
	<b>Универзитет у Новом Саду</b> <b>Пољопривредни факултет</b>		
	<b>Акредитација студијског програма</b>		
	ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ	ВОЋАРСТВО И ВИНОГРАДАРСТВО	

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм/студијски програми: Воћарство-виноградарство			
Врста и ниво студија: Основне академске студије, први ниво			
<b>Назив предмета: БЕРБА И ЧУВАЊЕ ВОЋА – Harvest and Postharvest Fruits</b>			
<b>Шифра предмета: 70BB8037</b>			
<b>Наставник:</b> проф. др Душан С. Гвозденовић, <b>Сарадник:</b> мр Ненад П. Магазин, асистент			
Статус предмета: <b>Обавезан</b>			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: -			
<p><b>Циљ предмета</b> је стицање знања од стране студената из области бербе и чувања плодова воћних врста као и оспособљавање студената за примену тог знања у пракси путем непосредног рада у процесу бербе и складиштења плодова. Студенти ће се обучити да самостално донесу одлуке о времену бербе појединих воћних врста на основу параметара и метода које ће им бити предочене на овом предмету. Програм предмета омогућава студентима да се упознају са различитим аспектима живота плодова после бербе, односно са њиховом биохемијом, физиологијом и патологијом што је од великог практичног значаја приликом одређивања начина и дужине складиштења плодова. Студенти ће такође бити упознати са савременим типовима објеката за складиштење и чување воћа, са опремом коју ти објекти имају као и њиховим начином функционисања и управљања.</p>			
<p><b>Исход предмета</b></p> <p>Стечени ниво знања ће омогућити свршеном студенту да самостално доноси правилне одлуке у процесу од бербе до продаје плодова.</p> <p>Будући да у току бербе и током чувања плодова долази до значајних губитака, стечена знања ће значајно да помогну у њиховом умањењу било да се ради о индивидуалном газдинству, фирми или задрузи.</p>			
<p><b>Садржај предмета</b></p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Биолошке особине плодова. Биохемијски и физиолошки процеси у убраним плодовима. Промене за време зрења плодова. Берба. Чување воћа. Технологија чувања плодова. Амбалажа за воће. Припрема воћа за тржиште. Транспорт воћа. Нове методе чувања воћа. Контрола услова чувања.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Одређивање момента бербе. Биохемијске промене у плодовима. Одређивање киселина у плодовима. Одређивање садржаја сувих материја у плодовима. Паразитарна и непаразитарна оболења плодова. Практична демонстрација амбалаже која се користи код појединих воћних врста. Упознавање са расхладном опремом. Објекти за чување воћа. Обилазак хладњача у Србији.</p>			
<p><b>Литература</b></p> <p>12. Гвозденовић, Д., Давидовић, М.: Берба и чување воћа, Друго допуњено издање, Нолит, Београд, 1990.</p> <p>13. Gvozdrenović, D., Dulić, K., Lombregar, F.: Gosti sadni nasadi (na slovenačkom), Кмеčki glas, Ljubljana, 1988.</p> <p>14. Станковић, Д.: Опште воћарство-3. део (Воће од бербе до употребе), Универзитет у Београду, 1973.</p>			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 4x15=60	Вежбе: 2x15=30	Други облици наставе:	
<p><b>Методe извођења наставе</b></p> <p>Предавања, презентације, филмови, демонстрација рада појединих уређаја, рад у лабораторији, рад у хладњачама</p>			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена 60	<b>Завршни испит</b>	Поена 40
активност у току предавања	5	писмени испит	/
практична настава	5	усмени испит	30
колоквијум-и	30	.....	
тестови	30		