



Karta przedmiotu  
Technologia produkcji świń

**1. Informacje podstawowe**

<b>Kierunek studiów</b> zootechnika <b>Specjalność</b> - <b>Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów</b> Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt <b>Poziom studiów</b> drugiego stopnia (mgr inż.) <b>Profil studiów</b> Profil ogólnoakademicki <b>Forma studiów</b> studia niestacjonarne	<b>Cykl kształcenia (nabór)</b> 2023/24 <b>Kod przedmiotu</b> 06ZON.DI2C.1004.23 <b>Języki wykładowe</b> polski <b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy <b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe	
<b>Wymagania wstępne</b>	brak wymagań	
<b>Przedmioty wprowadzające</b>	brak przedmiotów wprowadzających	
<b>Koordinator</b>	Hanna Jankowiak	
<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma i godziny zajęć</b> • Wykład: 18, Egzamin; w tym zajęcia zdalne: ◦ Wykład synchroniczny: 18 • Ćwiczenia audytoryjne: 18, Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 4

**2. Efekty uczenia się dla przedmiotu**

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
<b>Wiedza:</b>			

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
W1	Zna zaawansowane technologie w produkcji trzody chlewnej oraz rozróżnia zagrożenia odzwiercące w produkcji świń.	ZO_O2_K_W02	P7S_WG P7S_WG_inż
<b>Umiejętności:</b>			
U1	Potrafi umiejętnie wskazywać, definiować i analizować czynniki wpływające na efektywną produkcję trzody chlewnej.	ZO_O2_K_U02	P7S_UW P7S_UW_inż
U2	Potrafi dokonać doboru technik technologii i zaplanować prace związane z chowem i użytkowaniem trzody chlewnej, zapewnić im odpowiednie warunki utrzymania z uwzględnieniem sposobu zachowania, stanu zdrowia i potrzeb środowiskowych.	ZO_O2_K_U03	P7S_UW P7S_UW_inż
<b>Kompetencje społeczne:</b>			
K1	Jest gotów do rozwoju zawodowego poprzez poszerzanie wiedzy i umiejętności praktycznych; wykorzystania zdobytej wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w zakresie produkcji trzody chlewnej.	ZO_O2_K_K01	P7S_KK
K2	Jest gotów do podjęcia pracy zawodowej; przestrzegania w odpowiedzialny sposób etyki zawodu; uwzględniania zmieniających się potrzeb społecznych.	ZO_O2_K_K03	P7S_KR

### 3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Produkcja i spożycie mięsa wieprzowego Systemy utrzymania świń, rodzaje kojców i wyposażenie budynków Warunki środowiskowe w wychowie i chowie świń	Wykład, Wykład synchroniczny	W1
2.	Technopatie i stereotypie w chowie świń Technologie produkcji loszek jednorazówek Różne użytkowanie knurków	Wykład, Wykład synchroniczny	W1
3.	Wielkotowarowa produkcja tuczników Technologie produkcji mięsa wieprzowego	Ćwiczenia audytoryjne	W1, U1, U2, K1, K2
4.	Ocena jakościowa mięsa wieprzowego i jej wyróżniki	Ćwiczenia audytoryjne	W1, U1, U2, K1, K2

### 4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć	
-------------	--

Wykład	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Wykład	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Egzamin pisemny	100%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
Warunkiem uzyskania zaliczenia z przedmiotu Technologia produkcji świń jest uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu Zasady zaliczeń poprawkowych zgodnie z Regulaminem Studiów PBŚ.		
Ćwiczenia audytoryjne	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Pokaz, Ćwiczenia z wykorzystaniem technik multimedialnych	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Kolokwium	80%
	Projekt	20%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
Warunkiem uzyskania zaliczenia z przedmiotu Technologia produkcji świń jest uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium z ćwiczeń i projektu. Składowe oceny końcowej (Ćwiczenia): 0,4 - ocena z kolokwium 0,4 - ocena z kolokwium 0,2 - przygotowanie projektu Zasady zaliczeń poprawkowych zgodnie z Regulaminem Studiów PBŚ.		

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji		
	Egzamin pisemny	Projekt	Kolokwium
W1	x		
U1		x	x
U2		x	x
K1		x	x
K2		x	x

## 5. Literatura

### Literatura podstawowa

1. Babicz M. 2014. Hodowla i chów świń. Wydawnictwo UP w Lublinie
2. Pisula A., Pospiech E., 2011. Mięso -podstawy nauki i technologii, Wyd. SGGW Warszawa
3. Rekiel A., Szwaczkowski T., Eckert R. 2019. Hodowla i chów świń. Wydawnictwo UP Poznań

### Literatura uzupełniająca

1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., 2009. Sensoryczne badania żywności. Podstawy –Metody –Zastosowania, Wyd. Nauk. PTTŻ Kraków
2. Hoduj z głową Świnie

## 6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	18
	Ćwiczenia audytoryjne	18
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	15
	Inne (przygotowanie do egzaminu)	21
	Konsultacje	3
	Przygotowanie do zaliczenia	15
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>		100
<b>Liczba punktów ECTS</b>		4

\* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut