

Спецификација предмета за књигу предмета

Студијски програм	Сточарство			
Изборно подручје (модул)				
Врста и ниво студија	Основне академске студије - студије првог степена			
Назив предмета	Производна пракса			
Наставник (за предавања)				
Наставник/сарадник (за вежбе)				
Наставник/сарадник (за ДОН)				
Број ЕСПБ	3	Статус предмета (обавезни/изборни)		
Услов	Одслушани сви предмети из треће године			
Циљ предмета	Практично оспособљавање студената за стручни рад на сточарским фармама. По завршетку основних академских студија, образују се стручњаци способни за непосредан рад у примени технолошких норматива у процесу произвође, гајењу и превентивној заштити животиња и хуманом поступању са животињама. Оспособљава се за правилно поступање сточарским производима на фарми.			
Исход предмета	Оспособљавање стручњака са академским образовањем, који су едуковани да се на основу основног практичног сазнања и непосредног практичног ангажовања на сточарским фармама, оспособе за рад у области сточарске производње. Завршени стручњаци биће оспособљени се да се укључе у стручни рад у обезбеђењу примарних услова производње млека, меса, јаја, сточне хране за стоку и др. Сечено знање академске дипломе основних академских студија даје академцу стручну компетентност и вештину примене проширеног знања за успешно организовање производње сточарских производа.			
Садржај предмета				
Теоријска настава				
садржај производне праксе	<p>Кроз непосредан рад, у датој организацији студент се упознаје са стручним пословима на фарми и реализацији технолошког процеса производње. Укључује се у остварење годишњег плана производње кроз извршење свакодневних задатака. Стиче сазнања о планираном ремонту стада и продаји стоке по врстама и категоријама. Упознаје се са техничко технолошким решењем фарме. Укључује се у реализацију технолошког процеса производње меса, млека, јаја и приплодног материјала. Стиче сазнања о организацији исхране стоке, потребама домаћих животиња и израчунава билансе сточне хране. Обучава се у стручним пословима организације, репродукције и припуста стоке и одгоја приплодног подмлатка. Укључује се у рад оцене квалитета стоке на фарми и оцене квалитета сточарских производа (меса, млека, јаја, вуне итд.) Анализира рад физичких радника са животињама. Уочава реакције животиње на одређене поступке. Информације се о поступку руковања са сточарским производима. Прати повезаност производних сегмената на фарми. Информације се о примени савремених достигнућа у технологији гајења стоке. Упознаје добре и лоше стране организације технолошког процеса производње на фарми и мерама које се предузимају за побољшање услова гајења. У фабрикама сточне хране упознаје се са саставом и квалитетом хранива која се користе за исхрану животиња. Стиче знања о класификацији и начину припреме хранива за производњу смеша. Упознаје се са начином обезбеђења фабрике хранивима. Обучава се за пријем, оцену квалитета, складиштење и чување хранива. Укључује се у програме производње крмих смеша за одређени врсте и категорије стоке. Упознаје се са начином чувања, дистрибуцијом и оценом квалитета сточне хране.</p>			
Литература				
1				
2				
3				
4				
5				
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови

Методе извођења наставе	Производна пракса се реализује по програму производне праксе на производним сточарским фармама и фабрикама сточне хране кроз директно ангажовање студената, а уз надзор предметног наставника и стручне службе организације у којој је студент радио. Студент је обавезан да води дневник праксе у који бележи активности које је обављао током сваког дана проведеног на фарми или фабрици сточне хране. Стручно лице (технолог) организације даје радне задатке студенту, прати његов рад, контролише дневник и даје оцену практичног рада оценом максимално до 40 поена.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Оцена знања (максимални број поена 100) 1. На основу укупног залагања и показаног интересовања на практичном раду (максимално 40 поена), 2. На основу израђеног дневника са праксе (максимално 30 поена), 3. На основу показаног знања при усменом испиту (максимално 30 поена).			