

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

POZNAVANJE I TEHNOLOGIJA STOČNE HRANE

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

4. Bodovna vrijednost ECTS:

5. Status nastavnog predmeta:

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

7. Ograničenja pristupa:

8. Trajanje / semest(a)r(i):

9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:

	Semestar (1)	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	<input style="width: 40px; text-align: center;" type="text" value="5"/>	<input style="width: 40px;" type="text"/>		Nastava: <input style="width: 40px; text-align: center;" type="text" value="56,25"/>
9.2. Auditorne vježbe	<input style="width: 40px; text-align: center;" type="text" value="3"/>	<input style="width: 40px;" type="text"/>		Individualni rad: <input style="width: 40px; text-align: center;" type="text" value="97,00"/>
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	<input style="width: 40px; text-align: center;" type="text" value="0"/>	<input style="width: 40px;" type="text"/>		Ukupno: <input style="width: 40px; text-align: center;" type="text" value="153,25"/>
	<input style="width: 40px; text-align: center;" type="text" value="2"/>	<input style="width: 40px;" type="text"/>		

10. Fakultet:

11. Odsjek / Studijski program :

12. Nosilac nastavnog programa:

13. Ciljevi nastavnog predmeta:

14. Ishodi učenja:

Sticanje adekvatnog teoretskog i praktičnog znanja da:

Objasni osnovne pojmove i ulogu stočne hrane u ishrani domaćih životinja, te poveže hraniva sa potrebama različitih vrsta i kategorija životinja.

Razlikuje i klasifikuje osnovne grupe hraniva prema porijeklu, hemijskom sastavu, hranidbenoj vrijednosti i načinu upotrebe u obroku.

Opíše sastav, hranidbenu vrijednost i način korištenja zelenih biljnih hraniva, te prepozna prednosti i ograničenja njihove primjene u obrocima.

Analizira karakteristike suhih grubih hraniva (sijeno, slama i dr.), procijeni njihovu kvalitetu i utvrdi optimalnu ulogu u hranidbi preživara.

Objasni principe proizvodnje silaže i sjenaže, te navede uslove uspješnog siliranja/sjenažiranja i kriterije kvalitete dobijenog hraniva.

Procijeni hranidbenu vrijednost korjenasto-krtolastih hraniva i sočnih plodova, te definiše njihovu ulogu u obroku, način čuvanja i moguće rizike.

Razlikuje zrnasta hraniva i procijeni njihovu energetska i proteinska vrijednost, uz pravilno uključivanje u obroke monogastričnih i preživara.

Identifikuje sporedne proizvode prehrambene industrije (mekinje, trop, rezanci, pogače i sl.) i objasni mogućnosti njihove racionalne upotrebe u hranidbi.

Objasni značaj hraniva životinjskog porijekla (mlijeko, surutka, riblje brašno itd.), te procijeni njihovu hranidbenu vrijednost i tehnološke/zoohigijenske zahtjeve.

Nabroji i obrazloži ulogu mineralnih hraniva (makro i mikroelementi), prepozna simptome deficita/viška i predloži korekcije obroka.

Objasni svrhu dodataka stočnoj hrani (vitamini, enzimi, probiotici, antioksidansi, kokcidiostatici itd.) i odredi uslove njihove pravilne i sigurne primjene.

Razlikuje industrijski proizvedene smješe stočne hrane, interpretira deklaraciju i procijeni njihovu prikladnost za konkretnu vrstu/kategoriju životinja.

Primijeni osnovne postupke pripremanja hraniva prije hranjenja (usitnjavanje, miješanje, termička obrada, natapanje), uz objašnjenje cilja i efekta svake metode.

Objasni metode konzervisanja hraniva (sušenje, siliranje, hemijska konzervacija), te odabere odgovarajuću metodu prema vrsti hraniva i uslovima proizvodnje.

Prepozna znakove kvarenja i štetnosti stočne hrane (plesni, mikotoksini, užeglost, fermentacijski poremećaji) i procijeni rizik po zdravlje i proizvodne rezultate životinja.

Predloži mjere prevencije kvarenja i sigurnog skladištenja stočne hrane, uključujući higijenu objekata, kontrolu vlage i ventilacije, te pravilno rukovanje hranivima.

