

Студијски програм: Воћарство и виноградарство			
Назив предмета: Производна пракса - Production practice			
Наставник: Бијелић М. Сандра, Богдановић В. Боривоје, Божовић Н. Предраг			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 3			
Услов:			
Циљ предмета је образовање и оспособљавање студената за самостално одлучивање, извођење и праћење операција у расадничкој, воћарској и виноградарској производњи. Пракса омогућава студентима да стекну непосредна практична знања и вештине, као и да примене стечена теоријска знања у реалним производним условима.			
Исход предмета:			
По завршетку производне праксе студент је оспособљен да самостално одлучује о практичној примени стечених знања и вештине у свим сегментима расадничке, воћарске и виноградарске производње, као и да прати, анализира и оцени примену агротехничких мера			
Садржај производне праксе			
Током производне праксе студенти се упознају и активно учествују у свим фазама расадничке, воћарске и виноградарске производње кроз дубље практично усавршавање и рад на целокупним производним процесима.			
Практичне активности започињу сетвом семена различитих врста, као што су џанарика, магрива, дивља трешња, орах и мечја леска, уз посебан акценат на стратификацију семена. Након тога студенти формирају трапове за трапљење садница, припремају их за вађење, а затим учествују у самом процесу вађења, класирању, везивању у снопове и етикетирању, као и у организацији превоза садница на различите локације. У оквиру трапљења, студенти се упознају са специфичностима трапљења по воћним врстама и сортама, израде плана трапа, као и са постављањем мамака за мишеве ради заштите садница. Практичне активности се настављају током зимског периода. Током вегетације примењују различите помотехничке мере и учествују планирању и извођењу резидбе, оцени вегетативног раста, родности и квалитета рода.			
Студенти се обучавају за планирање, извођење и оцену квалитета резидбе винограда, везивање лозе, операције зелене резидбе и мерења, као и за припрему калемова за садњу, садњу и негу младог винограда. Посебан део праксе посвећен је калемљењу: студенти припремају ластар за прекраћивање у резнице, припремају резнице за калемљење, изводе калемљење, а затим учествују у стратификацији и пропорењу калемова, као и у вађењу и класирању калемова.			
На овај начин, производна пракса омогућава студентима да стекну свеобухватна практична знања и вештине, од основних операција у припреми садног материјала до напредних техника у воћарству и виноградарству.			
Литература			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:	Практична настава: 90
Методе извођења наставе: Настава се реализује кроз непосредан рад на огледним пољима Пољопривредног факултета (Римски Шанчеви и Сремски Карловци), уз стручни надзор наставника. Пракса укључује и консултације, као и вођење дневника производне праксе, у којем студент систематски евидентира и анализира изведене операције и стечена искуства.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Присуство пракси	20	писмени испит	
Дневник обављене праксе	30	усмени испит	
колоквијум-и		Провере научених операција	50
семинар-и			