

Студијски програм : ОРГАНСКА ПОЉОПРИВРЕДА			
Назив предмета: ПОСЛЕЖЕТВЕНИ ПОСТУПЦИ			
Наставник: Миливој Радојчин			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов:			
Циљ предмета Упознавање студената са послеубирајућим технологијама чувања, складиштења, паковања и дистрибуције воћа, поврћа, лековитог и зачинског биља.			
Исход предмета Оспособљавање за самостално препознавање потреба за примену одговарајућих технолошких и техничких решења примарне дораде, воћа, поврћа, лековитог и зачинског биља.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Физичке особине воћа, поврћа, лековитог и зачинског биља. Утицај агробиолошких чинилаца на квалитет производа. Убирање, транспорт, и очување квалитета. Чиниоци очувања квалитета. Физиологија чувања воћа и поврћа. Системи за потхлађивање допреманог воћа и поврћа. Припремање за складиштење. Технологија чувања и складиштења. Складишни системи, контролисана и модификована атмосфера, техничка решења за подршку савременим складиштима. Модификована атмосфера у транспорту. Технологија припреме за зелену пијацу. Амбалажа и амбалажни материјал. Стандарди паковања. Паковање за велике дистрибутивне центре. Менаџмент за удаљена тржишта. Концепт производње бренда. Законска регулатива. Правилници о квалитету воћа и поврћа, санитарнохигијенским условима. <i>Практична настава</i> Мерења физичких величина воћа, поврћа и лековитог биља димензије, запремина, насипна густина, отпорност на спољну механичку силу. Лабораторијске вежбе о утицају температуре и релативне влажности ваздуха на дужину shelf life. Вежбе очувања квалитета украсног и резаног цвећа у модификованој атмосфери.			
Литература 1. Илић и сар. (2007). Физиологија и технологија чувања воћа и поврћа. 2. Kader Adel: Postharvest Technology of Horticultural Crops, University of California, Agricultural and Natural Resources, Publication 3311, p. 535, 2004 3. Бабић Љиљана (2011). Чување хортикултурних производа – интерна скрипта. Пољопривредни факултет, Нови Сад, 101.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:2	Практична настава:2
Методе извођења наставе Настава је орална уз помоћ Power Point презентације, а лабораторијске вежбе ради сваки студент помоћу одговарајуће припремљеног материјала – инструменти и узорци.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	60
практична настава		усмени испит	
колоквијум-и	20	
семинар-и	10		