

M_uu_uu	BZ1s_034
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz
	Technology maintenance, processing and feed hygiene
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia pierwszego stopnia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,4 / 0,6
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Renata Klebaniuk, prof. nadzw. UP
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z rodzajami pasz, metodami ich konserwacji, procesem technologicznym wytwarzania pasz przemysłowych i wpływem stosowanej technologii na ich przydatność żywieniową. Przekazanie informacji z zakresu metod przechowywania i higieny materiałów paszowych oraz zmian wartości pokarmowej, pastewnej i higienicznej wynikających z przetwarzania i przechowywania.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podział i klasyfikacja pasz. Właściwości technologiczne materiałów paszowych. Wpływ stosowanych technologii na przydatność żywieniową pasz, mieszanek paszowych i premiksów. Sposoby wykorzystania materiałów paszowych (wykorzystanie bezpośrednio, konserwacja). Metody konserwacji zielonek (kiszzenie, suszenie). Technologie sporządzania kiszonek z różnych materiałów kiszonkarskich. Praktyczne wykorzystanie dodatków kiszonkarskich. Technologie produkcji siana. Przechowywanie pasz okopowych oraz produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego. Przechowywanie pasz treściwych (zboża, inne nasiona), mineralnych i witaminowych. Wpływ formy przemysłowych mieszanek paszowych na zmiany w czasie przechowywania. Parametry jakościowe i higieniczne pasz, materiałów paszowych oraz mieszanek i dodatków paszowych. Aktualne podstawy prawne. Następczy wpływ stosowania określonych materiałów paszowych i dodatków na jakość surowców żywnościowych pochodzenia zwierzęcego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bednarski W., Reps A. Biotechnologia żywności. Wyd. WTN, 2013.</li> <li>2. Grela E., Chemia i biotechnologia w produkcji zwierzęcej. Wyd. PWRiL, 2011</li> <li>3. Jamroz D., i in.: Żywienie zwierząt i paszoznawstwo. T. III. PWN Warszawa, 2013.</li> <li>4. Lipiec A., Pisarski R.K.: Paszoznawstwo. Wyd. UP Lublin, 2010.</li> <li>5. Mazurczak J.: Higiena i profilaktyka w produkcji zwierzęcej. T. 3, \. Ochrona środowiska - higiena pasz i żywienia. Państw. Wydaw. Naukowe, 1982.</li> <li>6. Pasze przemysłowe – czasopismo. IZ Balice k/ Krakowa</li> <li>7. Ustawa o paszach, Dz.U.144/1045/2006 z późniejszymi zmianami.</li> <li>8. Ustawa z dnia 23 sierpnia 2001 r. o środkach żywienia zwierząt z późniejszymi zmianami</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe oceny i własna interpretacja wyników w formie dyskusji.