

Студијски програм : ФИТОМЕДИЦИНА			
Назив предмета: ЧУВАЊЕ ВОЋА НАКОН БЕРБЕ			
Наставник: Ненад П. Магазин			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов:			
Циљ предмета			
Оспособљавање студената за интегрално управљање процесима након бербе воћа. То обухвата критичко одређивање момента бербе различитих вочних врста и сорти, разумевање физиологије плодова и примену савремених технологија складиштења како би се очувао квалитет, спречили губици и ефикасно управљало техничким системима хладњака.			
Исход предмета			
Студент ће бити способан да самостално: одреди оптимално време бербе, анализира биохемијске физиолошке процесе у плодовима и предвиди њихов утицај на дужину чувања, оптимизује режим чувања у зависности од биолошких особина плодова и техничких могућности, дијагностикује непаразитска обољења и примени превентивне мере за њихово сузбијање, управља савременом опремом у хладњачама			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
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 хладњака и контрола услова чувања.			
Практична настава			
Лабораторијске вежбе: Методе за одређивање момента бербе. Дисање и продукција 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. 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: 15
Методе 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	поена
Присуство настави	10	писмени испит	60
Активност током наставе	10	усмени испит	/
колоквијум	20		
Семинарски рад	/		