

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024—2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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	studia pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	podstawowy do wyboru
Język wykładowy	język polski
Koordynator	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.	Zajęcia projekt.	Liczba pkt ECTS
2	30			15				30	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

ZAJĘCIA PROJEKTOWE: 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

C ₁	Zapoznanie studentów z podstawami chowu zwierząt gospodarskich oraz z wpływem czynników genetycznych i środowiskowych na ilość i jakość produktów pochodzenia zwierzęcego.
C ₂	Wypracowanie umiejętności oceny produkcji surowców zwierzęcych i jakości produktów pochodzenia zwierzęcego.
C ₃	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 w aspekcie uzyskania wysokiej jakości surowców pochodzenia zwierzęcego	K_Wo6 K_Wo7
EK_02	potrafi ocenić wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na ilość i jakość produktów pochodzenia zwierzęcego, a także dobrać odpowiednie urządzenia i technologie wykonując zadania inżynierskie	K_Uo2 K_Uo4 K_Uo6
EK_03	jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy, wykazuje kreatywność w rozwiązywaniu problemów a także 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, zajęć projektowych

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, rozwiązywanie zadań, wykonywanie analiz, dyskusja

Zajęcia projektowe: projekt, 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, projekt, wykonanie zadań, udział w dyskusji	lab., zaj. proj.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	lab., zaj. proj.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: egzamin pisemny.
Laboratorium: zaliczenie z oceną na podstawie ocen częściowych z kolokwium, wykonania zadań, udziału w dyskusji.
Zajęcia projektowe: wykonanie i omówienie projektu.
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 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.)	95
SUMA GODZIN	178

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:

Topczewska J., Ormian M., Augustyńska-Prejsnar A. 2022. Food safety and supervision in ijhars activities. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 32/61, 2, 197-201.

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., Dykiel, M., Augustyńska-Prejsnar, A., Krawczyk, J.2022. The Effect of Storage Duration on Some Quality Traits and Composition of Eggs from Different Housing Systems. Annals of Animal Science, 22(1), 459–475.

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

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej