

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

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

| | | | |
|--|--|--|-------------------|
| Nazwa przedmiotu ¹⁾ : | Produkcja owczarska | ECTS²⁾ | 4 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ : | Sheep production | | |
| Kierunek studiów ⁴⁾ : | Zootechnika | | |
| Koordynator przedmiotu ⁵⁾ : | Prof. dr hab. Roman Niżnikowski | | |
| Prowadzący zajęcia ⁶⁾ : | Pracownicy Katedry Hodowli Zwierząt | | |
| Jednostka realizująca ⁷⁾ : | Instytut Nauk o Zwierzętach, Katedra Hodowli Zwierząt | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ : | Wydział Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt | | |
| Status przedmiotu ⁹⁾ : | a) przedmiot fakultatywny | b) stopień I rok3 lub 4 | c) niestacjonarne |
| Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ : | Semestr zimowy/letni | Jęz. wykładowy ¹¹⁾ :polski | |
| Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ : | 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 ¹³⁾ : | a) Wykłady ; liczba godzin 16; b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 16 | | |
| Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ : | Wykład, dyskusja, projekty realizowane w grupach, prezentacja oraz analiza danych, ocena użyteczności na zwierzętach żywych, konsultacje | | |
| Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ : | 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 mikrośladników 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) ¹⁶⁾ : | | | |
| Założenia wstępne ¹⁷⁾ : | Słuchacz powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu metod pracy hodowlanej, genetyki | | |
| Efekty kształcenia ¹⁸⁾ : | 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 ¹⁹⁾ : | 01, 02 – egzamin 03 04 zadania wykonywane na zajęciach w ramach pracy własnej, ocena wykonanych zadań podczas ćwiczeń terenowych | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ : | Egzamin, złożone wystąpienia oraz zadania | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ : | egzamin – 50%; zadania 50% | | |
| Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ : | Sala dydaktyczna, ferma produkcyjna, zakład przetwórczy | | |

Literatura podstawowa i uzupełniająca²³⁾:

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

UWAGI²⁴⁾: wyjazd na fermę we własnym zakresie

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot²⁵⁾ :

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

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu²⁶⁾

| 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, |