

M uu_uu	BZN1_19
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 niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,4 / 0,6)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Renata Klebaniuk
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z metodami konserwacji pasz, 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 przechowywania.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone przedmioty: chemia, biochemia, botanika, podstawy produkcji roślinnej, fizjologia zwierząt
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Właściwości technologiczne (fizyczne, chemiczne) materiałów paszowych oraz dodatków paszowych jako komponentów mieszanek paszowych i premiksów. Główne etapy w procesie produkcji mieszanek przemysłowych. Technologie i urządzenia do obróbki komponentów lub mieszanek. Wpływ stosowanych technologii na przydatność żywieniową wyprodukowanych mieszanek i premiksów. Sposoby wykorzystania materiałów paszowych (wykorzystanie bezpośrednie, konserwacja). Metody konserwacji zielonek (kiszzenie, suszenie). Technologie sporządzania kiszzonek 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.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chachułowa J. (red.): Pasze. Fundacja Rozwój SGGW. Warszawa, 1996. 2. Grochowicz J.: Technologie produkcji mieszanek paszowych. PWRiL Warszawa, 1996. 3. Jamroz D., i in.: Żywienie zwierząt i paszoznawstwo. T. III. PWN Warszawa, 2003. 4. Lipiec A., Pisarski R.K.: Paszoznawstwo. Wyd. UP Lublin, 2010. 5. Mazurczak J.: Higiena i profilaktyka w produkcji zwierzęcej. T. 3, \. Ochrona środowiska - higiena pasz i żywienia. Państw. Wydaw. Naukowe, 1982. 6. Pasze przemysłowe – czasopismo. IZ Balice k/ Krakowa 7. Ustawa o paszach, Dz.U.144/1045/2006 z późniejszymi zmianami. 8. Ustawa z dnia 23 sierpnia 2001 r. o środkach żywienia zwierząt z późniejszymi zmianami
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady Ćwiczenia laboratoryjne: w grupach 3-5 osobowych Ćwiczenia terenowe (skup pasz, gospodarstwa specjalistyczne, zakłady produkcyjne)

