

Студијски програм : Воћарство и виноградарство			
Назив предмета: Берба и чување воћа - Harvest and postharvest of fruit			
Наставник: Ненад П. Магазин			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 2			
Услов:			
Циљ предмета Оспособљавање студената за професионално управљање финалном фазом производње воћа кроз савладавање техничко-технолошких поступака бербе и научних основа чувања плодова током складиштења, транспорта и продаје. Акценат је на интеграцији теренског рада (берба) и лабораторијско-техничког управљања (складиштење) како би се губици свели на минимум, а квалитет плода максимално очувао у целом процесу од бербе до момента продаје или прераде.			
Исход предмета Студент ће бити оспособљен да самостално одреди степен зрелости и моменат бербе плодова, организује и надзире процес бербе, контролише метаболизам плодоваа након бербе управљањем параметрима који утичу на интензитет дисања, транспирације и старења, спроведе мере превенције и заштите од физиолошких (непаразитских) обољења и идентификује кључне тачке ризика за појаву, експлоатише техничке капацитете хладњаче, укључујући системе за брзо предхлађење, контролу етилена и прецизно праћење режима влаге и температуре, изradi план складиштења који дефинише предвиђену дужину чувања и динамику испоруке на тржиште на основу биолошког потенцијала плодова.			
Садржај предмета Теоријска настава 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 обољења на плодовима у моменту бербе и током чувања. Амбалажа за воће. Припрема и паковање воћа за тржиште. Транспорт воћа. Третмани пре и после бербе. Контрола услова чувања. Практична настава Лабораторијске вежбе: Методе за одређивање момента бербе. Дисање у плодовима. Производња етилена у плодовима. Одређивање садржаја укупних 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. Теренске вежбе: Обилазак објеката за чување, сортирање и паковање воћа. Упознавање са опремом за сортирање и паковање воћа.			
Литература 1. Магазин, Н., Кесеровић, З., Милић, Б., Дорић, М., Гошић, Ј.: Берба и чување плодова јабуке из интегралне производње, Пољопривредни факултет Нови Сад, 2013. 2. Мратинић, Е., Ђуровић, Д.: Биолошке основе чувања воћа, Београд, Пољопривредни факултет Београд, 2015. 3. Пашалић, Б., Станивуковић, С.: Берба и складиштење воћа, Пољопривредни факултет Бања Лука, БиХ, 2022. 4. Thompson, A.: Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage, Blackwell Publishing, UK, 2003. 5. Watkins, C.: Advances in postharvest management of horticultural produce, Burleigh Dodds Science Publishing, London, UK, 2020. 6. Wills, R., Golding, J.B.: Postharvest: an introduction to the physiology of fruit, vegetables and ornamentals - Sixth edition, CAB International, UK, 2016.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 30	
		Практична настава: 30	
Методe извођења наставе Предавања, презентације, филмови, обиласци воћњака и објеката за складиштење, сортирање и паковање воћа, рад у лабораторији, практичан рад на огледним пољима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
Присуство настави		10	писмени испит
Активност током наставе		10	усмени испит
колоквијум		20	
Семинарски рад		10	