

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022-2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	PRODUKCJA SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH
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

* - 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 oraz z wpływem czynników genetycznych i środowiskowych na ilość i jakość produktów pochodzenia zwierzęcego.
C2	Wypracowanie umiejętności oceny produkcji surowców zwierzęcych i jakości produktów pochodzenia zwierzęcego.
C3	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	jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy, wykazuje kreatywność w rozwiązywaniu problemów. Przestrzega zasady etyki zawodowej	K_Ko1 K_Ko4

3.3. Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Stan obecny i perspektywy rozwoju produkcji surowców zwierzęcych na tle produkcji światowej i europejskiej.
Krajowe i europejskie uwarunkowania prawne produkcji surowców zwierzęcych.
Wpływ czynników genetycznych na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego.
Wpływ żywienia zwierząt na ilość, jakość i opłacalność produkcji surowców pochodzenia zwierzęcego.
Wpływ czynników środowiskowych na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego.
Znaczenie stanu sanitarnego pomieszczeń oraz profilaktyki schorzeń w kształtowaniu ilości i jakości surowców pochodzenia zwierzęcego.
Wpływ systemu chowu zwierząt na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego.
Wpływ stresu na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego.
Wpływ głodzenia, transportu oraz postępowania przedubojowego na jakość mięsa zwierząt rzeźnych.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Czynniki kształtujące ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego.
Laboratoryjna ocena wybranych surowców pochodzenia zwierzęcego.
Zasady opracowania projektu produkcji surowców pochodzenia zwierzęcego.

Projektowanie produkcji mleka.
Projektowanie produkcji wołowiny.
Projektowanie produkcji wieprzowiny.
Projektowanie produkcji mięsa drobiowego.
Projektowanie produkcji jaj spożywczych.

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)

<p>Wykład: egzamin pisemny.</p> <p>Laboratoria: zaliczenie z oceną. Ocena ustalana na podstawie ocen cząstkowych z kolokwium, raportu, udziału w dyskusji.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.</p> <p>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%).</p>
--

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 planu z 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
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	7

* 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:

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.

Polskie e-czasopisma, Chów i hodowla bydła, Farmer, Wiadomości Zootechniczne, Polskie Drobiarstwo, Trzoda chlewna.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej