|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć:  | Produkcja owczarska | ECTS | 4 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Sheep production |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Zootechnika  |
|  |  |
| Język wykładowy: | polski | Poziom studiów: | I |
| Forma studiów:  | 🞎stacjonarne⌧ niestacjonarne | Status zajęć: | 🞎 podstawowe⌧ kierunkowe | 🞎 obowiązkowe ⌧do wyboru | Numer semestru: 6 | 🞎 semestr zimowy⌧ semestr letni  |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | 2020/2021 | Numer katalogowy: | WNZ-ZT-1-Z-06L-05.7\_20 |
|  |
| Koordynator zajęć: |  |
| Prowadzący zajęcia: |  |
| Jednostka realizująca: |  |
| Jednostka zlecająca: |  |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Cele przedmiotu: 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”Opis przedmiotu: 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. |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | W – wykład, liczba godzin 16C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin 8LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin  |
| Metody dydaktyczne: | Wykład, dyskusja, projekty realizowane w grupach, prezentacja oraz analiza danych, ocena użytkowości na zwierzętach żywych, konsultacje |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | Słuchacz powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu metod pracy hodowlanej, genetyki |
| Efekty uczenia się: | Wiedza:W1 - sposoby wykorzystania produkcyjnego typów i kierunków użytkowychW2 - metody obróbki i zagospodarowania mięsa owczego | Umiejętności:U1 - charakteryzować czynniki warunkujące produkcję prozdrowotnej żywności pozyskiwanej od owiecU2 - przeprowadzać ocenę cech użytkowych | Kompetencje:K1 - wzięcia odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: |  |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: |  |
| Elementy i wagi mające wpływna ocenę końcową: | egzamin – 50%; zadania 50% |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna, ferma produkcyjna, zakład przetwórczy |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:1. Wydawnictwa fachowe: Przegląd Hodowlany, Wieś Jutra, Wydawnictwa Naukowe krajowe i zagraniczne
 |
| 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: | **100 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **1,3 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 | sposoby wykorzystania produkcyjnego typów i kierunków użytkowych | K\_W10 | 1 |
| Wiedza – W2 | metody obróbki i zagospodarowania mięsa owczego | K\_W08 | 1 |
|  |  |  |  |
| Umiejętności – U1 | charakteryzować czynniki warunkujące produkcję prozdrowotnej żywności pozyskiwanej od owiec | K\_U10 | 2 |
| Umiejętności – U2 | przeprowadzać ocenę cech użytkowych | K\_U06 | 1 |
|  |  |  |  |
| Kompetencje – K1 | wzięcia odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości | K\_K05 | 1 |
|  |  |  |  |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,