

Студијски програм :Заједнички студијски програм Одрживост у пољопривреди, производњи и технологији хране у Дунавском региону			
Назив предмета: Послеубирајуће технологије воћа и поврћа			
Наставник/наставници: Миливој Радојчин			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 4			
Conditions: No			
Циљ предмета: Процењује се да трећина и више светске производње свежег воћа и поврћа се губи у различитим корацима од њиве до трпезе. Пожељно је да се ти губици смање. Главни циљ овог предмета је да обезбеди знање о оджавању квалитета воћа и поврћа у дужем временском периоду него што је то уобичајено у периоду од убирања до класичног расхлађивања у складиштима и да пружи знања здравствено безбедној и квалитетној роби.			
Исход предмета: После положеног испита студнти ће стећи следећа знања и вештине: а) минимизација послеубирајућих губитака свежег воћа и поврћа које је произведено, б) студенти Балканског полуострва ће развити вештине да разумеју оне технологије које су погодније и безбедне за човекову околину, које ће употребити у производњи, ц) већина исхода предмета биће стечена знања о посебном планирању прераде како би се обезбедио дужи период складиштења (shelf life) свежег воћа и поврћа од убирања до прераде.			
Садржај предмета <i>Теоријска</i> 1. Убирање и примарно расхлађивања свежег воћа и поврћа. 2. Складишни системи (температура и влажност ваздуха, постројења за складиштење, мале расхладне коморе, собно расхлађивање, ворсирано ваздушно расхлађивање, расхлађивање водом, вакум расхлађивање), 3. Системи расхлађивања (механички и алтернативни извори расхлађивања), 4. Модификована атмосфера у складиштењу и транспорту, 5. Паковање воћа и поврћа, 6. Послеубирући системи за дораду: стоног воћа, ситног воћа, произведеног поврћа које доминантно у региону Дунава. <i>Практична настава:</i> Лабораторијски рад на мерењу основних физичких особина воћа и поврћа: димензије, облик, запремина, површина, насипна и сопствена густина, влажност, порозност. Савладавање дијаграма за влажан ваздух. Рачунски задаци биланса масе свежег воћа и поврћа у различитим послеубирајућим системима прераде.			
Literature Kader, A. A. Postharvest Technology of Horticultural Crops University of California, Agricultural and Natural resources, Publication 33112002 Gledon R. Postharvest Technology - Scripts Iowa State University, College of Agriculture 2006 Babic Lj Čuvanje hortikulturnih proizvoda – rukopis Poljoprivredni fakultet, Novi Sad 2009			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:2	
		Практична настава:2	
Методе извођења наставе Предавања, вежбе, консултације, истраживачки рад			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испт	60
колоквијум-и			
семинар-и	30		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 2 странице А4 формата			