

Шифра предмета: 19OXOBV08O035			
Студијски програм : Воћарство, виноградарство и хортикултура			
Назив предмета: БЕРБА И ЧУВАЊЕ ВОЋА И ГРОЖЋА			
Наставник: Ненад П. Магазин, Драгослав М. Иванишевић			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Положени испити из предмета Физиологија биљака, Посебно воћарство 1, 2 и 3			
Циљ предмета је стицање знања од стране студената из области бербе и чувања плодова воћних врста и стоног грожђа 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 и стоног грожђа 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.			
Исход предмета Стечени ниво знања ће омогућити свршеном студенту да самостално доноси правилне одлуке у процесу од бербе до продаје плодова. 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.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Биолошке особине плодова. Биохемијски и физиолошки процеси у убраним плодовима. Промене за време зрења плодова. Одређивање момента бербе и техника берба. Технологија чувања плодова. Непаразитарна и паразитарна обољења на плодовима у моменту бербе и током чувања. Амбалажа за воће и стоно грожђе. Припрема воћа и стоног грожђа за тржиште. Транспорт воћа и стоног грожђа. Нове методе чувања воћа и стоног грожђа и третмани после бербе. Контрола услова чувања. <i>Практична настава</i> Методе за одређивање момента бербе. Дисање у плодовима. Одређивање киселина у плодовима. Одређивање садржаја сувих материја у плодовима. Препознавање паразитарних и непаразитарних обољења плодова. Практична демонстрација амбалаже која се користи код појединих воћних врста и стоног грожђа. Упознавање са раскладном опремом. Објекти за чување воћа. Обилазак хладњача.			
Литература 1. Гвозденовић, Д., Давидовић, М.: Берба и чување воћа, Нолит, Београд, 1990. 2. Магазин, Н., Кесеровић, З., Милић, Б., Дорић, М., Гошић, Ј.: Берба и чување плодова јабуке из интегралне производње, Пољопривредни факултет Нови Сад, 2013. 3. Мратинић, Е., Ђуровић, Д.: Биолошке основе чувања воћа, Београд, Пољопривредни факултет Београд, 2015. 4. Жунић, Д., Гарић, М.: Посебно виноградарство – Амπελοграфија 2, Пољопривредни факултет Приштина, 2010. 5. Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., Joyce, D.: Postharvest: an introduction to the physiology of fruit, vegetables and ornamentals, CAB International, Velika Britanija, 2007.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 60	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе Предавања, презентације, филмови, обиласци воћњака, рад у лабораторији, практичан рад на огледним пољима			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	60
колоквијум-и	20	
семинар-и	10		