

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Podstawy produkcji roślinnej i zwierzęcej	
BiJPŻ/P/I/NST/10			Basics of plant and animal production	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		I		
Przynależność do grupy zajęć		B 1. Grupa zajęć kierunkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	18 [h]	3 ECTS
		Ćwiczenia	9 [h]	
		...	[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		2ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		1,5 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		1,5 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		0 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		WICiT / Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		http://old.uniwersytetradom.pl/redirect.php?action=setcategory&id=513		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl (48) 361 75 47		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Znajomość podstaw produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym oraz przetwórstwie rolno-spożywczym. Zapoznanie studentów z aktualnymi metodami uprawy roślin i hodowli zwierząt oraz trendami w tym zakresie.
Treści programowe:	Wykład Charakterystyka produkcji roślinnej i zwierzęcej w Polsce (użytki rolne, grunty orne, populacje zwierząt użytkowych poszczególnych gatunków: bydło, konie, trzoda chlewna, drób).

	<p>Produkcja pierwotna jako źródło surowców dla przetwórstwa spożywczego (2h)</p> <p>Charakterystyka użytkowa głównych grup roślin rolniczych (listy odmian wpisanych do krajowego rejestru w Polsce – np. klasyfikacja COBORU). (1h)</p> <p>Systemy produkcji roślinnej i ich charakterystyka (system: zintegrowany, konwencjonalny, ekologiczny) (1h)</p> <p>Technologia produkcji zbóż, roślin okopowych i przemysłowych, owoców i warzyw, roślin pastewnych, pasz na użytkach zielonych (2h)</p> <p>Zabiegi uprawowe. Podstawy nawożenia. Rodzaje nawozów.</p> <p>Ochrona roślin w gospodarstwie rolnym (1h)</p> <p>Produkcja roślinna metodami ekologicznymi – uwarunkowania (1h)</p> <p>Zasady wytwarzania i przechowywania produktów roślinnych zgodnie ze standardami jakościowymi i przepisami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. (1h)</p> <p>Podstawowe pojęcia w produkcji zwierzęcej. Typy użytkowe bydła, owiec i koni, trzody chlewnej, drobiu. (1h)</p> <p>Mleko i przetwory mleczne. (1h)</p> <p>Produkcja żywca rzeźnego i mięsa. (1h)</p> <p>Produkcja i spożycie jaj. (1h)</p> <p>Czynniki wpływające na zdrowie i produktywność zwierząt.</p> <p>Systemy i technologie żywienia zwierząt (1h)</p> <p>Pasze dla poszczególnych grup i gatunków zwierząt gospodarskich. (1h)</p> <p>Ekologiczna produkcja zwierzęca (1h)</p> <p>Przepisy o ochronie dobrostanu zwierząt, zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa oraz przepisów Inspekcji Weterynaryjnej. (1h)</p> <p>Uwarunkowania produkcji, przechowywania i sprzedaży produktów zwierzęcych z uwzględnieniem norm jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. (1h)</p> <p>Ćwiczenia</p> <p>Ćwiczenia kształtujące umiejętności związane z treściami wykładu realizowane w oparciu o różne źródła wiedzy (teksty źródłowe, dokumenty, źródła statystyczne, mapy, Internet, obserwacje i badania terenowe) będące podstawą wykonywanych przez studentów samodzielnych prac ćwiczeniowych obejmujące zadania z zakresu (7h):</p> <ul style="list-style-type: none"> - planowania uprawy roli i roślin i produkcji zwierzęcej zgodnie ze standardami jakościowymi i przepisami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności analizy powierzchni uprawy, wielkość plonów z jednostki powierzchni, wielkość zbiorów oraz kierunków użytkowania surowców roślinnych, - analizy rodzajów gospodarstw, wielkości produkcji oraz kierunków wykorzystania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. <p>Zaliczenie (2h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>Wykład: informacyjny i konwersatoryjny,</p> <p>Ćwiczenia: metoda przypadków, ćwiczenia przedmiotowe oparte na wykorzystaniu różnych źródeł wiedzy</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Wykład: praca pisemna/test zaliczeniowy</p> <p>Ćwiczenia: ćwiczenia studentów – praca indywidualna lub w grupie</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	przemiany, ryzyko i zagrożenia bezpieczeństwa żywności, sposoby ich określania i przeciwdziałania oraz uwarunkowania systemowe i prawne w zakresie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności na etapie produkcji pierwotnej z uwzględnieniem wymagań i standardów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności.	K_WG04 K_WG05	wykład	zaliczenie	Praca pisemna
U1	wykorzystywać wiedzę dotyczącą zastosowania i doboru metod, narzędzi, urządzeń potrzebnych do realizacji projektów i zadań w zakresie procesów, zjawisk, przemian zachodzących podczas cyklu życia produktów żywnościowych oraz krytycznej analizy i syntezy tych informacji i proponowanych rozwiązań.	K_UW01	ćwiczenia	zaliczenie	Praca pisemna/ sprawozdania z ćwiczeń
K1	uznawania znaczenia i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych, a także korzystania z opinii ekspertów	K_KK01	ćwiczenia	zaliczenie	Praca pisemna/ sprawozdania z ćwiczeń

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe
<p>Literatura podstawowa:</p> <p>D. Kołożyn - Krajewska, T. Sikora, Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, C.H. Beck, Warszawa 2010.</p> <p>S. Kowalczyk, Bezpieczeństwo i jakość polskiej żywności, Roczniki Naukowe Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Warszawa 2019.</p> <p>Litwińczuk Z., Surowce zwierzęce - ocena i wykorzystanie, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 2004</p> <p>Litwińczuk Z., Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa, Powszechnie Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 2012.</p> <p>Rozbicki J. (red.), Janakowski S. (red.) Przewodnik metodyczny do ćwiczeń terenowych dla studentów studiów inżynierskich kierunku rolnictwo, SGGW, Warszawa 2016.</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Majewski E., Ekonomiczno-organizacyjne uwarunkowania rozwoju Systemu Integrowanej Produkcji Rolnej (SIPR) w Polsce. Rozprawy Naukowe i Monografie. Wyd. SGGW Warszawa 2002.</p> <p>Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., 2009: Ogólna technologii Żywności. WNT, Wyd. 8, Warszawa.</p> <p>Czasopisma branżowe: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przegląd Mleczarski, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy, Żywność Nauka Technologia Jakość, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences.</p>

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	18 [h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	9[h]
Udział w konsultacjach	10[h]	X	X
Przygotowanie do wykładów/ćwiczeń Przygotowanie do zaliczenia	X	38 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10[h]/ 0,4 ECTS	38 [h]/1,52ECTS	27[h]/ 1,08 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	3 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi