



Karta przedmiotu
Technologia produkcji świń

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów zootechnika	Cykl kształcenia (nabór) 2023/24	
Specjalność -	Kod przedmiotu 06ZOS.DI2C.1004.23	
Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów drugiego stopnia (mgr inż.)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Profil studiów Profil ogólnoakademicki	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Forma studiów studia stacjonarne		
Wymagania wstępne	Brak wymagań wstępnych	
Przedmioty wprowadzające	Brak przedmiotów wprowadzających	
Koordinator	Hanna Jankowiak	
Okres Semestr 2	Forma i godziny zajęć • Wykład: 15, Egzamin • Ćwiczenia audytoryjne: 30, Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 4

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Wiedza:			

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
W1	student zna zaawansowane technologie w produkcji trzody chlewnej oraz rozróżnia zagrożenia odzwierzęce w produkcji świń	ZO_O2_K_W02	P7S_WG P7S_WG_inż
Umiejętności:			
U1	student potrafi umiejętnie wskazywać, definiować i analizować czynniki wpływające na efektywną produkcję trzody chlewnej	ZO_O2_K_U02	P7S_UW P7S_UW_inż
U2	student 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
Kompetencje społeczne:			
K1	student 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	student 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 Technopatie i stereotypie w chowie świń	Wykład	W1
2.	Ekologiczny chów i technologie żywienia Technologie produkcji loszek jednorazówek Różne użytkowanie knurków	Wykład	W1
3.	Technologie odchowu warchlaków Wielkotowarowa produkcja tuczników Oddziaływanie ferm na środowisko	Ćwiczenia audytoryjne	W1, U1, U2, K1, K2
4.	Technologie produkcji mięsa wieprzowego Ocena jakościowa mięsa i jej wyróżniki	Ćwiczenia audytoryjne	W1, U1, U2, K1, K2

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

Forma zajęć	
-------------	--

Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Egzamin pisemny	100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
Warunkiem uzyskania zaliczenia z przedmiotu Technologia produkcji świń jest uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu Zasady zaliczeń poprawkowych zgodnie z Regulaminem Studiów PBS.		
Ćwiczenia audytoryjne	Metody prowadzenia zajęć:	
	Pokaz, Ćwiczenia z wykorzystaniem technik multimedialnych	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Kolokwium	80%
	Projekt	20%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
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 - ocena z projektu Zasady zaliczeń poprawkowych zgodnie z Regulaminem Studiów PBS.		

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji		
	Egzamin pisemny	Projekt	Kolokwium
W1	x		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	15
	Ćwiczenia audytoryjne	30
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	10
	Przygotowanie do egzaminu	20
	Konsultacje	5
	Przygotowanie projektu	10
Łączny nakład pracy studenta		100
Liczba punktów ECTS		4

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut