

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019-2020

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 Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich
Kierunek studiów	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Poziom kształcenia	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	ogólny
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. inż. prof. UR Zofia Sokołowicz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr hab. inż. prof. UR Zofia Sokołowicz Ćwiczenia: dr inż. Małgorzata Ormian, dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar

* - 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)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Chemia

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z czynnikami wpływającymi na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego
C ₂	Zapoznanie studentów z głównymi problemami dobrostanu zwierząt gospodarskich
C ₃	Wypracowanie umiejętności oceny wpływu różnych czynników na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego
C ₄	Rozumie znaczenie wiedzy w kształtowaniu ilości i jakości produktów pochodzenia zwierzęcego

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	zna czynniki genetyczne i środowiskowe wpływające na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego oraz główne problemy dobrostanu zwierząt gospodarskich	K_Wo6
EK_02	umie samodzielnie ocenić wpływ poszczególnych czynników na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego oraz dobrostan zwierząt i rozumie konieczność aktualizacji swojej wiedzy stosownie do zmieniających się warunków produkcji i wymogów prawnych	K_U12
EK_03	rozumie znaczenie wiedzy w zakresie wpływu różnych czynników na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego z uwzględnieniem wymogów dobrostanu	K_Ko2

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Gatunki i rasy zwierząt gospodarskich wykorzystywane do produkcji surowców zwierzęcych.
Wpływ czynników genetycznych na ilość i jakość surowców zwierzęcych.
Rola żywienia zwierząt w kształtowaniu ilości i jakości surowców zwierzęcych.
Wpływ warunków utrzymania zwierząt na ilość i jakość surowców zwierzęcych.
Znaczenie stanu sanitarnego pomieszczeń, profilaktyki schorzeń oraz poziomu dobrostanu zwierząt w kształtowaniu ilości i jakości surowców pochodzenia zwierzęcego.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Opracowanie założeń prezentacji produkcji surowców zwierzęcych.
Produkcja żywca wieprzowego. Czynniki kształtujące ilość i jakość mięsa wieprzowego.
Produkcja żywca wołowego. Czynniki kształtujące ilość i jakość mięsa wołowego.
Produkcja żywca drobiowego. Czynniki kształtujące ilość i jakość mięsa drobiowego.
Produkcja jaj spożywczych. Czynniki kształtujące ilość i jakość jaj.
Produkcja mleka krowiego. Czynniki kształtujące ilość i jakość mleka.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną,

Ćwiczenia, wykonanie prezentacji multimedialnej, przegląd literatury naukowej, praca w grupach, dyskusja, kolokwium

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	I termin - zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, II termin - zaliczenie ustne	w
EK_02	prezentacja multimedialna, wypowiedź ustna, kolokwium	ćw
EK_03	obserwacja ciągła	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanej prezentacji, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej. Wykład: zaliczenie I termin zaliczenia – zaliczenie pisemne, II termin zaliczenia – zaliczenie ustne Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia. O ocenie pozytywnej przedmiotu 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 godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15+15/1,2
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach: 2/0,08 Udział w zaliczeniu 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta(przygotowanie do zajęć, egzaminu itp.)	Przygotowanie do zajęć i zaliczenia 41/1,64
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. Litwińczuk Z., 2011. Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie. 2. Litwińczuk Z., 2012. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa. 3. Roman Kołacz i Zbigniew Dobrzański. 2019. Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich. 4. Wydawnictwo AR, Wrocław. Literatura uzupełniająca: 1. Wybrane artykuły z czasopism: Przegląd Hodowlany; Trzoda Chlewna; Przemysł Spożywczy; Polskie Drobiarstwo; Medycyna Weterynaryjna wskazane przez prowadzącego. 2. Ormian M., Augustyńska-Prejsnar A. 2015. Wpływ obróbki termicznej na wybrane cechy jakości mięśni piersiowych kurcząt z chowu wybiegowego. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 2, 43-46. 3. Ormian M., Augustyńska-Prejsnar A., Sokołowicz Z. 2016. Wpływ metod obróbki termicznej i temperatury wewnątrz mięśni na jakość sensoryczną mięsa kur po zakończonym okresie nieśności. Bezpieczeństwo żywności. Wyd. UR Rzeszów, 96-105.
--

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej