

Табела 5.2. Спецификација предмета

Студијски програм: Инжењерски менаџмент у агробизнису		
Назив предмета: Рибарство		
Наставник: Никола М. Пувача		
Статус предмета: Изборни		
Број ЕСПБ: 7		
Услов: 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 екомномичне производње рибљих производа.		
Исход предмета Након положеног предмета студент ће бити оспособљен да: - користи знање о основним појмовима и може да опише једноставне начине узгоја рибе и основну опрему; - разуме и може да објасни различите системе узгоја и исхране риба, као и основне мере превенције болести; - решава мање технолошке проблеме у производњи и да анализира квалитет воде у рибњаку; - изради бизнис план за рибњак и ефикасно примењује савремене системе инжењеринга у рибарству; - за управљање сложеним пројектима, критичку анализу и иновативни приступ у области рибарства.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Упознавање са предметом; Аквакултура у свету; 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 топоводних рибњака; Гајење риба у топоводним 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; Газдовање 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 животног 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 Обавезна: Пувача, Н. (2024). <i>Рибарство</i> . Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад. Допунска: Урошевић, М. (2023). <i>Рибарство – практикум</i> . Пољопривредни факултет, Нови Сад. Ђирковић, М., Љубојевић, Д., Новаков, Н., Ђорђевић, В. (2015). <i>Гајење и квалитет меса шаеранских риба</i> . Научни институт за ветеринарство, Нови Сад. Новаков, Н., Љубојевић Д. (2022). <i>Интензивна производња у аквакултури – практикум</i> . Пољопривредни факултет, Нови Сад. Vregnballe, J. (2022). <i>A guide to recirculation aquaculture: an introduction to the new environmentally friendly and highly productive closed fish farming systems</i> . Food & Agriculture Org.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2x15=30	Практична настава: 3x15=45
Методe извођења наставе Предавања, видео презентација, интерактивна настава, дискусија, рад у малим групама, излагање и дискусија семинарских радова.		

Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Активност у току предавања и вежби	10	писмени испит	/
Израда и одбрана семинарског рада	10	усмени испит	60
Положен практични део испита	20	