**Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok akademicki: |  | Grupa przedmiotów: |  | Numer katalogowy: |  |
|  |
| Nazwa przedmiotu1):  | Produkcja owczarska | **ECTS** 2) | **4** |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski3):  | Sheep production |
| Kierunek studiów4):  | **Zootechnika** |
| Koordynator przedmiotu5):  | **Prof. dr hab. Roman Niżnikowski** |
| Prowadzący zajęcia6):  | **Prof. dr hab. Roman Niżnikowski, dr Marcin Świątek, dr hab. Aurelia Radzik-Rant, dr hab. Witold Rant** |
| Jednostka realizująca7): | **Katedra Hodowli Zwierząt** |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany8): | **Wydział Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt** |
| Status przedmiotu9):  | a) przedmiot fakultatywny | b) stopień I rok III  | c) stacjonarne |
| Cykl dydaktyczny10):  | **zimowy** | Jęz. wykładowy11):polski |  |
| Założenia i cele przedmiotu12): | 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 godzin13): | 1. Wykłady …………………………………………………………………………; liczba godzin 30;
2. Ćwiczenia …………….…………………………………………………………; liczba godzin 15.;
 |
| Metody dydaktyczne14): | Wykład, dyskusja, projekty realizowane w grupach, prezentacja oraz analiza danych, ocena użytkowości na zwierzętach żywych, konsultacje, platforma MSTEAMS |
| Pełny opis przedmiotu15): | 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 (laparoskopia, 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): | Hodowla owiec |
| Założenia wstępne17): | Słuchacz powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu metod pracy hodowlanej, genetyki |
| Efekty kształcenia18): | 01 – znajomość wykorzystania produkcyjnego typów i kierunków użytkowych02 – umiejętność praktycznej oceny cech użytkowych | 03 – znajomość czynników warunkujących produkcję prozdrowotnej żywności pozyskiwanej od owiec04 – znajomość metod obróbki i zagospodarowania mięsa owczego |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia19): | 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 (wyniki zachowane na platformie MSTEAMS), złożone prezentacje |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową21): | **egzamin – 70%; zadania 30%** |
| Miejsce realizacji zajęć22):  | Sala dydaktyczna, ferma produkcyjna, platforma MSTEAMS |
| 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 kształcenia18) - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS2: | **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 przedmiotu 26)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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, |