

## KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

### I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek	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 zajęć	Produkcja surowców zwierzęcych
7. Kod zajęć	K 03
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia kierunkowego (zkk)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ <del>fakultatywny</del>
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok I, Semestr 1
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
13. Koordynator zajęć	prof. dr hab. Danuta Borkowska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	prof. dr hab. Danuta Borkowska

### 2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Praktyka PZ	Inne
15	-	-	25	-	-	-

### 3. Cele zajęć

C1 – Student zdobywa wiedzę z zakresu biologicznych i technologicznych podstaw produkcji surowców zwierzęcych.

C2 – Student nabywa wiedzę dotyczącą systemów produkcji zwierzęcej oraz podstaw ekonomiki chowu zwierząt.

C3 – 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 uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
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

(W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

##### 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.	2
W3	Typy użytkowe i rasy świń. Praca hodowlana. Użytkowanie tuczne i rzeźne świń. Wychów i reprodukcja świń.	2
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	15
<b>Ćwiczenia laboratoryjne</b>		
L1	Ocena użytkowości mlecznej krów. Ocena użytkowości mięsnej bydła. Klasyfikacja przyżyciowa i poubojowa bydła.	5
L2	Ocena płodności bydła. Żywienie bydła i ocena warunków utrzymania.	5
L3	Ocena wartości użytkowej świń. Przyżyciowa 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 uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

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

#### 8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

#### 9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

##### 9.1. Sposoby oceny

##### Ocena formująca

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

## Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie F1
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 uczenia	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. Szlaszyńska 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 zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W01 BPŻ_W05 BPŻ_W06	C 1, C 2	W_1-6	N1	F1
W_02	BPŻ_W05 BPŻ_W06 BPŻ_W07	C 1, C 2, C 3	W_1-6	N1	F1
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05	C 2, C 3	L_1-5	N2	F2 F4
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05	C 2, C 3	L_1-5	N2	F2 F4
K_01	BPŻ_K03	C 2, C 3	L_1-5	N1 N2	Obserwacja

## 12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-

Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	25
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	1
Udział w konsultacjach	2
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>43</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	5
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	20
Przygotowanie do konsultacji	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	5
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>32</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>75</b>
Liczba punktów ECTS za zajęcia	3
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	49
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	2

### 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

**Odpowiedzialny za przedmiot:**

**Dyrektor Instytutu:**

Przemyśl, dnia 16.09.2019 r.