

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	OBRÓT ZWIERZĘTAMI I PRODUKTAMI 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	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy do wyboru
Język wykładowy	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. Jadwiga Lechowska; 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 (terenowe)	Liczba pkt ECTS
6	20			30				10	4

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

ĆWICZENIA LABORATORYJNE: ZALICZENIE Z OCENĄ

ĆWICZENIA TERENOWE: ZALICZENIE BEZ OCENY

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

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 pojęciem, regulacjami prawnymi i zasadami obrotu zwierzętami gospodarskimi oraz produktami pochodzenia zwierzęcego
C ₂	Poszerzenie wiedzy z zakresu rynku produktów pochodzenia zwierzęcego
C ₃	Wypracowanie umiejętności oceny wpływu obrotu przedubojowego na jakość i właściwości technologiczne mięsa
C ₄	Wypracowanie umiejętności oceny rynku produktów pochodzenia zwierzęcego w Polsce
C ₅	Przygotowanie studentów do rozwiązywania problemów związanych z organizacją obrotu zwierząt i produktów zwierzęcych

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	wymienia regulacje prawne i zasady funkcjonowania rynku obrotu zwierzętami gospodarskimi oraz produktami pochodzenia zwierzęcego	K_Wo7 K_Wo8
EK_02	rozumie zasady produkcji i przetwórstwa surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, ocenia rynek produktów pochodzenia zwierzęcego w Polsce również w aspekcie możliwych zagrożeń dla środowiska	K_Wo6 K_Wo8 K_Uo5
EK_03	potrafi zaplanować działalność gospodarczą związaną z obrotem zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego właściwie diagnozując potencjalne problemy	K_Uo6
EK_04	jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i uznania jej znaczenia w rozwiązywaniu problemów z logistyki obrotu zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności	K_Ko1, K_Ko2

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Pojęcie obrotu. Regulacje prawne w obrocie zwierzętami gospodarskimi i produktami pochodzenia zwierzęcego oraz środkami żywienia zwierząt
Obrót materiałem hodowlanym: zwierzęta hodowlane, nasienie, embriony
Przedubojowy obrót zwierząt rzeźnych. Skup zwierząt; transport zwierząt; postępowanie przedubojowe
Wpływ obrotu przedubojowego na jakość i właściwości technologiczne mięsa
Wymagania prawne i higieniczno-sanitarne w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego

Wymagania weterynaryjne dla produkcji i obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności lokalnej, marginalnej i ograniczonej
Rynek mięsa w Polsce i na świecie
Rynek jaj w Polsce i na świecie
Rynek mleka w Polsce i na świecie
Obrót środkami żywienia zwierząt
Zasady postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych, terenowych

Treści merytoryczne
Obrót materiałem biologicznym
Wpływ obrotu przedubojowego na jakość i właściwości technologiczne mięsa. Pozyskiwanie, transport mleka i przetworów.
Rynek produktów pochodzenia zwierzęcego w Polsce
Wymagania weterynaryjne dla produkcji i obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.
Zajęcia terenowe w wybranym przedsiębiorstwie transportowym.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia laboratoryjne: analiza tekstów z dyskusją, praca indywidualna i w grupach (wykonywanie zadań); ćwiczenia terenowe: zajęcia w terenie

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, wykonanie zadań, udział w dyskusji	w., ćw.
EK_03	kolokwium, aktywność na zajęciach, sprawozdanie z zajęć terenowych	ćw. lab., ćw. teren
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć	ćw. lab. ćw. teren.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie bez oceny (kolokwium)
Ćwiczenia laboratoryjne: zaliczenie z oceną
Ocena ustalana na podstawie ocen częściowych z kolokwium z wykładów, kolokwium z ćwiczeń, wykonanych zadań, udziału w dyskusji, sprawozdania z zajęć terenowych.
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%).
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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	60
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	6
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	34
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	Nie dotyczy
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

Akty prawne krajowe i wspólnotowe.

Grudowski P. 2016. Wybrane aspekty zarządzania jakością i towaroznawstwa żywności. Difin.

Litwińczuk Z. red. 2012. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiI Warszawa.

Kończ R. Dobrzański Z. 2019. Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich wyd. Ar Wrocław.

Kisperska-Moroń D. 2010. Podstawy podejmowania decyzji logistycznych w przedsiębiorstwie. AE Katowice

Literatura uzupełniająca:

Topczewska J., Ormian M., Augustyńska-Prejsnar A. 2022. Trade in selected raw materials of animal origin in the EU. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 1, 195-199.

Prejsnar S., Ormian M., Topczewska J. 2021. The influence of transport on the quality of poultry meat. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2, 129-133.

Publikacje z zakresu poruszanej problematyki

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej