

## Karta opisu zajęć (syllabus)

Nazwa kierunku studiów	Zootechnika Specjalność: Bioinżynieria i marketing pasz
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologie przetwarzania pasz Forage processing technologies
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Bożena Kiczorowska
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii
Cel modułu	Zadaniem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami przetwarzania surowców roślinnych wykorzystywanych w przemyśle paszowym. Prezentowane są metody biologiczne, chemiczne oraz mechaniczne obróbki technologicznej pasz. Studenci poznają procesy technologiczne zaliczane do aglomeracji ciśnieniowej i HTST. W ramach przedmiotu analizowane są modyfikacje składu chemicznego pasz i ich wartości odżywczej zachodzących podczas przetwarzania
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Fizjologia Zwierząt, Żywienie zwierząt, Paszoznawstwo, Optymalizacja składu pasz przemysłowych, Toksykologia
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mościcki L., Mitrus M. Wójtowicz A. Technika ekstruzji w przemyśle rolno-spożywczym. Wyd. PWRiL, 2007.</li> <li>2. Lewicki P. Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. Wyd. WTN, 2006</li> <li>3. Bednarski W., Reps A. Biotechnologia żywności. Wyd. WTN, 2013.</li> <li>4. Grela E., Chemia i biotechnologia w produkcji zwierzęcej. Wyd. PWRiL, 2011.</li> <li>5. Sikorski E.R. Chemia żywności. Sacharydy, lipidy, białka. T.2. Wyd. WTN, 2009.</li> <li>6. Dżugan M., Pasternakiewicz A. Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2012.</li> </ol> Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kołodziejczyk A. Naturalne związki organiczne. Wyd. PWN, 2012.</li> <li>2. Dziuba J., Fornal Ł. Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. Wyd. WTN, 2005.</li> <li>3. Świdorski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wyd. WTN, 2003.</li> <li>4. Ball S. Toksykologia żywności. Wyd. Medyk, 2005</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład: prezentacje multimedialne, prelekcja, również z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość Ćwiczenia: - audytoryjne - prezentacje multimedialne, prelekcja, - laboratoryjne - instruktażowe prezentacje multimedialne, praca własna studenta w pracowni komputerowej Realizowane również z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość