

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Produkcja surowców zwierzęcych
7. Kod przedmiotu	B-1
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok I, Semestr 2
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	4
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. Danuta Borkowska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	prof. dr hab. Danuta Borkowska

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
20	-	-	25	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 – Student zdobywa wiedzę z zakresu biologicznych i technologicznych podstaw produkcji surowców zwierzęcych.

C 2 – Student nabywa wiedzę dotyczącą systemów produkcji zwierzęcej oraz podstaw ekonomiki chowu zwierząt.

C 3 – Student zdobywa wiedzę dotyczącą wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na ilość i jakość pozyskiwanych surowców zwierzęcych.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Student posiada wiedzę z zakresu biologii i chemii na poziomie podstawowym szkoły średniej.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Zna podstawowe metody, techniki, technologie i narzędzia służące kształtowaniu środowiska i wykorzystaniu potencjału przyrody do produkcji surowców zwierzęcych.	BPŻ_W01 BPŻ_W05 BPŻ_W06
W_02	Zna podstawy hodowli, chowu i żywienia zwierząt. Kierunki i systemy użytkowania podstawowych gatunków zwierząt gospodarskich. Typy użytkowe i rasy. Ocena produktywności zwierząt. Wybrane zagadnienia z utrzymania zwierząt, systemy produkcji i ich związek z jakością i przydatnością technologiczną surowców zwierzęcych.	BPŻ_W05 BPŻ_W06 BPŻ_W07
U_01	Posiada umiejętność wykonywania obserwacji i pomiarów, wyznaczania wartości oraz oceny dokładności pomiarów w odniesieniu do wielkości biologicznych i chemicznych w rolnictwie oraz przetwórstwie żywności.	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05
U_02	Student uzyskuje umiejętność oceny wpływu czynników agrotechnicznych, genetycznych, środowiskowych i fizjologicznych na jakość surowców dla przemysłu przetwórczego.	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05
K_01	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję surowców zwierzęcych wysokiej jakości.	BPŻ_K03

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Znaczenie chowu zwierząt. Aktualna sytuacja w produkcji zwierzęcej w Polsce. Podstawy produkcji zwierzęcej. Systemy produkcji zwierzęcej.	3
W2	Typy użytkowe i rasy bydła. Użytkowanie mleczne i mięsne bydła. Reprodukacja, wychów i doskonalenie genetyczne bydła.	5
W3	Typy użytkowe i rasy świń. Praca hodowlana. Użytkowanie tuczne i rzeźne świń. Wychów i reprodukacja świń.	4
W4	Gatunki drobiu, typy użytkowe i podstawowe rasy. Użytkowanie nieśne i mięsne drobiu. Praca hodowlana nad drobiem.	3
W5	Produkcja owczarska w Polsce i perspektywy jej rozwoju. Typy użytkowe i najważniejsze rasy owiec.	1
W6	Wymagania środowiskowe różnych gatunków zwierząt gospodarskich. Ochrona zdrowia zwierząt.	3
W7	Zarys hodowli i chowu karp. Wpływ żywienia na jakość mięsa ryb.	1
	Razem	20

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Ocena użytkowości mlecznej krów. Ocena użytkowości mięsnej bydła. Klasyfikacja przyzyciowa i poubojowa bydła.	5
L2	Ocena płodności bydła. Żywienie bydła i ocena warunków utrzymania.	5
L3	Ocena wartości użytkowej świń. Przyzyciowa i poubojowa ocena wartości tucznej i rzeźnej świń. Żywienie różnych kategorii wiekowych świń.	5
L4	Ocena użytkowości nieśnej kur. Budowa oraz właściwości odżywcze jaj. Ocena użytkowości mięsnej drobiu. Żywienie drobiu.	5
L5	Ocena użytkowości mięsnej, mlecznej i wełnistej owiec.	2
L6	Opłacalność poszczególnych kierunków produkcji zwierzęcej.	3
	Razem	25

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01	X						
W_02	X						
U_01			X			X	
U_02			X			X	
K_01						X	X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W7	Wykład z prezentacją multimedialną	L1-L6	Zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Egzamin ustny z przedmiotu
F2	Kolokwium nr 1
F3	Kolokwium nr 2
F4	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub zaliczenie
F5	Ocena aktywności na ćwiczeniach

