

| | | | |
|---|------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Студијски програм: Анимална производња | | | |
| Назив предмета: Контрола квалитета хране за животиње | | | |
| Наставник: др Игор М. Јајић, редовни професор | | | |
| Сарадник: др Саша Крстовић, доцент | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 6 | | | |
| Услов: Нема | | | |
| Циљ предмета: СТИЦАЊЕ ПРАКТИЧНИХ ЗНАЊА ИЗ ОБЛАСТИ КОНТРОЛЕ КВАЛИТЕТА ХРАНЕ ЗА ЖИВОТИЊЕ МЕТОДАМА КОЈЕ СУ НАЈЗАСТУПЉЕНИЈЕ У АНАЛИТИЧКОЈ ХЕМИЈИ И УТВРЂИВАЊЕ СТРУКТУРЕ СМЕША МИКРОСКОПИРАЊЕМ. УПОЗНАВАЊЕ СТУДЕНАТА СА ИЗВОЂЕЊЕМ БИОЛОШКИХ ОГЛЕДА НА ДОМАЋИМ ЖИВОТИЊАМА. | | | |
| Исход предмета: ОСПОСОБЉЕНОСТ СТУДЕНАТА ЗА САМОСТАЛАН РАД У ОБЛАСТИ КОНТРОЛЕ КВАЛИТЕТА ХРАНЕ ЗА ЖИВОТИЊЕ. | | | |
| Садржај предмета: <i>Теоријска настава:</i> Сензорна оцена квалитета хране за животиње. Физичка, хемијска и микробиолошка испитивања квалитета хране за животиње. Физички фактори који доводе до кварења хране за животиње. Хемијски загађивачи хране за животиње. Антинутритивне материје. Плесни и микотоксини у храни за животиње. Сапрофитске и патогене бактерије у храни за животиње. Штеточине у храни за животиње. Контрола квалитета термичке обраде соје и производа од соје. Специфичности контроле квалитета кабастих хранива и концентрованих хранива. План контроле квалитета хране за животиње на фарми. <i>Практична настава - Вежбе:</i> Технике узроковања хране за животиње. Припремање лабораторијског узорка. Стандардна хемијска анализа – Weende метод. Одређивање липо и хидросолубилних витамина течном хроматографијом. Одређивање антинутритивних материја (активност уреазе). Примена Van-Soestове методе за анализу кабастих хранива: неутрална детерцент влакна (NDF), кисела детерцент влакна (ADF), лигнин, целулоза, хемицелулоза. Извођење огледа. | | | |
| Литература: Quality assurance for animal feed analysis laboratories, FAO, 2011. The feed analysis laboratory: establishment and quality control, FAO, 2013. Игор Јајић: Квалитет и безбедност сточарских производа, Практикум, Нови Сад, 2013. Хавранек, Ј., Тудор-Калит, М. и сарадници: Сигурност хране, Загреб, 2014. | | | |
| Број часова | активне наставе | Теоријска настава: 30 | Практична настава: 30 |
| Методe извођења наставе: Теоријска настава, видео презентације, усмена излагања уз активно учешће студената, писмени и усмени део испита. Практична настава: лабораторијске вежбе, видео презентације. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 40 |
| практична настава | 5 | усмени испит | 50 |
| колоквијум-и | | | |
| семинар-и | | | |