

Шифра предмета: 19OXOXX060006			
Студијски програм : Воћарство, виноградарство и хортикултура			
Назив предмета: Повртарство-Vegetable Crops			
Наставник: Жарко М. Илин, редовни професор			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема услова			
Циљ предмета: Упознавање студента са теоријским основама и практичним знањима из повртарства, а нарочито са ботаничким одликама, условима успевања и савременом технологијом гајења повртарских усева			
Исход предмета: Знања. Студент треба да покаже познавање (разумевање): Дефиниције повртарства, познавање кратког историјата гајења поврћа, значаја поврћа у исхрани људи, утицаја еколошких фактора на производњу поврћа и расада поврћа, реакције поврћа на ниске и високе температуре и сушу. Треба да стекне знања о системима производње у повртарству, утицају агротехничких мера на производњу поврћа, правилно ђубрење, спровођење редовних мера неге и заштите од болести, штеточина, корова и сл. Важно је познавање елемената који служе за распознавање зрелости поврћа, начина и дужине чувања. Вештине. Студент треба да буде оспособљен за: планирање обима производње поврћа на отвореном пољу, одређивање сетвених норми, планирање величине и облика вегетационог простора, процену трошкова радне снаге, ефикасно учење, критичко мишљење, тимски рад, презентацију знања, евалуацију наставног процеса и евалуацију исхода учења.			
Садржај предмета: <p><i>Теоријска настава:</i> Теоријска настава у општем делу повртарства обухвата дефиницију повртарства, кратак историјат гајења и геоцентре порекла поврћа, основне карактеристике и класификације повртарских врста, биолошки, агротехнички, еколошки и економски значај повртарске производње, место и начин производње поврћа, повртарске рејоне, услове гајења поврћа, агротехничке мере у производњи поврћа (опште, специфичне и специјалне мере у производњи поврћа), системе гајења поврћа на отвореном пољу (у башти и на њиви), начине размножавања поврћа, производњу расада, бербу, паковање, транспорт и чување поврћа. У специјалном делу повртарства обрађују се ботаничка припадност и порекло културе, класификација, обим производње у свету и код нас, основне хемијске карактеристике, биологија раста и развића, основна биолошка својства (захтев за условима средине), начин производње, место у плодоређу, обрада земљишта, захтеви према минералној исхрани, ђубрење, сетва и садња, нега биљака, бербапринос и производња семена. Обрађују се следеће групе култура: Коренасто поврће (мрква, першун, паштрнак, целер, цвекла, ротква и ротквица). Луковичасто поврће (црни лук, бели лук, празилук, влашац и аљма). Кртоласто поврће (кромпир), купусњаче (купус, кељ, карфиол, брокола, келераба, кељ пупчар, лиснати купус, киненски и пекишки купус). Лиснато поврће (салата, спанаћ, ендивија и радич). Плодовито поврће (паприка, парадајз, плави патлиџан, краставац, лубенице, диње, тикве, грашак, боранија и кукуруз шећерац), производња гљива (шампињони и буковача).</p> <p><i>Практична настава:</i> Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад: Уводни део и индивидуални задатак везан за морфологију врсте. Упознавање повртарских култура, класификација поврћа. Основне карактеристике семена повртарских врста (биолошке, морфолошке и квалитативне особине семена), подела семена, идентификација семена. Морфолошке карактеристике врста из фамилија: Alliaceae, Ariaceae, Brassicaceae, Solanaceae, Cucurbitaceae, Fabaceae, Asteraceae, Chenopodiaceae, Poaceae, Polygonaceae.</p>			
Литература 1. Лазих Бранка, Ђуровка М., Марковић В., Илин Ж.: Повртарство. Пољопривредни факултет, Нови Сад, 2001. 2. Илин Ж.: Повртарство (http://polj.uns.ac.rs/predmeti/povrtarstvo/index.html), 2003. 3. Савремени повртар (2002-2016. година). Научно стручни часопис. Пољопривредни факултет у Новом саду. Војвођанско друштво повртара, Нови Сад. 4. Ђуровка М., Марковић В.: Повртарство-практикум. Пољопривредни факултет, Нови Сад, 1989. 5. Ђуровка М.: Повртарство-практикум. Пољопривредни факултет, Нови Сад,			
Број часова активне наставе: 90	Теоријска настава: 4(60)	Практична настава: 2(30)	
Методe извођења наставе: Настава је интерактивна и изводи се кроз предавања праћена лабораторијским и теренским вежбама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	70
колоквијум-и	20	
семинар-и			