

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 Żywienia
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	I rok, 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	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

C1	Zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami produkcji oraz czynnikami wpływającymi na ilość i jakość surowców pochodzenia zwierzęcego.
C2	Zapoznanie studentów z głównymi problemami dobrostanu zwierząt gospodarskich.
C3	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)

Ćwiczenia:
zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanej prezentacji, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej
Wykład: zaliczenie z oceną
I termin zaliczenia – zaliczenie pisemne,
II termin zaliczenia – zaliczenie ustne.
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%.

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+15/1,20
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: 44/1,76
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"> Grodzki H. (red.). Hodowla i użytkowanie zwierząt gospodarskich. SGGW, Warszawa, 2005. Litwińczuk Z. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012. Kończak R., Dobrzański Z. Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich. Wyd. AR, Wrocław, 2019.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sokołowicz Z. Wymagania środowiskowe ptaków użytkowych. W: Jankowski J. (red.) Hodowla i użytkowanie drobiu. PWRiL, Warszawa, 2012. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Sokołowicz Z. Technologia drobiu i jaj. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2014. Augustyńska-Prejsnar A., Sokołowicz Z. Czynniki kształtujące jakość sensoryczną mięsa kurcząt brojlerów. Wiadomości Zootechniczne, 2014, 52(2): 108-116. 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.2018.17.2.03 Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego w trakcie realizacji zajęć.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej