

Студијски програм: Анимална производња			
Назив предмета: ХРАНИВА И ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ ЗА ЖИВОТИЊЕ – FEEDSTUFFS AND FEED TECHNOLOGY			
Наставник: Др Дејан Беуковић, доцент			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Положен испит из предмета: Производња крмног биља			
Циљ предмета			
Детаљно упознавање са хранивима која се користе у исхрани животиња, као и технологијом производње појединих хранива и крмних смеша. Стицање практичних знања из области контроле квалитета сточне хране и примена стечених знања о хранљивој вредности хранива, у припремању комплетних оброка, у оквиру исхране животиња.			
Исход предмета			
Оспособљеност студената за самосталну производњу квалитетне сточне хране и проверу квалитета.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава:</i> Увод. Задатак и значај предмета за статус сточарства и животну средину. Сточна храна, хранива, смеше. Састав хранива и улога хранљивих материја. Класификација хранива. Начин утврђивања хранљиве вредности сточне хране. Хемијска анализа сточне хране. Методе побољшања хранљиве вредности хранива, суве и хидротермичке. Хранива биљног порекла: кабаста хранива – зелена хранива; сува хранива (технологија и квалитет); сува груба хранива. Коренаста, кртоласта хранива и сочни плодови – карактеристике са аспекта нутритивне вредности. Силажа и сенажа – технологија, ферментација, квалитет и оцена. Концентрована хранива: Зрнаста – Зрно житарица, зрно легуминоза, остала зрнаста хранива. Споредни производи прехранбене индустрије – млинска индустрија, индустрија уља, шећера, алкохола, скроба. Хранива анималног порекла: Млеко и производи прераде млека – Обрано млеко у праху, сурутка, казеин и лактоалбумин. Производи прераде риба. Споредни производи кланичне индустрије – Месно, меснокоштано, крвно и брашно од перја. Производи кафилерија – Месно, меснокоштано, коштано брашно. Квасци и други целуларни извори протеина – Сточни квасац, SC – протеини, планктон. Хранљиви адитиви – Аминокиселине и NPN, витамини, макроелементи, микроелементи. Не хранљиви адитиви – технолошки, за повећање сварљивости, стимулатори раста, регулатори метаболизма, пробиотици и профилактици. Индустриска производња сточне хране.			
<i>Практична настава - Вежбе:</i> Улога стандардизације у привреди: квалитет и контрола квалитета, обезбеђење квалитета према стандардима серије ISO 9000, одступања у производњи сточне хране. Одређивање хранљиве вредности сточне хране – Веенде методом. Влага и сува материја. Сирови пепео. Сирови протеини, албумини и NSI. Сирова целулоза. Сирова маст, ВЕМ. Макро и микроелементи – Одређивање Са. Одређивање Р. Одређивање Fe. Испитивање квалитета силаже – Органолептички, одређивање LMK, рН, NH ₃ , шећерног минимума и оцена квалитета. Антинутритивне материје – уреаза и глукозинолати. Одређивање NaCl и киселинског степена у смешама. Пуферски капацитет хранива. Микроскопска анализа хранива. Хроматографија на хартији – аминокиселине. Преглед и оцена појединих група хранива.			
Литература			
1. Ђорђевић Ненад, Динић Бора: Храна за животиње. Cenzone tech - Europe, Аранђеловац, 2007.			
2. Станаћев Видица, Ковчин Станимир: Хранива и технологија сточне хране и основи исхране домаћих животиња - Практикум. Пољопривредни факултет, Нови Сад, 2003.			
Број часова активне наставе			Остали часови 15
Предавања: 3 × 15 = 45	Вежбе: 2 × 15 = 30	Други облици наставе: Студијски истраживачки рад:	
Методe извођења наставе			
Усмено излагање, слајдови, ппт-презентација, практичан рад у мешаонама сточне хране, хемијска анализа сточне хране, консултације, семинарски.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена (50)	Завршни испит	поена
тестови	35	писмени испит	20
практична настава	15	усмени испит	30
колоквијум-и	-		