



Karta przedmiotu  
Podstawy produkcji zwierzęcej

### 1. Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> projektowanie żywności niskoprzetworzonej	<b>Cykl kształcenia (nabór)</b> 2024/25	
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 04PZS.PI1C.2076.24	
<b>Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów</b> Wydział Rolnictwa i Biotechnologii	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Poziom studiów</b> pierwszego stopnia (inż.)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy	
<b>Profil studiów</b> Profil ogólnoakademicki	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe	
<b>Forma studiów</b> studia stacjonarne		
<b>Wymagania wstępne</b>	Brak wymagań.	
<b>Przedmioty wprowadzające</b>	Brak przedmiotów wprowadzających.	
<b>Koordinator</b>	Mariusz Bogucki	
<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma i godziny zajęć</b> • Wykład: 10, Egzamin • Ćwiczenia laboratoryjne: 30, Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3

### 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 podstawowe technologie chowu zwierząt gospodarskich w celu uzyskania produktów mięsnych oraz pochodzenia zwierzęcego. Zna wartość odżywczą różnych gatunków mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz czynniki wpływające na ich jakość.	PZ_O1_K_W13	P6S_WG P6S_WG_inż
<b>Umiejętności:</b>			
U1	Ma podstawową umiejętność zaplanowania i wyprodukowania żywności pochodzenia zwierzęcego. Potrafi dokonać oceny różnych gatunków mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz identyfikuje czynniki wpływające na ich jakość.	PZ_O1_K_U10	P6S_UW P6S_UW_inż
<b>Kompetencje społeczne:</b>			
K1	Jest gotów do oceny skutków wykonywanej działalności w zakresie produkcji zwierzęcej. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego.	PZ_O1_K_K01	P6S_KR

### 3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Gospodarcze znaczenie bydła, trzody chlewnej i drobiu, kierunki produkcji, podstawy organizacji hodowli. Typy użytkowe i rasy.	Wykład	W1
2.	Rozród zwierząt. Żywienie i warunki utrzymania. Technologie odchowu, chowu i tuczu. Technologie i systemy utrzymania zwierząt gospodarskich. Dobrostan w produkcji zwierzęcej. Ocena użyteczności mięsnej, mlecznej i nieśnej oraz ocena jakościowa pozyskanych produktów. Wartość odżywcza i ocena jakościowa mięsa, mleka i jaj.	Ćwiczenia laboratoryjne	W1, U1, K1

### 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>	
Uzyskanie co najmniej 51% punktów potwierdzających osiągnięcie każdego z efektów uczenia.		

Ćwiczenia laboratoryjne	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Ćwiczenia laboratoryjne	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Kolokwium	100%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
Uzyskanie co najmniej 51% punktów potwierdzających osiągnięcie każdego z efektów uczenia (3 kolokwia pisemne).		

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

## 5. Literatura

### Literatura podstawowa

- Guliński P. 2017. Bydło domowe hodowla i użytkowanie. PWN.
- Rekiel A., Szwaczkowski T., Eckert R., 2019. Hodowla i chów świń. Wydawnictwo UP Poznań.
- Jankowski J., 2008. Hodowla i użytkowanie drobiu. Wyd. SGGW Warszawa.

### Literatura uzupełniająca

- Czasopisma branżowe: „Polskie Drobiarstwo”, „Hodowca Drobiu”, „Przegląd Hodowlany”, „Trzoda chlewna”, „Hodowca Bydła”.

## 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	10
	Ćwiczenia laboratoryjne	30
Praca własna studenta	Konsultacje	2
	Przygotowanie do zajęć	3
	Studiowanie literatury	10
	Przygotowanie do zaliczenia	20
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>		<b>75</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>3</b>

\* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut