

Τεχνολογία Παρασκευής Ζωοτροφών [332]

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΩΝ ΖΩΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΕΖΠ)		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό [Υποχρεωτικό Επιλογής]		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	332	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	8 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		3	3
Εργαστηριακές Ασκήσεις		0	0
ΣΥΝΟΛΟ		3	3
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Βρωματολογία		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS:	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL):	https://oeclass.aua.gr/eclass/courses/EZPY206/		
ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ:	Παπαδομιχελάκης Γ.		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
Σκοπός του μαθήματος είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν γνώσεις και ικανότητες που απαιτούνται για να ασχοληθούν επιτυχώς στους τομείς της προετοιμασίας/επεξεργασίας πρώτων υλών ζωοτροφών, καθώς και στη διαδικασία παρασκευής σύνθετων μειγμάτων. Με την ολοκλήρωση της εκπαιδευτικής διαδικασίας οι φοιτητές θα είναι σε θέση να συνδυάζουν στοιχεία από διαφορετικά γνωστικά αντικείμενα και να διαχειρίζονται ανάλογα την παρασκευή σιτηρεσιών. Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες θα είναι σε θέση (κατά Bloom): • Να γνωρίζουν τα κριτήρια ποιοτικής και ποσοτικής επιλογής των πρώτων υλών ζωοτροφών για κάθε είδος ζώου [ΓΝΩΣΗ]. • Να γνωρίζουν τη διάταξη ενός παρασκευαστηρίου ζωοτροφών και τα βασικά στοιχεία της λειτουργίας του [ΓΝΩΣΗ]. • Να έχουν βασικές γνώσεις του απαιτούμενου εξοπλισμού στα παρασκευαστήρια ζωοτροφών και του τρόπου λειτουργίας του [ΓΝΩΣΗ]. • Να κατανοούν τα κριτήρια επιλογής πρώτων υλών με βάση τη διατροφική αξία και την καταλληλότητα για διαφορετικά είδη ζώων [ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ]. • Να κατανοούν τις αρχές οργάνωσης και λειτουργίας ενός παρασκευαστηρίου ζωοτροφών και τη σημασία του ποιοτικού ελέγχου του τελικού προϊόντος [ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ]. • Να επιλέγουν την κατάλληλη επεξεργασία των πρώτων υλών πριν την παρασκευή του τελικού σύνθετου μείγματος [ΕΦΑΡΜΟΓΗ]. • Να εφαρμόζουν βασικές αρχές λειτουργίας του εξοπλισμού παρασκευής ζωοτροφών [ΕΦΑΡΜΟΓΗ]. • Να πραγματοποιούν ποιοτικό έλεγχο στις φάσεις παραγωγής και στο τελικό προϊόν [ΕΦΑΡΜΟΓΗ]. • Να αναλύουν τις επιδράσεις διαφορετικών παραμέτρων (π.χ. είδος επεξεργασίας, σύνθεση μειγμάτων) στην τελική ποιότητα των ζωοτροφών [ΑΝΑΛΥΣΗ]. • Να αξιολογούν τη λειτουργία του παρασκευαστηρίου σε σχέση με την αποδοτικότητα και την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος [ΑΝΑΛΥΣΗ]. • Να συνδυάζουν στοιχεία από διαφορετικά γνωστικά αντικείμενα (χημεία, διατροφή, τεχνολογία, μηχανική) για τη διαχείριση της παρασκευής σιτηρεσιών [ΣΥΝΘΕΣΗ]. • Να πραγματοποιούν παρεμβάσεις και ρυθμίσεις στις παραμέτρους λειτουργίας του παρασκευαστηρίου, ώστε να επιτυγχάνεται η βέλτιστη απόδοση και ποιότητα των μειγμάτων [ΣΥΝΘΕΣΗ].
Γενικές Ικανότητες
• Λήψη αποφάσεων • Αυτόνομη εργασία • Ομαδική εργασία • Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

- Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
- Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Επιλογή πρώτων υλών (απλών ζωοτροφών) για την παρασκευή μείγματος, ανάλογα με τον τύπο πέψης και την ηλικία του ζώου, την ποιότητα και το κόστος των απλών ζωοτροφών.
- Προετοιμασία/επεξεργασία απλών ζωοτροφών (πλύσιμο, διαβροχή, τεμαχισμός, άλεση, ζύγιση, ανάμειξη κλπ).
- Παράγοντες που καθορίζουν την επιτυχή προετοιμασία των ζωοτροφών (μέγεθος τεμαχιδίων, αλέσματος, χρόνος άλεσης, ακρίβεια ζυγίσεων κλπ)
- Χώροι και εξοπλισμός παρασκευαστηρίου ζωοτροφών (αποθηκευτικοί χώροι, ζυγιστικά μηχανήματα, σφυρόμυλοι, αναμικτήρες, μηχανές σύμπτυξης). Παράμετροι μέτρησης της απόδοσης.
- Χώροι και εξοπλισμός παρασκευαστηρίου ζωοτροφών (μηχανές εξώθησης, ψυκτικά μηχανήματα, θρυμματιστές, συστήματα κοσκίνισης, συστήματα προσθήκης υγρών πρώτων υλών, γραμμές μεταφοράς). Παράμετροι μέτρησης της απόδοσης.
- Οργάνωση και λειτουργία παρασκευαστηρίου ζωοτροφών.
- Κατηγορίες παραγόμενων μειγμάτων (φυσικά χαρακτηριστικά κλπ).
- Ποιοτικός έλεγχος παραγόμενων μειγμάτων (χημική σύσταση, αντιδιαιτητικοί παράγοντες, μικροβιολογικός έλεγχος κλπ).

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Στην αίθουσα διδασκαλίας και στο πεδίο εφαρμογής (παρασκευαστήριο ζωοτροφών ΓΠΑ).	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39
	Συγγραφή και δημόσια παρουσίαση ομαδικής εργασίας	20
	Αυτοτελής Μελέτη	16
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	75
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	I. Θεωρητικό τμήμα (α) Προαιρετική παρακολούθηση των Διαλέξεων από τους φοιτητές (πρόοδοι, εργασίες κ.α). (β) Γραπτή ομαδική εργασία (20%) (γ) Γραπτή τελική εξέταση (80%) που περιλαμβάνει ερωτήσεις ανάπτυξης. II. Εργαστηριακό τμήμα Δεν υπάρχει III. Η γλώσσα αξιολόγησης είναι η Ελληνική. IV. Τα κριτήρια αξιολόγησης γνωστοποιούνται στους φοιτητές.	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία για τη Θεωρία:

(Α) Έντυπα Συναφή επιστημονικά περιοδικά - Συγγράμματα:

1. McEllhiney, R.R. Feed manufacturing technology IV. American Feed Industry Association, 1994. Βιβλιοθήκη Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.
2. Παπαδόπουλος Γ. Τεχνολογία ζωοτροφών. Βιβλιοθήκη Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.
3. Καλαϊσάκης Π. Βρωματολογία. Βιβλιοθήκη Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

(Β) Ψηφιακό Εκπαιδευτικό Υλικό (e-class):

1. Παπαδομιχελάκης Γ., 2019. Διαλέξεις (pdf) Τεχνολογία ζωοτροφών

(Γ) Προτεινόμενα Διδακτικά Συγγράμματα (ΕΥΔΟΞΟΣ):

1. Φεγγερός Κ.Ι. Ζωοτροφές και πρόσθετες ύλες ζωοτροφών – Βρωματολογία. Αθήνα 2017, Εκδόσεις UniBooks (κωδ. 68407501).