

Студијски програм: Инжењерски менаџмент у агробизнису			
Назив предмета: Инжењеринг у рибарству			
Наставник: Никола М. Пувача			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: 37ЕСПБ+ 37ЕСПБ+ положен предмет Основе зоотехнике			
Циљ предмета Циљ проучавања предмета је стицање базичних инжењерских знања о технологијама рибарске производње, како би се достигле могућности равноправног третмана рибарства са другим сточарским видовима производње, а студенти оспособили да у привредној пракси успешно пројектују рибњаке и њима управљају, ради економичне производње рибљих производа.			
Исход предмета Исход предмета је стручњак који поседује основна знања из области рибарства, која му омогућавају ефикасно и компетентно вођење рибарске производње и решавање технолошких проблема у условима практичне рибарске производње. Дакле, студент је оспособљен да управља савременим системима инжењеринга у рибарству.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Упознавање са предметом; Вода као амбијентална средина; Морфолошке и физиолошке карактеристике најзначајнијих врста риба; Анатомија и физиологија риба; Водени системи; основни биотички и абиотички фактори у гајењу риба; Локација и изградња топлотних рибњака; Гајење риба у топлотним ципринидним рибњацима; Селекција и гајење матичног јата; Технологија гајења риба; Гајење риба у хладноводним салмонидним рибњацима; Основни принципи технологије гајења у шаранским рибњацима; Основни принципи технологије гајења у пастрмским рибњацима; Посебни облици гајења риба (кавези и термалне воде); Штеточине и здравствена проблематика у гајењу риба; Гајење риба на термалним водама и акваристика; Газовање на рибњацима; Риба као животно намирница; Значај рибљег меса у исхрани и прерада рибе. Принципи органске рибарске производње и прераде. <i>Практична настава</i> Морфолошке особине риба; Мерење основних физичко хемијских параметара воде; Мерење бројности и количине основних животних заједница у води; Утврђивање узрочника болести риба; Анатомске карактеристике риба; Коровске рибе; Грађење рибњака; Технолошки процес производње риба; Посета рибњацима, мрестилишту и објектима за прераду рибе, где се студенти упознају са грађевинским специфичностима рибњака у интензивном и полуинтензивном систему, начином исхране рибе и поступцима за контролу прираста здравственог стања, такође акценат се ставља на селекцију риба и припрему матица за мрест.			
Литература <i>Основна:</i> Ћирковић, М., Јовановић, Б., Малетин, С. (2002). <i>Рибарство</i> . Пољопривредни факултет, Нови Сад. <i>Допунска:</i> Ћирковић, М., Љубојевић, Д., Новаков, Н., Ћорђевић, В. (2015). <i>Гајење и квалитет меса шаранских риба</i> . Научни институт за ветеринарство, Нови Сад. Марковић, З. (уредник) (2007). <i>Рибарство</i> (III међународна конференција), Пољопривредни факултет, Београд. Богут, И. и сар. (2006). <i>Рибогoјство</i> , Пољопривредни факултет, Осиек. Pillay, T.W.R. (1995). <i>Aquaculture – principles and practices</i> , Fishing News Books, Blackwell Science, Oxford.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2x15=45	
		Практична настава: 2x15=30	
Методе извођења наставе Предавања, видео презентација, израда и одбрана 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	
		Завршни испит	
		Усмени испит	
		60	
УКУПНО		100	