



UNIVERZITET U NOVOM SADU – POLJOPRIVREDNI
FAKULTET

DNEVNIK RADNE PRAKSE

Student: Pantelić Ivan 023/2019S

Mentor: Prof. dr Denis Kučević

Sadržaj

Mesto rada.....	3
Radni zadaci.....	4
Čišćenje objekata	4
Priprema koncentrovanog dela hrane.....	5
Priprema kabastog dela hrane.....	7
Muža.....	11
Transport mleka.....	12
Zaključak.....	13

Mesto rada

Radnu praksu sam obavljao na poljoprivrednom gazdinstvu u Bogatiću u periodu od 20.05.2024. - 24.05.2024. Ovo poljoprivredno gazdinstvo se pretežno bavi govedarstvom kako mlečnim, tako i tovnim. Sva goveda na ovoj farmi su simentalске rase. Pored govedarstva, bavi se ratarstvom i zemljoradnjom, i sve kulture koje se uberu, koriste se za ishranu tih životinja. U datom momentu na farmi je bilo ukupno 24 grla. U daljem tekstu ću Vam predočiti svoje radne zadatke tokom obavljanja radne prakse.

Radni zadaci

Čišćenje objekata

Svaki radni dan mi započinje u 06:30 i prvi radni zadatak jeste čišćenje objekata. Čišćenje objekata se svodi na izbacivanje prljave prostirke i fekalija koji se nakupljaju ispod životinja i iza njihovih zadnjih ekstremiteta. Za ovaj radni zadatak potrebno mi je adekvatno radno odelo (radni kombinezon i čizme) i alat (lopata i vile). Izvodi se ručno izbacivanjem na kamare van objekta namenjene isključivo za stajnjak. Ovaj radni zadatak takođe sam obavljao i kasnije pre večernje muže. Kod tovnihi junedhi to nije bio svakodnevhni zadatak jer su u sistemu puštenog tova i jedan deo stajnjaka su sami izbacivali zbog blagog pada u objektu.



Slika1. Stajnjak iz objekta gde su krave

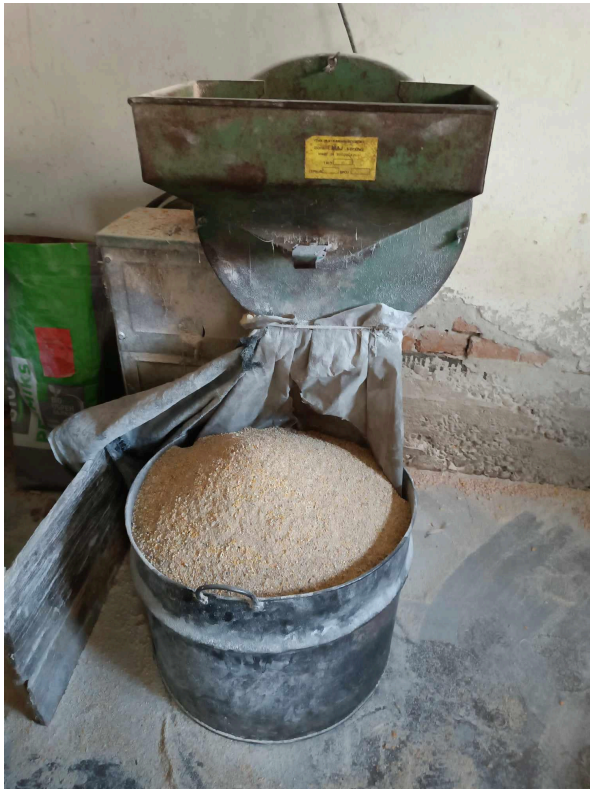


Slika 2. Stajnjak tovnih junedhi

Priprema koncentrovanog dela hrane

Priprema koncentrovanog dela hrane na ovom gazdinstvu je skoro pa svakodnevna posao zbog nemogućnosti prevelikog lagerovanja usled nedostatka prostora.

Zbog skladištenja kukuruza u klipovima, prvo što se radi jeste krunjenje kukuruza tj. odvajanje zrna kukuruza od ostatka klipa. Kada se to završi onda se zrno kukuruza i ostalih žitarica prekrupljuje i usitnjava da bi životinje iskoristile maksimum od svih komponenti. To se radi pomoću mlina čekićara na električni pogon. Od ugljenohidratnih hraniva dostupni su samo kukuruz i pšenica, a od proteinskih hraniva suncokretova sačma sa 33% proteina. Kao visokomineralna komponenta koristi se "De Heus" proizvod za preživare. Kada se sve prekrupi i dovede u sličnu granulaciju tada se sipa u mešalonu za stočnu hranu. Nakon mešanja koncentrovani deo je spreman za davanje, što se takođe obavlja ručno tj. kantama, ali ne predstavlja veliki fizički napor zbog malog obima posla.



Slika 3. Prekrupač za žitarice



Slika 4. Ishrana tovni^h junedi



Slika 5. Horizontalna mešaona za stočnu hranu



Slika 6. Skladište kukuruza u klipu (čardak)

Priprema kabastog dela hrane

Što se tiče pripreme kabastog dela hrane u najvećem delu koristi se seno višegodišnjih leguminoza kao što je lucerka, livadsko seno i seno jednogodišnjih kultura (kombinacija grahorice i ovsa, stočni sirak). Pre nego što seno dospe u hranidbene prostore goveda potrebno je kositi, sušiti, izbalirati i transportovati hranivo do domaćinstva.

Jako je bitno pogoditi trenutak košenja lucerke, ako vremenski uslovi dozvole najbolje je pokositi na 30% cvetanja jer je tada najbolji odnos količine i nutritivnog sastava ove leguminoze. Kada se prosuši do određene granice potrebno ju je ograbiti na otkose i balirati. Sušenje otprilike traje 4-6 dana kada nema nikakvih padavina. Baliranje se vrši klasičnom presom koja proizvodi male četvrtaste bale.

Nakon baliranja sledi ručno kupljenje bala sa njive, transportovanje na farmu i njihovo skladištenje.



Slika 7. Baliranje sena lucerke



Slika 8. Sakupljanje sena lucerke



Slika 9. Transport sena lucerke



Slika 10. Skladuštenje sena



Slika 11. Objekat za skladištenje sena

Pored sena različitih kultura na ovom domaćinstvu se kao kabasto hranivo koristi i silaža cele biljke kukuruza, koja se radi obično krajem leta i traje do početka sledećeg.



Slika 12. Silaža cele biljke kukuruza

Muža

Muža se vrši svaki dan dva puta dnevno u razmaku od 12 sati. Krave čija su telad mlađa od jednog meseca muzu se i u podne zbog podnevnog obroka teleta. Nakon mesec dana prekida se podnevni obrok i tele se mlekom hrani do kraja trećeg meseca uveče i ujutru, a polako prelazi na čvrstu hranu.

Muzilica se sastoji od elektromotora, vakum pumpe, pulsatora, kante, creva i sisne garniture.

Sam čin muže počinje mehaničkim čišćenjem i masiranjem vimena, istiskanjem prvih “prljavih mlazeva”, a zatim sledi dezinfekcija vimena. Nakon toga sisna garnitura se navlači na mamarni kompleks i muža počinje. Muža traje do 10 minuta. Nakon skidanja garniture vrši se ručno domuzivanje i istiskivanje poslednjeg mleka iz vimena.



Slika 13. Muzni aparat



Slika 14. Muža

Transport mleka

Posle završetka muže mleko se sipa u kante i nosi na otkupno mesto u sabirni laktofriz, gde se uzimaju uzorci od svakog proizvođača ponaosob i kasnije vrši analiza na prisustvo vode i neželjenih rezidua. Poželjno je mleko transportovati u što kraćem periodu do laktofriza. Svako jutro dolazi cisterna iz mlekare po mleko iz laktofriza.



Slika 15. Laktofriz

Zaključak

S' obzirom da sam radnu praksu obavljao na gazdinstvu na kom radim svakodnevno, nisam se upoznao sa nekim novim i neuobičajenim iskustvima, ali sam se kao i uvek maksimalno posvećivao obavljanju radnih zadataka ili makar doprineo planiranju obavljanja pojedinih. Uveren sam u to da na ovom domaćinstvu ima mnogo nedostataka u proizvodnji ali mogu sigurno a kažem da je ovo gazdinstvo jedan jako mali proizvođač sa jako velikom ambicijom da sebi poboljša uslove rada i olakša način rada, a sticajem prilika i poveća proizvodnju.