

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

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 Żywnienia |
| Kierunek studiów | Technologia żywności i żywienie człowieka |
| Poziom kształcenia | pierwszy stopień |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok i semestr studiów | rok I, semestr 1 |
| Rodzaj przedmiotu | ogólny |
| Język wykładowy | język polski |
| Koordinator | dr hab. inż. Zofia Sokołowicz, prof. UR |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Wykłady: dr hab. inż. Zofia Sokołowicz, prof. UR 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 | 9 | - | - | 12 | - | - | - | - | 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 podstawowymi zasadami produkcji oraz 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. |

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych |
|------------------------|---|-------------------------------------|
| EK_01 | student zna czynniki genetyczne i środowiskowe wpływające na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego oraz główne problemy dobrostanu zwierząt gospodarskich | K_Wo6 |
| EK_02 | student umie samodzielnie ocenić wpływ poszczególnych czynników na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego oraz poziom dobrostanu zwierząt i rozumie konieczność aktualizacji swojej wiedzy stosownie do zmieniających się warunków produkcji oraz wymogów prawnych | K_U12 |
| EK_03 | student rozumie znaczenie wiedzy w zakresie wpływu różnych czynników na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego z uwzględnieniem wymogów dobrostanu zwierząt | K_Ko2 |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| Gatunki i rasy zwierząt gospodarskich wykorzystywane do produkcji surowców pochodzenia zwierzęcego. |
| Wpływ czynników genetycznych na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego. |
| Rola żywienia zwierząt w kształtowaniu ilości i jakości surowców pochodzenia zwierzęcego. |
| Wpływ warunków utrzymania zwierząt na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego. |
| Znaczenie poziomu dobrostanu zwierząt w kształtowaniu ilości i jakości pozyskiwanych surowców pochodzenia zwierzęcego. |

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| 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 w trakcie zajęć | ćw |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

| |
|--|
| <p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanej prezentacji, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej.</p> <p>Wykład: zaliczenie I termin zaliczenia – zaliczenie pisemne, II termin zaliczenia – zaliczenie ustne.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. 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%.</p> |
|--|

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 | 21/0,84 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | udział w konsultacjach: 1/0,04 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu itp.) | przygotowanie do zajęć i zaliczenia: 53/2,12 |
| 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

| |
|---|
| <p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Grodzki H. (red.). Hodowla i użytkowanie zwierząt gospodarskich. SGGW, Warszawa, 2005.2. Litwińczuk Z. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012.3. Kołacz R., Dobrzański Z. Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich. Wyd. AR, Wrocław, 2019. |
| <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sokołowicz Z. Wymagania środowiskowe ptaków użytkowych . W: Jankowski J. (red.) Hodowla i użytkowanie drobiu. PWRiL, Warszawa, 2012.2. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Sokołowicz Z. Technologia drobiu i jaj. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2014.3. Augustyńska-Prejsnar A., Sokołowicz Z. Czynniki kształtujące jakość sensoryczną mięsa kurcząt brojlerów. Wiadomości Zootechniczne, 2014, 52(2): 108-116.4. Sokołowicz Z., Krawczyk J., Dykiel M. Productivity of laying hens in different production systems. Acta Scientiarum Polonorum. Zootechnica, 2018, 17(2): 3-10. DOI: 10.21005/asp.2018.17.2.035. Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego w trakcie realizacji zajęć. |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej