

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

|                 |  |                    |  |                   |  |
|-----------------|--|--------------------|--|-------------------|--|
| 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>   |  |                |
| Koordinator przedmiotu <sup>5)</sup> :                               | <b>Prof. dr hab. Roman Niżnikowski</b>   |  |                |
| Prowadzący zajęcia <sup>6)</sup> :                                   | <b>Pracownicy Katedry</b>  |  |                |
| Jednostka realizująca <sup>7)</sup> :                                | <b>Katedra Hodowli Zwierząt</b>  |  |                |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany <sup>8)</sup> :      | <b>Wydział Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt</b>   |  |                |
| 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;<br>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 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) <sup>16)</sup> :       | brak   |  |                |
| 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<br>02 – umiejętność praktycznej oceny cech użytkowych  | 03 – znajomość czynników warunkujących produkcję prozdrowotnej żywności pozyskiwanej od owiec<br>04 – znajomość metod obróbki i zagospodarowania mięsa owczego |                |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia <sup>19)</sup> :              | 01, 02 – egzamin<br>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,  |