

Студијски програм: Инжењерски менаџмент у агробизнису			
Назив предмета: Хранива и исхрана животиња			
Наставник: Никола М. Пувача			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 8			
Услов: 37 ЕСПБ+ 37 ЕСПБ + положен предмет Основе зоотехнике			
Циљ предмета Детаљно упознавање са хранивима, која се користе у исхрани животиња, као и технологијом производње појединих хранива и смеша за исхрану животиња. Стицање практичних знања из области контроле квалитета хране за животиње и примена стечених знања у припремању комплетних и допунских смеша за исхрану животиња, као и минералних и витаминских премикса.			
Исход предмета Након положеног предмета студент ће бити оспособљен да: - самостално организује производњу квалитетне хране за животиње, - провери квалитет хранива, готове хране, допунских смеша и премикса, - састави оптималан оброк за све врсте и категорије домаћих и гајених животиња, - примени најновија научно-стручна знања у циљу производње висококвалитетних сертифицираних сточарских хранива, - примени стечено знање и вештине у организацији исхране стоке на фарми, ради остваривања максималних економско еколошких ефеката.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод. Задатак и значај предмета за статус зоотехнике и животну средину. Храна за животиње, хранива, смеше. Састав хранива и улога хранљивих материја. Класификација хранива. Начин утврђивања хранљиве вредности хране за животиње. Хемијска анализа хране за животиње. 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 легиуминоза, остала зрнаста хранива. Споредни производи прехрамбене 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, рибе брашно. Споредни производи кланичне индустрије – Месно, коштано, крвно и брашно од перја. Производи кафилиерија – 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. Индустријска производња хране за животиње. <i>Практична настава</i> Улога стандардизације у привреди: квалитет и контрола квалитета, обезбеђење квалитета према стандардима серије ISO 9000, одступања у производњи сточне хране. Одређивање хранљиве вредности хране за животиње – Веенде методом. Влага и сува материја. Сирови пепео. Сирови протеини, албумини и NSI. Сiroва целулоза. Сiroва маст, ВЕМ. Макро и микроелементи – Одређивање Са. Одређивање Р. Одређивање Fe. Испитивање квалитета силаже – Органолептички, одређивање LMK, pH, NH ₃ , шећерног минимума и оцена квалитета. Антинутритивне материје – уреазе и глукозинолати. Одређеивање NaCl и киселинског степена у смешама. Пуферски капацитет хранива. Микроскопска анализа хранива. Преглед и оцена појединих група хранива.			
Литература Основна: Јовановић,Р., Дујић,Д., Гламочић,Д. (2001). <i>Исхрана домаћих животиња</i> ,Стилос, Нови Сад. Допунска: Ђорђевић, Н., Грубић, Г., Јокић, Ж. (2009). „Исхрана домаћих и гајених животиња”, Земун.Станаћев, В., Ковчин, С. (2003). <i>Хранива и технологија сточне хране и основи исхране домаћих животиња</i> , Практикум. Пољопривредни факултет, Нови Сад.Пувача, Н., Ђурагић, О., Поповић, С. (2018). <i>Ароматично и лековито биље у исхрани товних пилића</i> , Монографија, Научни институт за прехрамбене технологије, Нови Сад.Пувача, Н. (2018). <i>Хранива и исхрана животиња - скрипта</i> . Факултет за економију и инжењерски менаџмент у Новом Саду.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3x15=45	
		Практична настава: 2x15=30	
Методе извођења наставе Предавања, видео презентација, дискусија у малим групама, излагање и дискусија семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		Поена	
Активност у току предавања и вежби		10	
Израда и одбрана семинарског рада		10	
Положен практични део испита		20	
Укупно предиспитне обавезе		40	
		УКУПНО	
		100	