

## Спецификација предмета за књигу предмета

<b>Студијски програм</b>	Сточарство			
<b>Изборно подручје (модул)</b>				
<b>Врста и ниво студија</b>	Основне академске студије - студије првог степена			
<b>Назив предмета</b>	Производна пракса			
<b>Наставник (за предавања)</b>				
<b>Наставник/сарадник (за вежбе)</b>				
<b>Наставник/сарадник (за ДОН)</b>				
<b>Број ЕСПБ</b>	3	<b>Статус предмета (обавезни/изборни)</b>		
<b>Услов</b>				
<b>Циљ предмета</b>	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.			
<b>Исход предмета</b>	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.			
<b>Садржај предмета</b>				
<b>Теоријска настава</b>				
<b>садржај производне праксе</b>	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.			
<b>Литература</b>				
1				
2				
3				
4				
5				
<b>Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године</b>				
<b>Предавања</b>	<b>Вежбе</b>	<b>ДОН</b>	<b>Студијски истраживачки рад</b>	<b>Остали часови</b>

<b>Методe извођења наставe</b>	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.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> 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).			