

<b>Студијски програм: ОРГАНСКА ПОЉОПРИВРЕДА</b>			
<b>Назив предмета: ОРГАНСКА ПРОИЗВОДЊА ВОЋА И ГРОЖЋА – Organic fruits and grape production</b>			
<b>Наставник:</b> проф. др Ненад П. Магазин, проф. др Драгослав М. Иванишевић			
Статус предмета: обавезни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов:			
<b>Циљ предмета</b> је да студенти стекну основна знања о органској производњи у воћарству и виноградарству у свету и код нас. Правилан избор воћне врсте, сорте и подлоге воћака и винове лозе је један од главних фактора успешног бављења органском производњом. У органској производњи је изузетно значајан и правилан избор локалитета и положаја засада као и познавање савремених и дозвољених агротехничких, фитотехничких и санитарних мера.			
<b>Исход предмета</b> Стечени ниво знања ће омогућити свршеном студенту да самостално доноси правилне одлуке о избору локалитета, положаја, воћних врста, сорти и подлога воћака и винове лозе, приликом подизања засада по концепту органске производње. Стечени ниво знања омогућава студенту да правилно одабере неопходне агротехничке, помотехничке и ампелотехничке мере у складу са принципима еколошке производње и да их примени у засаду. Грешке које настају приликом подизања вишегодишњих засада се накнадно не могу исправити па је знање које студент стекне на наведеном предмету од великог значаја за рад будућих стручњака.			
<b>Садржај предмета:</b> <i>Теоријска настава</i> Појам, значај и принципи органске производње воћа и грожђа. Органска производња воћа и грожђа у свету и код нас, законска регулатива. Агроеколошки услови погодни за органску производњу воћа и грожђа, Избор локације и положаја за подизање засада. Избор врста и сорти воћака и винове лозе. Избор подлога. Садни материјал и одабир узгојног облика. Обрада и одржавање земљишта. Исхрана воћака и винове лозе. Помотехничке и ампелотехничке мере. Берба и чување воћа и грожђа. Органско вино. <i>Практична настава: Вежбе</i> Упознавање са домаћим и међународним прописим о органској производњи воћа и грожђа. Систематика воћних врста и сорти погодних за органску производњу. Морфологија воћака и винове лозе. Методе за одређивање момента бербе и услова чувања воћа и грожђа из органске производње. Израда пројекта за подизање органских воћњака и винограда. Производња органског вина.			
<b>Литература</b> 1. Ињац, М., Дорић, М., Петровић, Ј., Тамаш, В., Гошић, Ј.: Заштита јабуке у интегралној и органској производњи, Пољопривредни факултет Нови Сад, 2013. 2. Кесеровић З., Магазин Н., Милић Б., Дорић М.: Воћарство и виноградарство - део Воћарство, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, 2016. 3. Кесеровић З., Магазин Н., Ињац М., Тотис Ф., Милић Б., Дорић М., Петровић Ј., Интегрална производња јабуке. Универзитет у Новом Саду, пољопривредни факултет, 2013. 4. Кесеровић, З., Врачевић, Б., Магазин, Н., Бијелић, С.: Органска производња воћа. Поглавље у монографији аутора: Лазић, Б., Бабовић, Ј: Органска пољопривреда, том 2, стр. 357-413. Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад, 2008. 5. Кораћ Нада: Органско виноградарство. Задужбина Андрејевић, Београд, 2011. 6. Кораћ Нада: Органска производња грожђа, поглавље у монографији аутора: Лазић, Б., Бабовић, Ј: Органска пољопривреда, том 2, стр. 415-461. Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад, 2008. 7. Lind, K., Lafer, G., Schloffer, K., Innerhofer, G., Meister, H: Organic Fruit Growing, CAB International, 2003. 8. Rombough L. : The Grape grower - A Guide to Organic Viticulture. White R. Junc., Vermont, US, 2002.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 45	Вежбе: 30	Други облици наставе:	
Студијски истраживачки рад:			
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања, презентације, филмови, обиласци воћњака и винограда, рад у лабораторији, практичан рад на огледним пољима			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	5	писмени испит	60
практична настава	5	усмени испит	/
колоквијум-и	30	.....	
семинар-и	/		