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie egzaminu ustnego z przedmiotu
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02	Zna niektóre metody, techniki, technologie i narzędzia służące do produkcji surowców zwierzęcych, potrafi wskazać niektóre czynniki wpływające na ilość i jakość uzyskiwanych produktów zwierzęcych oraz ich przydatność do produkcji żywności.	Zna niektóre metody, techniki, technologie i narzędzia służące do produkcji surowców zwierzęcych. Z małymi błędami charakteryzuje czynniki wpływające na ilość i jakość uzyskiwanych produktów zwierzęcych oraz wskazuje na ich przydatność do produkcji żywności.	Zna większość metod, technik, technologii i narzędzi rolniczych służących do produkcji surowców zwierzęcych. Charakteryzuje czynniki wpływające na ilość i jakość uzyskiwanych produktów zwierzęcych oraz wskazuje na ich przydatność do produkcji żywności.	Zna znaczną większość metod, technik, technologii i narzędzi rolniczych służących do produkcji surowców zwierzęcych. Charakteryzuje wpływ metod chowu na ilość i jakość uzyskiwanych produktów zwierzęcych oraz wskazuje na ich przydatność do produkcji żywności.	Zna metody, techniki, technologie i narzędzia rolnicze służące do produkcji surowców zwierzęcych. Charakteryzuje wpływ metod hodowli i chowu zwierząt na ilość i jakość uzyskiwanych od nich produktów. Zna zasady modyfikacji czynników kształtujących przydatność technologiczną surowców zwierzęcych.
U_01; U_02;	Posiada umiejętność wykonywania ograniczonej ilości obserwacji i pomiarów cech użytkowych zwierząt. Posiada słabą umiejętność oceny wpływu czynników genetycznych, środowiskowych i fizjologicznych na jakość surowców zwierzęcych.	Posiada umiejętność wykonywania niektórych obserwacji i pomiarów cech użytkowych zwierząt. Posiada umiejętność oceny wpływu czynników genetycznych, środowiskowych i fizjologicznych na jakość surowców zwierzęcych	Posiada umiejętność wykonywania podstawowych obserwacji i pomiarów cech użytkowych zwierząt. Posiada umiejętność oceny wpływu czynników genetycznych, środowiskowych i fizjologicznych na większość cech jakościowych surowców zwierzęcych	Posiada umiejętność wykonywania obserwacji i pomiarów cech użytkowych zwierząt. Posiada umiejętność oceny wpływu czynników genetycznych, środowiskowych i fizjologicznych na cechy jakości surowców zwierzęcych	Posiada umiejętność wykonywania obserwacji i pomiarów cech użytkowych zwierząt. Posiada umiejętność oceny wpływu czynników genetycznych, środowiskowych i fizjologicznych na cechy jakości surowców zwierzęcych i właściwego ich wykorzystania w produkcji żywności.
K_01	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Szulc T., (red.), Chów i hodowla zwierząt. Wyd. UP we Wrocławiu, Wrocław 2013.
2. Litwińczuk Z., Szulc T., (red.), Hodowla i użytkowanie bydła. PWRiL, Warszawa, 2005.
3. Pawlina E., Kruszyński W., Podstawy hodowli zwierząt. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. UP we Wrocławiu, Wrocław 2016.

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Jamroz D.: Paszoznawstwo, PWN, Warszawa 2004
2. Szlasyńska Z., Fijałkowska W. (red.), Hodowla zwierząt. PWRiL, Warszawa 1996.
3. Dobrowolska D. (red.), Normy żywienia bydła, owiec i kóz. Wartość pokarmowa pasz dla przeżuwaczy według INRA. Inst. Zootechniki, Kraków 1997.
4. Jamroz D., Potkański A. Żywienie zwierząt i paszoznawstwo. PWN Warszawa 2001

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W01 BPŻ_W05 BPŻ_W06	C 1, C 2	W_1-6	wykład	Egzamin ustny
W_02	BPŻ_W05 BPŻ_W06 BPŻ_W07	C 1, C 2, C 3	W_1-6	wykład	Egzamin ustny
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05	C 2, C 3	L_1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, sprawozdanie,
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05	C 2, C 3	L_1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, sprawozdanie,
K_01	BPŻ_K03	C 2, C 3	L_1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	20
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	25
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	1
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	48
Samodzielne studiowanie treści wykładów	10
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	25

Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	20
Suma godzin pracy własnej studenta	57
Sumaryczne obciążenie studenta	100
Liczba punktów ECTS za przedmiot	4
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	55 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	2,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 30.09.2017 .