	studia I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	podstawowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr hab. inż. Ewa Szpunar-Krok, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Ewa Szpunar-Krok, prof. UR, dr Marta Jańczak-Pieniążek

* -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
1	15			15					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

Wiadomości ze szkoły średniej w zakresie biologii i chemii.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Przekazanie wiedzy dotyczącej wymagań grup użytkowych roślin względem czynników siedliska.
C ₂	Zapoznanie studentów z wpływem czynników siedliskowych i agrotechnicznych oddziałujących na wielkość i jakość plonu surowców roślinnych.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu metody oceny właściwości surowców i produktów roślinnych oraz czynniki kształtujące ich jakość	K_Wo6
EK_02	student potrafi krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w produkcji surowców roślinnych na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt	K_Uo7
EK_03	student jest gotów do uznania znaczenia wiedzy oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem nietypowych problemów	K_Ko2

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Specyfika produkcji rolniczej w Polsce.
Czynniki plonotwórcze i ograniczające plonowanie roślin.
Wpływ siedliska na wielkość i jakość plonu roślin uprawy polowej przeznaczonych dla przetwórstwa rolno – spożywczego.
Wpływ technologii produkcji na wielkość i jakość plonu surowców roślinnych przeznaczonych dla przemysłu rolno-spożywczego (rośliny zbożowe, okopowe, oleiste, bobowate grubonasienne).

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Prezentacja wyróżników technologii produkcji prośrodowiskowych, zintegrowanych, intensywnych i specjalnych oraz ich wpływ na bioróżnorodność.
Charakterystyka ważniejszych grup użytkowych roślin uprawy polowej, z przeznaczeniem dla przetwórstwa rolno-spożywczego: – rośliny zbożowe (pszenica, żyto, jęczmień, owies, kukurydza, proso, gryka)

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

- rośliny okopowe (ziemniaki, buraki cukrowe)
- rośliny oleiste (rzepak, gorczyce, len, lnianka siewna, mak)
- rośliny bobowate grubonasienne (groch, fasola, soja, soczewica)

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia: praca w grupach / dyskusja / raporty laboratoryjne.

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, raporty laboratoryjne	w., ćw.
EK_02	kolokwium	w., ćw.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%.

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	30/1,2
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1/0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć: 25/1,00 napisanie opracowania na zadany temat: 19/0,76
SUMA GODZIN	75
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

Literatura podstawowa:

1. Kotecki A. (red.). 2020. Uprawa roślin. Cz. II i III. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
2. Szempliński W. 2012. Rośliny rolnicze. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

Literatura uzupełniająca:

1. Domański P. (red.). 2009. Produkcja roślinna. Cz. III. Technologie produkcji roślinnej. Wyd. Hortpress.
2. Gąsiorowski H. (red.). 2004. Pszenica. Chemia i technologia. PWRiL.
3. Gąsiorowski H. (red.). 1997. Jęczmień. Chemia i technologia. PWRiL.
4. Gąsiorowski H. (red.). 1995. Owies. Chemia i technologia. PWRiL.
5. Gąsiorowski H. (red.). 1994. Żyto. Chemia i technologia. PWRiL.
6. Jańczak-Pieniążek M., Buczek J., Kaszuba J., Szpunar-Krok E., Dorota Bobrecka-Jamro D., Jaworska G. 2020. Comparative assessment of the baking quality of hybrid and population wheat cultivars. *Appl. Sci.* 10, 7104.
7. Kocira, A., Kozłowicz, K., Panasiewicz, K., Staniak, M., Szpunar-Krok, E., Hortyńska, P. 2021. Polysaccharides as edible films and coatings: characteristics and influence on fruit and vegetable quality - a review. *Agronomy*, 11, 813.
8. Szpunar-Krok E., Wondołowska-Grabowska A., Bobrecka-Jamro D., Jańczak-Pieniążek M., Kotecki A., Kozak M. 2021. Effect of nitrogen fertilisation and inoculation with *Bradyrhizobium japonicum* on the fatty acid profile of soybean (*Glycine max* (L.) Merrill) seeds" *Agronomy*, 11, 5: 941. <https://doi.org/10.3390/ag11050941>
9. Publikacje naukowe

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej