

Студијски програм/студијски програми :			
Врста и ниво студија: Дипломске академске – мастер			
<b>Назив предмета: Системи производње у свињарству и управљање фармом</b>			
<b>Наставник (Име, средње слово, презиме): Др Иван Радовић, редован професор</b>			
<b>Сарадник (Име, средње слово, презиме): Др Миле Мирков, доцент</b>			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: <b>Нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ студијског програма је образовање и оспособљавање студената за стручни и научни рад у области свињарства. Стечени ниво знања обезбеђује формираним стручњацима, да ова знања лако, ефикасно и компетентно примене у практичној производњи, као и у научно-истраживачком раду.			
<b>Исход предмета</b>			
Исход предмета је да пружи студентима онај ниво образовања и да имају следеће способности (вештине), односно компетенције: способност разумевања и решавања проблема у различитим ситуацијама које проистичу током рада везаног за производњу свиња, способност интеграције знања у решавању сложене проблематике, способност логичког расуђивања на основу доступних информација, формулисања сопственог мишљења, претпоставки и извођења закључака, способност за самостални и тимски истраживачки рад, способност руковођења истраживачким тимовима и организацијама.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Правци производње. Организованост и циклуси производњи свиња. Технологија производње и системи држања по категоријама. Технологија смештаја. Објекти за смештај појединих категорија свиња (типови затворених и отворених објеката). Избор места за изградњу објеката. Подна конструкција. Конструкција зграда, преградних зидова, таваница, прозора, врата и преграда. Утицај савремених објеката и опреме. Системи вентилација и загревање објеката. Техничка решења за исхрану свиња, за ижђубравање и третман стајњака. Међуоднос околина – понашање свиња. Осећај угодности – Welfare. Појам и дефиниција менаџмента. Менаџмент и висока производња. Задаци менаџера. Израда производног плана. Праћење резултата производње. Управљање људским ресурсима. Евиденција у свињарству. Одгајивачки циљ. Избор расе. Менаџмент у технологији одгоја приплодног материјала, производњи товљеника и храњења по категоријама. Технологија производње у будућности.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Пример пројектног задатка. Израчунавање планирање смештајних капацитета фарме, планираног обима производње и производних показатеља. Нормативи за планирање производње. Прорачун количина потребне хране и воде за пиће. Анализа података матичне евиденције и производних резултата фарме. Методологија извођења и обрада резултата огледа. Начини индентификације животиња. Евиденција. Оцена одгајивачке вредности. Селекцијска смотра.			
<b>Литература</b>			
(1) Теодоровић, М.; Радовић, И.: Свињарство. Уџбеник. Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, 2004. (2) Уремовић, Марија; Уремовић, З.: Свињогојство. Уџбеник. Агрономски факултет, Свеучилиште у Загребу, 1997. (3) Видовић, В.; Вишљић, В.; Јиговић, Д.; Пунош Десанка, Вуковић, Н.: Практично свињарство. Асоцијација произвођача свиња и меса АПРОСИМ - Нови Сад, 2011. (4) Кралик, Гордана; Кушец, Г.; Кралик, Г.; Маргета, В.: Свињогојство - Биолошки и зоотехнички принципи. Пољопривредни факултет, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera у Осјеку. 2007. (5) McGlone, J.; Pond, W.: Pig Production. Biological Principles and Applications. Thomson Learnig. USA. (6) Научно-стручни часописи, Зборници научних и стручних радова домаћег и међународног значаја из области свињарства.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе: Студијски истраживачки рад:	
<b>Методе извођења наставе</b>			
Теоријски и практични део наставе ће се изводити у предаваоници, односно, вежбаоници уз коришћење слајдова, презентација, видео анимација и филмова, путем пројектора и видео бима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	20
практична настава	5	усмени испит	30
колоквијум-и		.....	
семинар-и	40		