

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	DOBROSTAN ZWIERZĄT A JAKOŚĆ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO
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 IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr hab. inż. Jadwiga Topczewska, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Jadwiga Topczewska, prof. UR; 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 projektowe	Liczba pkt. ECTS
7	15			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)**

WYKŁAD: ZALICZENIE BEZ OCENY

LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ

ZAJĘCIA PROJEKTOWE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres treści z przedmiotu: Produkcja zwierzęca / Produkcja surowców zwierzęcych

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

3.1. Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z problematyką dobrostanu zwierząt gospodarskich i jego wpływu na jakość surowców zwierzęcych.
C ₂	Wypracowanie umiejętności oceny dobrostanu zwierząt różnymi metodami i wskazanie działań na rzecz jego poprawy.
C ₃	Wypracowanie odpowiedzialności za ochronę i dobrostan zwierząt.

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	definiuje pojęcie dobrostanu zwierząt gospodarskich i wymienia kryteria jego oceny	K_Wo6 K_Wo7
EK_02	ocenia poziom dobrostanu zwierząt i jego wpływ na jakość surowców pochodzenia zwierzęcego wskazując optymalne systemy produkcji	K_Uo2 K_Uo4 K_Uo6
EK_03	podejmuje działania na rzecz poprawy dobrostanu zwierząt oraz przestrzega zasad etyki zawodowej	K_Ko3 K_Ko4

3.3. Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Europejskie i krajowe regulacje prawne w zakresie dobrostanu zwierząt.
Dobrostan zwierząt gospodarskich i kryteria jego oceny.
Systemy utrzymania zwierząt a poziom dobrostanu zwierząt gospodarskich.
Wpływ poziomu dobrostanu na jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych i projektowych

Treści merytoryczne
Kryteria i wskaźniki oceny poziomu dobrostanu zwierząt.
Aktualne zalecenia w zakresie oceny dobrostanu zwierząt gospodarskich.
Ocena jakości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego uzyskanych z różnych systemów.
Dobrostan bydła mięsnego i mlecznego jego znaczenie dla jakości surowca i produktu.
Dobrostan trzody chlewnej a jakość mięsa wieprzowego.
Dobrostan w użytkowaniu drobiu nieśnego i mięsnego a jakość surowca i produktu.
Dobrostan w chowie małych przeżuwaczy a jakość surowca.

3.4. Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia laboratoryjne i projektowe: praca indywidualna i w grupach (projekt, dyskusja), wykonywanie zadań i ćwiczeń

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	w.
EK_02	kolokwium, ocena projektu, ocena wykonania zadań, sprawozdanie	lab., zaj. proj.
EK_03	udział w dyskusji, obserwacja w trakcie zajęć	lab., zaj. proj.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie bez oceny (kolokwium).

Laboratoria: zaliczenie z oceną na podstawie oceny z kolokwium, sprawozdania.

Zajęcia projektowe: zaliczenie z oceną na podstawie wykonanego projektu oraz aktywności na zajęciach.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z zaliczenia decyduje liczba uzyskanych punktów z zaliczenia ($>50\%$ 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	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	28
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:

Akty prawne krajowe i wspólnotowe.

Kończ R. Dobrzański Z. 2019. Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich. Wyd. AR, Wrocław.

Literatura uzupełniająca:

Sokołowicz Z., Krawczyk J., Dykiel M. 2018. The Effect of the Type of Alternative Housing System, Genotype and Age of Laying Hens on Egg Quality. *Annals of Animal Science*, 18(2), 541-555.

2. 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.

3. Sokołowicz Z., Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M. 2019. Wpływ wysokiej temperatury w czasie odchowu na jakość mięsa kurcząt brojlerów. *Żywność i żywienie w świetle współczesnej wiedzy*. Wyd. UR Rzeszów, 68-78.

Prejsnar K., Ormian M. 2022. Ochrona prawna zwierząt towarzyszących. Problemy społeczne i prawne – naukowa analiza wybranych zagadnień. Wydawnictwo Naukowe Tygiel, Lublin, 256-263.

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.

Czasopisma: Przegląd Hodowlany, Trzoda chlewna, Życie Weterynaryjne, Medycyna Weterynaryjna

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej