



Követelményrendszer

Az előadások látogatása
nem kötelező, de ajánlott

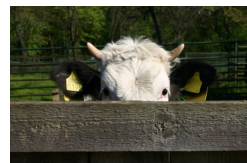
A gyakorlatok látogatása: kötelező,

max. 3 igazolt hiányzás

- *Hiányzás esetén:* igazolás bemutatása, szóbeli beszámoló és amennyiben példamegoldás volt az órán, úgy dupla mennyiségű példát kell beadni

- *Felszerelés:*

- Általános takarmányozástan alapszakos hallgatók részére (szerk. dr. Vetési Margit)
- Takarmányozási gyakorlatok
- Számológép
- Jegyzetfüzet, ceruza, toll



Gyakorlati tematika

1. Bevezetés
2. Takarmányismeret - tömegtakarmányok I
3. Takarmányismeret - tömegtakarmányok II
4. Üzemlátogatás
5. Üzemlátogatás
6. Üzemlátogatás
7. Üzemlátogatás
8. Takarmányismeret - Abraktakarmányok, melléktermékek
9. Takarmányok komplex értékelése, tömegtakarmányok érzékszervi bírálata
10. Takarmányismeret beszámoló
11. Kérődző takarmányok energiaértékelése, energiaforgalom
12. A szarvasmarha takarmányozása: emésztés-élettani sajátosságok. A kérődző takarmányok fehérje-értékelése
13. Monogasztrikus állatok takarmányainak energiaértékelése. Abraktakarmányok minősítése
14. Értékelés, javítási - pótlási lehetőség



Követelményrendszer

Követelményrendszer

- **Házi feladatok (2 db):**
 - beadásuk: a következő gyakorlati órára történik,
 - minden hét késés 1 pont levonás,
 - kötelező legkésőbb a szorgalmi időszak utolsó napjáig beadni az összes, értékelhetően megoldott feladatot:
 - 1 db szmh. takarmány energiaértékének kiszámítása - 5 pont
 - 1 db monogasztrikus takarmány energiaértékének kiszámítása - 5 pont
 - **Elérhető maximális pontszám: 2 db x 5pont = 10 pont**
- **Feladatlap üzemlátogatásról- 10 pont**
- **Beszámoló (1 db):**
 - Írásbeli zh - takarmányismeret - 15 pont
 - Szóbeli beszámoló - takarmány felismerés és minősítés - 5 pont
 - **Elérhető maximális pontszám: 15+5 = 20 pont**



Követelményrendszer



- Pontozás:

- Elérhető gyakorlati pontszám: 40 pont (**minimum 21 pont**)
 - Max. 10 pont házi feladatokból
 - Max. 30 pont számonkérések
- **A félévi aláírásért pótlást a vizsgaidőszak első hetében fogadunk el (2008 december 17-ig), pótlásként a feladatok kétszerese adandó be**
- Elérhető pontszám a félév végén, kollokvium: 60 pont (**minimum 31 pont**)
- Elérhető maximális pontszám a tárgyból: 100 pont (jegy a kari vizsgaszabályzatnak megfelelően)



Követelményrendszer



- Pontozás:

- Elérhető maximális pontszám a tárgyból: 100 pont (jegy a kari vizsgaszabályzatnak megfelelően)
- Érdemjegy:
 - 0-50 pont - elégtelen
 - 51-60 pont - elégséges
 - 61-75 pont - közepes
 - 76-85 pont - jó
 - 86-100 pont - jeles



Alapfogalmak



- A takarmány fogalma
- A táplálóanyag fogalma
- A takarmányok leggyakrabban vizsgált táplálóanyagai (weendei analízis): nedvesség, nyersfehérje(Kjeldahl módszer), nyerszsír (Soxhlet módszer), nyersrost (Henneberg-Stohmann módszer), nyershamu, nitrogénmentes kivonható anyagok (számítás)
- A takarmány táplálóanyagainak feladata a szervezetben:
 - életfenntartás
 - termelés

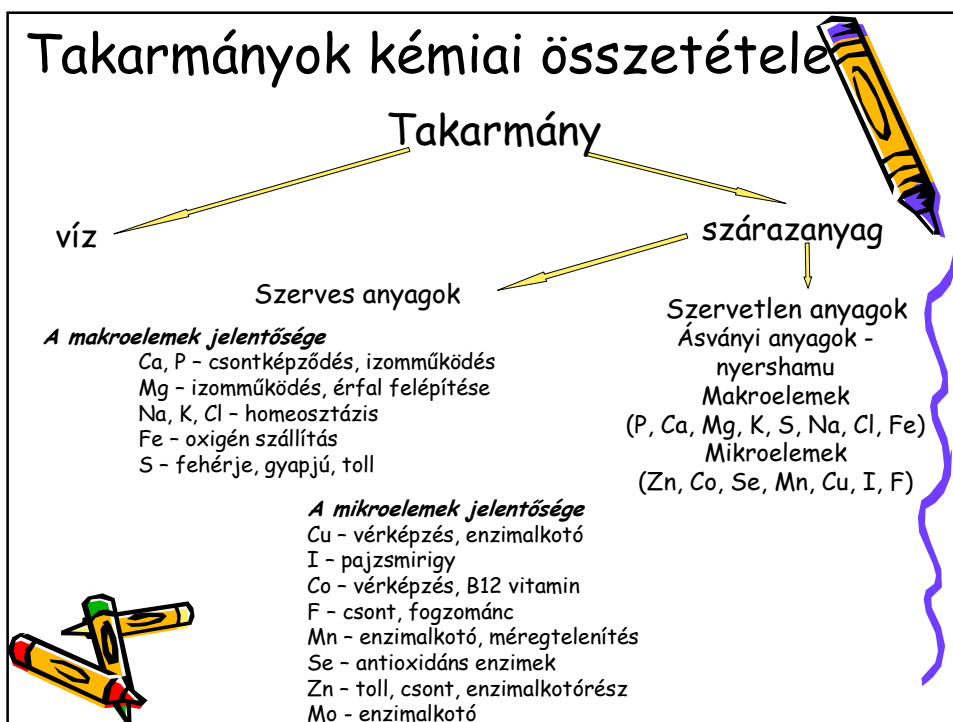
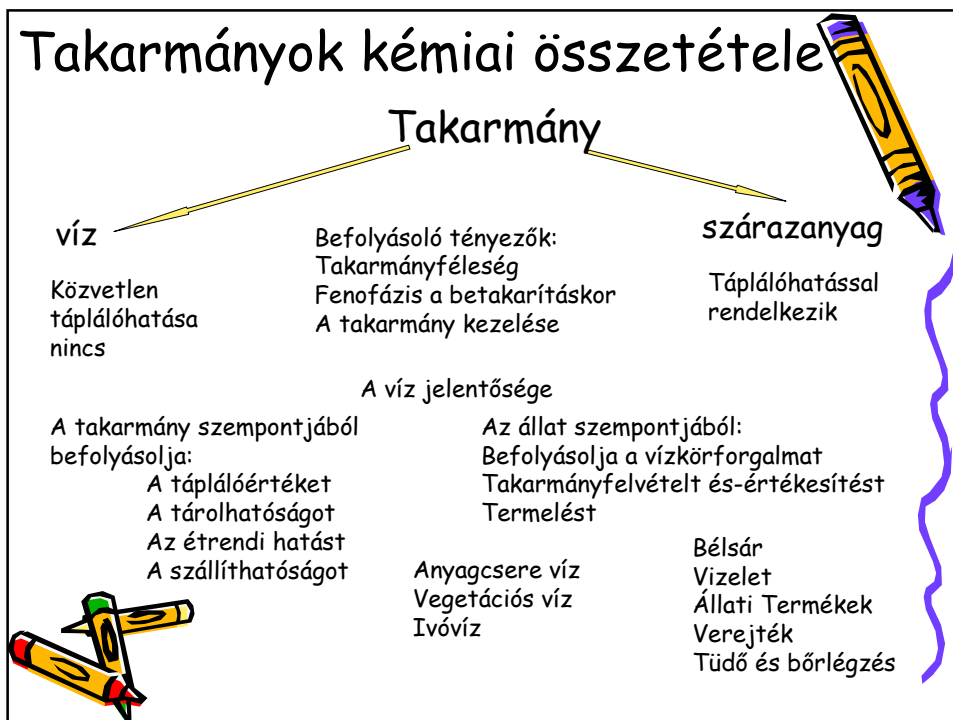


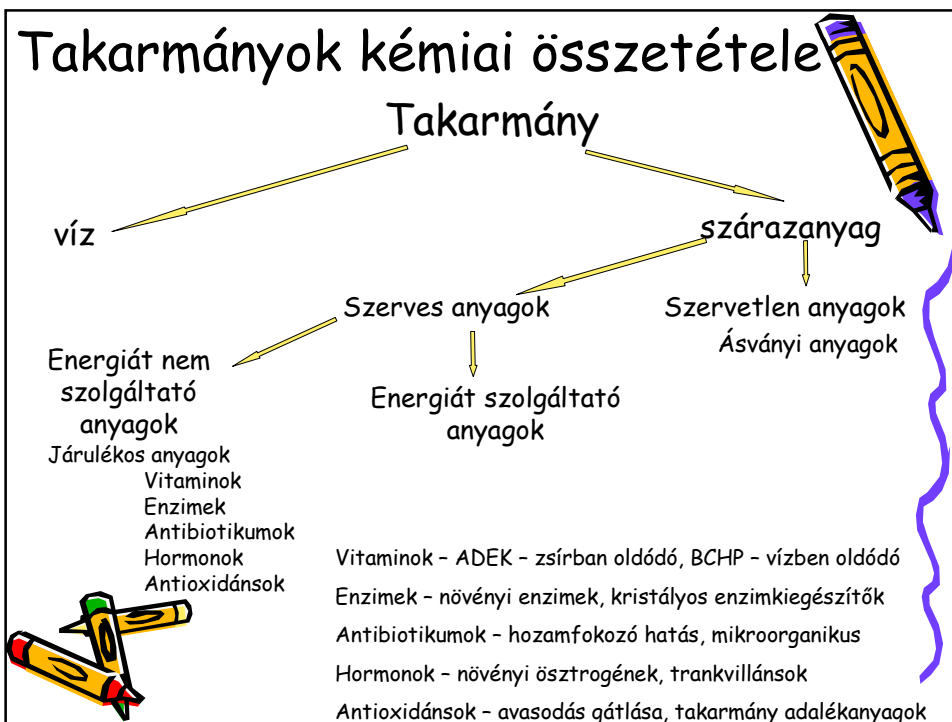
Alapfogalmak

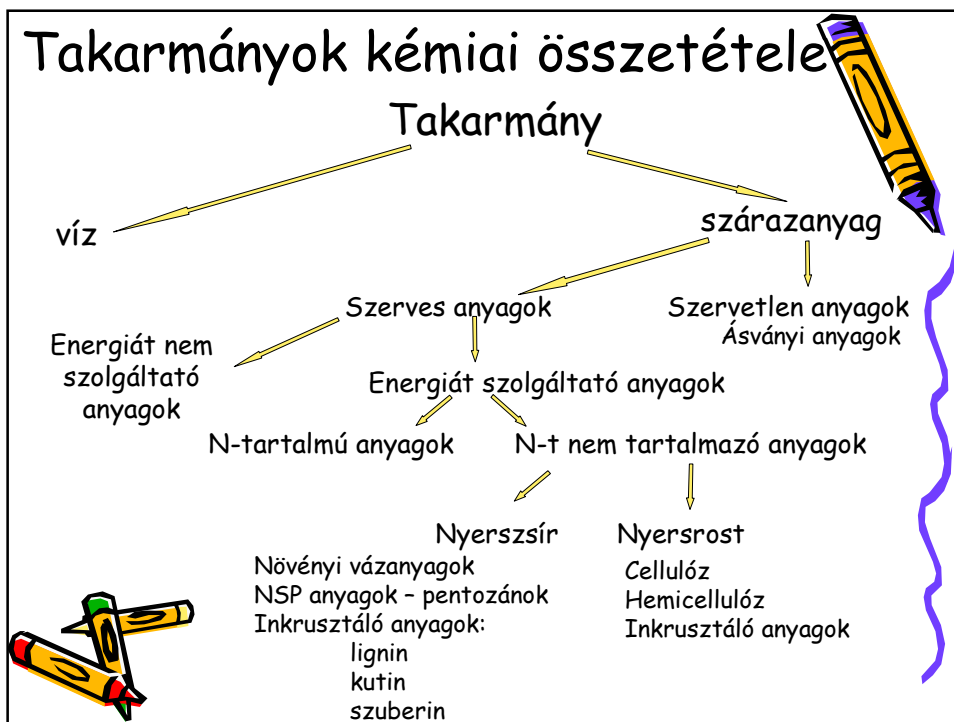
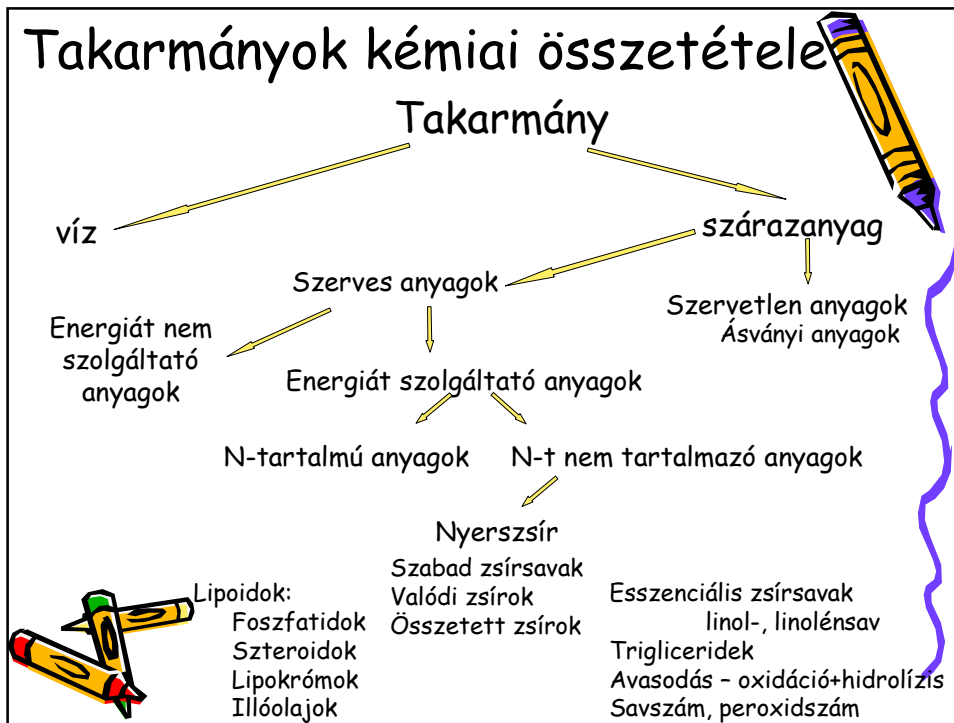


- A takarmány táplálóértéke:
 - **Energetikai értékelés:**
 - a nyers táplálóanyagok mennyiségének és a táplálóanyagok emészthetőségének figyelembe vételével (SI: MJ/kg; MJ/kg szá.)
 - Korábban, vagy nem Európában használt egységek: **keményítőérték (1905-1985)**, takarmányegységek: zabegység, szénaegység
 - **Koncentráció és terimé**

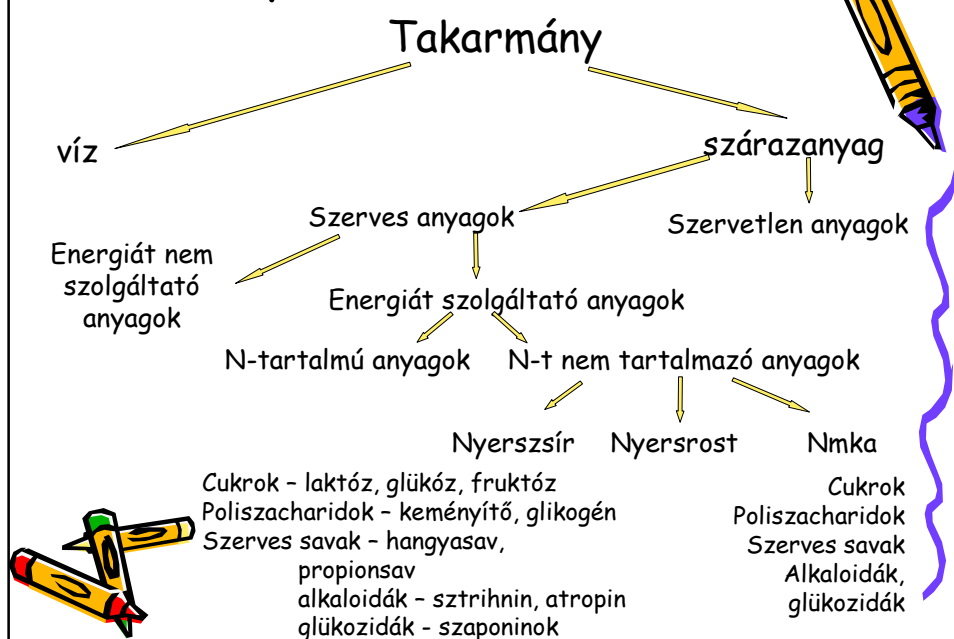








Takarmányok kémiai összetétele



A takarmányok csoportosítása halmazállapot alapján

- Folyékony takarmányok: tej, melasz
- Szilárd takarmányok:
 - légszáraz takarmányok (8-14% nedvességtart.)
 - lédús takarmányok (> 14% nedvességtart.)
 - pl. zöldtakarmányok (75-85%)
 - pl. gyökérgumós takarmányok (80-90%)



A takarmányok csoportosítása nyersrost-tartalmuk alapján

Rostban gazdag takarmányok:

- szalmák (35-45% sz.a.)
- szénák (25-35% sz.a.)
- szilázsok, zöldtakarmányok (20-25% sz.a.)

Közepes rosttartalmú takarmányok:

- abraktarmányok (2-12%sz.a.)

Rostban szegény takarmányok :

- gyökér- és gumó takarmányok (<10% sz.a.)

Rostot nem tartalmazó takarmányok :

- állati eredetű takarmányok

