

Спецификација предмета за књигу предмета				
Студијски програм		Раарство и повртарство		
Изборно подручје (модул)				
Врста и ниво студија		Основне академске студије - студије првог степена		
Назив предмета		Спремање сточне хране		
Наставник (за предавања)		Обрадовић В. Саша		
Наставник/сарадник (за вежбе)		Ристановић В. Бојана		
Наставник/сарадник (за ДОН)		/		
Број ЕСПБ		5	Статус предмета (обавезни/изборни)	Изборни
Услов	Нема			
Циљ предмета	Рад и усавршавање студената на теоретским и практичним аспектима спремања сточне хране.			
Исход предмета	СТИЦАЊЕ адекватног знања, вештина и компетенција у циљу коришћења квалитетне и здравствено безбедне сточне хране.			
Садржај предмета				
Теоријска настава	Методe припреме сточне хране и конзервисања крме. Значај силаже у исхрани животиња. Погодност биљака за спремање силаже. Поступак силирања. Ферментација силаже. Губици и квалитет силаже. Спремање сена и сенаже. Губици при справљању сена и сенаже. Квалитет сена и сенаже. Више фазе прераде кабастих хранива (дехидрација). Поступак дехидрације крме и квалитет производа.			
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)	Практичне-теренске вежбе студената.			
Литература				
1	- Антов, Г., Чобић, Т. и Антов, А. (2004): Силирање и силажа. Пољопривредни факултет, Нови Сад.			
2	- Ђорђевић, Н. и Динић, Б. (2003): Силирање легуминоза. Институт за истраживања у пољопривреди, Београд			
3	- Ђукић Д., Стевовић В., Јањић В. (2009): Производња сточне хране на ораницама и травњацима, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, Универзитет у Крагујевцу, Агрономски			
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
2	2	0		
Методe извођења наставе	Предавања и вежбе у комбинацији са интерактивном наставом.			
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена
предавања	10	писмени испит		
практична настава	10	усмени испит		40
колоквијуми	20			
семинари	20			