Kritički procijeni kvalitet stočne hrane u praktičnim primjerima, koristeći osnovne kriterije (miris, boja, struktura, prisustvo primjesa), i donese odluku o upotrebljivosti.

15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod; Zelena biljna hraniva; Suha gruba hraniva; Silaža; Sjenaža; Korjenasto-krtolasta hraniva i sočni plodovi; Zrnasta hraniva; Sporedni proizvodi prehrambene industrije; Hraniva životinjskog porijekla; Mineralna hraniva; Dodaci stočnoj hrani; Industrijske proizvedene smješe stočne hrane; Pripremanje hraniva Konzervisanje hraniva, Kvarenje i škodljivost stočne hrane

16. Metode učenja:

Najznačanije metode učenja na predmetu su:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja i uz aktivno učešće i diskusije studenata;

-Terenska nastava;

- Terenske vježbe;

- Priprema i izlaganje seminarskih radova.

17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon polovine semestra studenti pismeno polažu test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku sa predavanja. Test se sastoji od zadataka višestrukog izbora, zadataka jednostavnog dosjećanja ili esejskih zadataka. Svaki tačan odgovor boduje se sa 1 ili 2 boda ovisno da li je zadatak izbora ili esejski, odnosno, student na prvom testu može ostvariti maksimalno 15 bodova. Pri kraju semestra studenti pismeno polažu drugi test koji obuhvata obrađenu tematiku sa predavanja iz drugog dijela semestra. Test se sastoji od zadataka višestrukog izbora, zadataka jednostavnog dosjećanja ili esejskih zadataka. Svaki tačan odgovor boduje se sa 1 ili 2 boda (ovisno da li je zadržak izbora ili esejski), odnosno, student na drugom testu može ostvariti maksimalno 15 bodova. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uslovi pod kojima student polaže ispit. Na kraju semestra svi studenti polažu kolkvij koji obuhvata obrađenu tematiku sa vježbi i mogu ostvariti maksimalno 10 bodova. U sklopu predispitnih obaveza studenti su dužni izraditi individualni ili grupni seminarski rad koji će obuhvatiti određenu tematiku iz sadržaja nastavnog predmeta. Seminarski rad se u pisanoj formi predaje predmetnom nastavniku na pregled i ocjenu, a zatim se prezentira usmeno. U izradi i prezentaciji grupnog seminarskog rada učestvuju svi studenti grupe, čije učešće se valorizira pojedinačno. Za urađeni i prezentirani

seminarski rad student može ostvariti od 0 do 5 bodova. Također, za kontinuiranu aktivnost na predavanjima i vježbama u toku cijelog semestra student može ostvariti od 0 do 5 bodova. Završni ispit je usmeni ili pismini. Pravo izlaska na završni ispit imaju studenti koji su uspješno napisali seminarski rad te prisustvovali predavanjima i vježbama. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na završnom ispitu je 50. Provjere na svim oblicima znanja priznaju se kao kumulativni ispit ukoliko je postignuti rezultat pozitivan nakon svake pojedinačne provjere i iznosi najmanje 50% ukupno predviđenog i/ili traženog znanja i vještina. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 55 kumulativna boda od čega minimalno 25 bodova na završnom usmenom ispitu.

18. Težinski faktor provjere:

Osvojen broj bodova	Ocjena (BiH)	(ECTS ocjena)
<55,00	5	F
55,00-64,00	6	E
65,00-74,00	7	D
75,00-84,00	8	C
85,00-94,00	9	B
95,00-100	10	A

19. Obavezna literatura:

Glavić M., Zenunović A., Hasić A. (2022): Krmno bilje - agrotehnika, konzerviranje i iskorištavanje. In Scan doo Tuzla
Stanačev, V., Kovčini, S.(2003): Hraniva i tehnologija stočne hrane i osnovi ishrane domaćih životinja, Novi Sad.
Ševković, N., Pribičević, S., Rajić, S., (1987): Ishrana domaćih životinja, Beograd

20. Dopunska literatura:

21. Internet web reference:

Prema preporukama predmetnog nastavnika

22. U primjeni od akademske godine:

2024/2025.

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

03.02.2026.