

Студијски програм : СМЕР ФИТОМЕДИЦИНА			
Назив предмета: ЧУВАЊЕ ВОЋА НАКОН БЕРБЕ			
Наставник: Ненад П. Магазин			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Положени испити из предмета Физиологија биљака, Воћарство и виноградарство			
Циљ предмета			
<p>је стицање знања из области 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 процесима и променама које се одвијају у плодовима након бербе, као и утицају различитих спољних (температура, влажност, састав гасова у хладњачи) и унутрашњих фактора (грађа плода, хемијски састав плода, продукција етилена) на способност чувања плодова. Посебан циљ је упознавање студената са непаразитским обољењима која се јављају током чувања плодова, односно узроцима, симптомима и начинама борбе против појаве ових обољења. 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>			
Исход предмета			
Будући да 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. Технологија чувања плодова. Непаразитска обољења на плодовима у моменту бербе и током чувања. Амбалажа за воће. Типови хладњача и контрола услова чувања.			
<i>Практична настава</i>			
Методe за одређивање момента бербе. Дисање у плодовима. Одређивање киселина у плодовима. Одређивање садржаја сувих материја у плодовима. Препознавање непаразитарних обољења плодова. Практична демонстрација амбалаже која се користи код појединих воћних врста. Упознавање са расхладном опремом. Објекти за чување воћа. Обилазак хладњача.			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кесеровић З., Магазин Н., Милић Б., Дорић М.: Воћарство и виноградарство - део Воћарство, Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, 2016. 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. 			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава: 1x15	Практична настава: 2x15
Методe 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	60
практична настава	5	усмени испит	
колоквијум-и	30	
семинар-и			