

Студијски програм : Земљиште, биљка и генетика – Soil, plant and genetics			
Назив предмета: Спремање и конзервисање кабасте сточне хране			
Наставник: др Бранко Т. Ћупина, редовни професор, др Ђорђе Б. Крстић, ванредни професор,			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: -			
Циљ предмета Упознавање студената са специфичним аспектима спремања, чувања и конзервисања крмних биљака у циљу производње квалитетне кабасте сточне хране.			
Исход предмета Стицање адекватног знања у циљу производње квалитетне, здравствено безбедне кабасте сточне хране на ораницама.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Специфичности у спремању сена, силаже, сенаже и дехидрације <i>Практична настава</i> Теренске вежбе студената			
Литература Ангов Г., Чобић Т., Антов А. (2004): Силирање и силаже. Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, Нови Сад. Ђорђевић Н., Динић Б. (2003): Силирање легуминоза. Институт за истраживања у пољопривреди СРБИЈА, Београд.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3(45)		Практична настава: 2(30)
Методe извођења наставе Теоријска настава уз коришћење савремене опреме, семинарски радови и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	
практична настава	-	усмени испт	50
колоквијум-и	-	
семинар-и	30		