

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu <sup>1)</sup> :	Produkcja owczarska	<b>ECTS<sup>2)</sup></b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski <sup>3)</sup> :	Sheep production		
Kierunek studiów <sup>4)</sup> :	<b>Zootechnika</b>		
Koordynator przedmiotu <sup>5)</sup> :	<b>Prof. dr hab. Roman Niżnikowski</b>		
Prowadzący zajęcia <sup>6)</sup> :	<b>Pracownicy Zakładu Hodowli Owiec i Kóz</b>		
Jednostka realizująca <sup>7)</sup> :	<b>Wydział Nauk o Zwierzętach, Katedra Szczegółowej Hodowli Zwierząt, Zakład Hodowli Owiec i Kóz</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany <sup>8)</sup> :			
Status przedmiotu <sup>9)</sup> :	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny <sup>10)</sup> :	<b>zimowy</b>	Jęz. wykładowy <sup>11)</sup> :polski	
Założenia i cele przedmiotu <sup>12)</sup> :	Poznanie wiedzy z zakresu praktycznego zagospodarowania produktów pochodzących od owiec, ze szczególnym uwzględnieniem mięsa jagnięcego. Poznanie jego właściwości i możliwości zagospodarowania wraz z przetwórstwem. Aktualizacja i rozszerzenie wiedzy przedstawionej na zajęciach z „Hodowli owiec”		
Formy dydaktyczne, liczba godzin <sup>13)</sup> :	a) Wykłady .....; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia .....; liczba godzin 15.;		
Metody dydaktyczne <sup>14)</sup> :	Wykład, dyskusja, projekty realizowane w grupach, prezentacja oraz analiza danych, ocena użyteczności na zwierzętach żywych, konsultacje		
Pełny opis przedmiotu <sup>15)</sup> :	Podczas zajęć omówione zostaną współczesne znaczenie owiec i owczarstwa, w związku z postępującymi przemianami cywilizacyjnymi; programy hodowlane, szkoleniowe i edukacyjne realizowane w dziedzinie owczarstwa na wsi; uwarunkowania i możliwości mlecznego użytkowania owiec w Polsce na tle innych krajów europejskich. sposoby dostosowania jakości mleka owczego i jego produktów do standardów UE; zawartość substancji bioaktywnych w produktach owczych i możliwości uznania ich jako żywności funkcjonalnej; wełna potna i jej składniki jako wskaźnik zawartości pigmentu, makro i mikroskładników mineralnych oraz związków tłuszczowych; mikroflora i mikrofauna runa, właściwości immunoregulatorowe siary, niepasteryzowane mleko owcze jako elementy wywołujące groźne choroby u ludzi lub pomocne w ich zwalczaniu; linie syntetyczne i ich wykorzystanie w produkcji owczarskiej; zastosowanie nowoczesnych technik pomiarowych (laparoscopia, ultrasonografia, MRI) w ocenie wartości użytkowej i hodowlanej owiec; W trakcie zajęć terenowych realizowana będzie tematyka dotycząca praktycznego przetwarzania produktów owczarskich ze szczególnym uwzględnieniem mięsa.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) <sup>16)</sup> :			
Założenia wstępne <sup>17)</sup> :	Słuchacz powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu metod pracy hodowlanej, genetyki		
Efekty kształcenia <sup>18)</sup> :	01 – znajomość wykorzystania produkcyjnego typów i kierunków użytkowych 02 – umiejętność praktycznej oceny cech użytkowych	03 – znajomość czynników warunkujących produkcję prozdrowotnej żywności pozyskiwanej od owiec 04 – znajomość metod obróbki i zagospodarowania mięsa owczego	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia <sup>19)</sup> :	01, 02 – egzamin 03 04 zadania wykonywane na zajęciach w ramach pracy własnej, ocena wykonanych zadań podczas ćwiczeń terenowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia <sup>20)</sup> :	Egzamin, złożone wystąpienia oraz zadania		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową <sup>21)</sup> :	<b>egzamin – 50%; zadania 50%</b>		
Miejsce realizacji zajęć <sup>22)</sup> :	Sala dydaktyczna, ferma produkcyjna, zakład przetwórczy		

Literatura podstawowa i uzupełniająca<sup>23)</sup>:

1. Wydawnictwa fachowe: Przegląd Hodowlany, Wieś Jutra, Wydawnictwa Naukowe krajowe i zagraniczne

UWAGI<sup>24)</sup>: wyjazd na fermę we własnym zakresie

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot<sup>25)</sup> :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia <sup>18)</sup> - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS <sup>2)</sup> :	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2,0 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu<sup>26)</sup>

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	znajomość wykorzystania produkcyjnego typów i kierunków użytkowych	K_W09, K_W15, K_K08,
02	umiejętność praktycznej oceny cech użytkowych	K_W10, K_K01,
03	znajomość czynników warunkujących produkcję prozdrowotnej żywności pozyskiwanej od owiec	K_W12, K_W18, K_U15, K_K03,
04	znajomość metod obróbki i zagospodarowania mięsa owczego	K_U05, K_U10, K_K07,