Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 7/2023

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/2024-2026/2027
(skrajne daty)
Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	**Rynek surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego**
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	Rolnictwo
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	przedmiot specjalnościowy / Agronomia z agrobiznesem przedmiot do wyboru II
Język wykładowy	j. 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 (jakie?)	**Liczba pkt. ECTS**
7				18					2

1.2. Sposób realizacji zajęć

X 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

Podstawy fizjologii zwierząt, Produkcja zwierzęca

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z rolą czynników genetycznych i środowiskowych w kształtowaniu jakości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego
C2	Przygotowanie studentów do samodzielnej oceny czynników wpływających na jakość surowców pochodzenia zwierzęcego oraz zasad obrotu surowcami i produktami pochodzenia zwierzęcego
C3	Wypracowanie odpowiedzialności dotyczącej produkcji i obrotu żywnością pochodzenia zwierzęcego.
C4	Przygotowanie studentów do pracy zespołowej.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych [1]
EK_01	zna i rozumie zasady dotyczące funkcjonowania rynku produktów pochodzenia zwierzęcego	K_W08
EK_02	zna i rozumie zasady obrotu surowcami pochodzenia zwierzęcego oraz zwierzętami gospodarskimi	K_W08
EK_03	potrafi scharakteryzować rynek mięsa, mleka i jaj w Polsce na podstawie różnych baz danych	K_U01
EK_04	potrafi ocenić wpływ różnych czynników na jakość surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz produktów regionalnych i tradycyjnych	K_U03
EK_05	jest gotowy do podjęcia odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego	K_K03

3.3 Treści programowe

A. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Uregulowania prawne produkcji surowców pochodzenia zwierzęcego. Rola czynników genetycznych i środowiskowych w kształtowaniu jakości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego.
Rynek surowców pochodzenia zwierzęcego w Polsce.
Produkty tradycyjne i regionalne pochodzenia zwierzęcego.
Zasady identyfikacji i rejestracji oraz transportu zwierząt gospodarskich.
Obrót materiałem biologicznym pochodzenia zwierzęcego w Polsce.

[1] W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia laboratoryjne: analiza problemów z dyskusją, praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja).

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	wypowiedź ustna, kolokwium	Ćw. lab.
EK_02	prezentacja multimedialna, wypowiedź ustna, dyskusja	Ćw. lab.
EK_03	prezentacja multimedialna, wypowiedź ustna	Ćw. lab.
EK_04	prezentacja multimedialna, wypowiedź ustna	Ćw. lab.
EK_05	wypowiedź ustna, obserwacja ciągła	Ćw. lab.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie oceny cząstkowej z wykonanej prezentacji multimedialnej, kolokwium, wypowiedzi ustnej, obserwacji ciągłej.
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 godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	18
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	30
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** 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: Podkarpackie smaki : przewodnik kulinarno-turystyczny po regionie: katalog produktów tradycyjnych województwa podkarpackiego. Rzeszów, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia "Pro Carpathia", 2012. Madej B., Madej R. Michniak J., Kurcz J. Certyfikat kompetencji zawodowych przewoźnika drogowego: podręcznik przewoźnika oraz osoby zarządzającej transportem. Wyd. Akademia Transportu i Przedsiębiorczości, Warszawa 2017. Madej B., Madej R. Michniak J., Kurcz J. Przewozy artykułów żywnościowych. Wyd. Akademia Transportu i Przedsiębiorczości, Warszawa 2017. Chabuz W. (red.). Jakość surowców pochodzenia zwierzęcego. Wyd. UP Lublin, 2017.
Literatura uzupełniająca: Pisarek M., Lechowska J., Czerniakowski Z., Topczewska J.: 2017. Żywność tradycyjna i regionalna jako motyw przewodni plenerowych imprez kulinarnych na Podkarpaciu. [w:] Orłowski D. (red.), Przestrzeń turystyki kulturowej. Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa: 373-390. Rynek rolny: biuletyn: notowania, oceny, tendencje. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej (aktualne dane) Biuletyn informacyjny Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (aktualne dane) Obowiązujące akty prawne (ustawy i rozporządzenia dotyczące produkcji surowców pochodzenia zwierzęcego i ich jakości, identyfikacji i rejestracji oraz transportu) Akty prawne, Wybrane artykuły z czasopism: Wiadomości Zootechniczne, Polskie Drobiarstwo, Trzoda Chlewna, Przegląd Hodowlany

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej