|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć: | | Bydło mięsne | | | | | | | | ECTS | 2 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | | Beef cattle | | | | | | | | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | | Zootechnika | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |
| Język wykładowy: | | polski | | | | Poziom studiów: | | | II | | |
| Forma studiów: | ⌧stacjonarne  🞎 niestacjonarne | Status zajęć: | 🞎 podstawowe  ⌧ kierunkowe | 🞎 obowiązkowe  ⌧ do wyboru | | Numer semestru: 3 | | | 🞎 semestr zimowy ⌧ semestr letni | | |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | | | 2019/2020 | Numer katalogowy: | | WNZ-ZT-2S-03L-04.2\_19 | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Koordynator zajęć: | | Dr hab. Tomasz Przysucha | | | | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | Dr hab. Tomasz Przysucha | | | | | | | | | |
| Jednostka realizująca: | | KHZ | | | | | | | | | |
| Jednostka zlecająca: | | WHBiOZ | | | | | | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | Cele przedmiotu: Przedstawienie aktualnej wiedzy dotyczącej bydła mięsnego  Opis zajęć: Aktualna sytuacja na rynku wołowiny. Prowadzenie pracy hodowlanej w stadzie bydła mięsnego (określanie celu hodowlanego, metody pracy hodowlanej, zasady wyboru rasy mięsnej). Czynniki warunkujące jakość wołowiny. Transport bydła. Bioasekuracja w stadzie bydła mięsnego. Budynki i infrastruktura towarzysząca. Szczegółowe wymagania żywieniowe poszczególnych grup wiekowych. | | | | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | W – wykład, liczba godzin 30  C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin  LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin  PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin  TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin  ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin | | | | | | | | | |
| Metody dydaktyczne: | | Wykład, dyskusja, konsultacje | | | | | | | | | |
| Wymagania formalne  i założenia wstępne: | | Podstawy chowu bydła | | | | | | | | | |
| Efekty uczenia się: | | Wiedza:  W1 - zasady prowadzenia pracy hodowlanej w stadzie bydła mięsnego  W2 - wymagania żywieniowe poszczególnych grup wiekowych i technologicznych | | | Umiejętności:  U1 - opisać czynniki wpływające na jakość wołowiny | | | Kompetencje:  K1 - doskonalenia w zakresie wykonywanej pracy | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | |  | | | | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | |  | | | | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ  na ocenę końcową: | | Zaliczenie pisemne – 100% | | | | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | Sala dydaktyczna, stado hodowlane, ubojnia | | | | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:  1. Przysucha T. i wsp., 2018: Mięsne użytkowanie bydła. Praca zbiorowa/pod red. Przysucha T., Gołębiewski M., Slósarz J. Wydawnictwo SGGW  2. Praca zbiorowa pod red. Litwińczuka Z., Szulca T., 2005: Hodowla i użytkowanie bydła. PWRiL, Warszawa  3. Praca zbiorowa pod red. Grodzkiego H., 2011: Metody chowu i hodowli bydła. Wydawnictwo SGGW  4. Praca zbiorowa pod red. Grodzkiego H., 2009: Chów bydła mięsnego. Wielkopolskie Wydawnictwo Rolnicze, Poznań | | | | | | | | | | | |
| UWAGI | | | | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | **55 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **1,2 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza – W1 | zasady prowadzenia pracy hodowlanej w stadzie bydła mięsnego | K\_W05 | 1 |
| Wiedza – W2 | wymagania żywieniowe poszczególnych grup wiekowych i technologicznych | K\_W04 | 1 |
|  |  |  |  |
| Umiejętności – U1 | opisać czynniki wpływające na jakość wołowiny | K\_U02 | 1 |
|  |  |  |  |
| Kompetencje – K1 | doskonalenia w zakresie wykonywanej pracy | K\_K03 | 1 |
|  |  |  |  |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,