

Biotehnički fakultet / TEHNOLOGIJE U ANIMALNOJ PROIZVODNJI / TEHNOLOGIJA KONZERVIR. HRANE ZA ŽIVOTINJE

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA KONZERVIR. HRANE ZA ŽIVOTINJE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13394	Izborni	3	6	3+1+0
Studijski programi za koje se organizuje	TEHNOLOGIJE U ANIMALNOJ PROIZVODNJI			
Uslovljenost drugim predmetima	nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje znanja u oblasti konzervisanja različitih hraniva biljnog ili životinjskog porekla sušenjem i acidifikacijom, uz primenu savremenih postupaka i metoda, u cilju obezbeđenja maksimalnog kvaliteta, hranljive i upotrebne vrednosti, i ovladavanje veštinama za izbor i korišćenje konzervisanih hraniva u ishrani različitih vrsta i kategorija životinja, sa ciljem maksimalnih proizvodnih i reproduktivnih rezultata, dobrog zdravstvenog stanja i dugovečnosti.			
Ishodi učenja	Razvoj kreativnih sposobnosti i ovladavanje specifičnim i praktičnim veštinama u oblasti proizvodnje, konzervisanja i obrade hrane za životinje, kao i osposobljenost za sastavljanje obroka u skladu sa savremenim normativima i zahtevima, korišćenjem aktuelnih modela i softverskih rešenja u ishrani različitih vrsta i kategorija domaćih životinja, prema savremenim zahtevima potrošača.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Nenad Đorđević (eksterni konkurs), Dušica Radonjić (Aleksandar Martinović-zamena)			
Metod nastave i savladanja gradiva	predavanja, vježbe, testovi, kolokvijumi, seminarski radovi, terenska nastava i sl.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Metode za određivanje optimalne faze razvića biljaka koje se konzervišu			
I nedjelja, vježbe	Procena i utvrđivanje optimalne faze razvića biljaka koje se konzervišu			
II nedjelja, pred.	Hranljiva i upotrebna vrednost konzervisane hrane za životinje			
II nedjelja, vježbe	Uzorkovanje sena i silaže za hemijsku analizu			
III nedjelja, pred.	Savremene metode za određivanje hemijskog sastava konzervisane hrane			
III nedjelja, vježbe	Laboratorijske metode za hemijsku analizu i NIRS tehnika			
IV nedjelja, pred.	Kondicioniranje pokošene mase, baliranje i plastificiranje, briketiranje			
IV nedjelja, vježbe	Metode za ocenu kvaliteta sena			
V nedjelja, pred.	Sušenje ventilatorima i dehidriranje hrane za životinje			
V nedjelja, vježbe	Metode za ocenu kvaliteta dehidrirane voluminozne hrane			
VI nedjelja, pred.	Karakteristike siliranja različitih hraniva			
VI nedjelja, vježbe	Određivanje pufernog kapaciteta u silaži			
VII nedjelja, pred.	Upravljanje faktorima koji utiču na kvalitet silaže			
VII nedjelja, vježbe	Utvrđivanje parametara kvaliteta silaže (pH vrednost i sadržaj mlečne, sirćetne i buterne kiseline)			
VIII nedjelja, pred.	Upotreba savremenih aditiva pri siliranju			
VIII nedjelja, vježbe	Utvrđivanje aerobne stabilnosti silaže			
IX nedjelja, pred.	Kontrola gubitaka pri konzervisanju hraniva			
IX nedjelja, vježbe	Utvrđivanje parametara proteolize u silaži (NH ₃ , rastvorljivi protein, frakcije proteina prema CNCPS metodama)			
X nedjelja, pred.	Mikrobiološki i biohemijski procesi u siliranoj masi			
X nedjelja, vježbe	Metode za ocenu kvaliteta silaže			
XI nedjelja, pred.	Fizička efektivnost sena, silaže i kompletnih obroka			
XI nedjelja, vježbe	Određivanje stepena usitnjenosti sena i silaže			
XII nedjelja, pred.	Uticaj ishrane senom i silažom na produktivnost, zdravlje i reprodukciju;			
XII nedjelja, vježbe	Balansiranje obroka na bazi različitih vrsta sena i silaže			

XIII nedjelja, pred.	Uticaj ishrane senom i silažom na kvalitet mleka i mesa					
XIII nedjelja, vježbe	Količina i sastav mlečne masti pri korišćenju konzervisane voluminozne hrane					
XIV nedjelja, pred.	Acidifikacija i dehidriranje hraniva animalnog porekla					
XIV nedjelja, vježbe	Kvalitativne i kvantitativne metode za ocenu kvaliteta konzervisane hrane animalnog porekla					
XV nedjelja, pred.	Zakonska regulativa					
XV nedjelja, vježbe	Praktična primena zakonskih ograničenja u oblasti hranljive vrednosti, dozvoljenih dodataka, antinutritivnih i toksičnih materija u konzervisanoj hrani					
Opterećenje studenta	Nedjeljno 3+2 6 kredita x 40/30 = 8 sati Struktura: 3 sata predavanja 1 sata vježbi 4 sata individualnog rada studenata uključujući i konsultacije U semestru: Nastava i završni ispit: 8 sati x 16 nedelja = 128 sati Neophodne pripreme prije početka semestra (administracija, upis, ovjera) 2 x 8 sati = 16 sati Ukupno opterećenje za predmet: 6x 30 = 180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom roku uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 36 sati Struktura opterećenja: 128 sati (nastava), 16 sati (priprema) i 36 sati (dopunski rad).					
Nedjeljno	U toku semestra					
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi 4 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)					
Obaveze studenta u toku nastave	Pohađa predavanja, vježbe, radi seminarske radove					
Konsultacije	Jednom nedjeljno sat vremena u dogovoru sa studentima, poslije predavanja					
Literatura	McDonald, P., Henderson, A.R., Heron, S.J.E. (1991). The biochemistry of silage (second edition). Chalcombe Publications. Đorđević, N., Dinić, B. (2003). Siliranje leguminoza. Institut za istraživanja u poljoprivredi SRBIJA, Beograd. Antov, G., Čobić, T., Antov, A. (2004). Siliranje i silaže. Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet; Đorđević, N., Dinić, B. (2007). Hrana za životinje. Cenzone Tech-Europe, Arandjelovac; Kelems, R.O., Church, D.C. (2010). Liverstock, Feeds and Feeding (Sixth Edition). Prentice Hall; McDonald, P., Greenhalgh, J.F.G., Morgan, C.A., Edwards, R., Sinclair, L., Wilkinson, R. (2011). Animal Nutrition (seventh edition). Prentice Hall; Adamović, M., Obradović, S. (2016). Proizvodnja i korišćenje silaže. Državni Univerzitet u Novom Pazaru. Animal Feed Science and Technology i drugi svetski i domaći časopisi o hrani i ishrani životinja. Materijal u štampanom ili elektronskom obliku koji će biti deljen na času.					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	seminarski radovi - 30 poena, kolokvijumi - 2 x10 poena, završni ispit - 40 poena i prisustvo i aktivnost na nastavi - 10 poena. Ocjena: broj poena: A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60); F < od 50					
Posebne naznake za predmet						
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena