

Biotehnički fakultet / RATARSTVO i POVRTARSTVO / POSTŽETVENE TEHNOLOGIJE RATARSKO-POVRTARSKIH PR.

Naziv predmeta:	POSTŽETVENE TEHNOLOGIJE RATARSKO-POVRTARSKIH PR.			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13370	Obavezan	3	6	3+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	RATARSTVO i POVRTARSTVO			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Cilj predmeta je da studenti steknu znanja o osnovnim principima žetve i postžetvenim postupcima ratarsko-povrtarskih kultura kako bi se što je moguće više samnjili gubici i očuvao njihov kvalitet nakon berbe (organoleptičke osobine i nutritivna vrijednost)			
Ishodi učenja	Nakon uspješno savladanog predmeta studenti će moći da: 1.razumiju osnovne principe čuvanja ratarsko-povrtarskih kultura; 2.razlikuje tehnologije berbe, pakovanja i skladištenja povrća; 3. pravilno primjenjuju različite tehnologije žetve i skladištenja ratarskih usjeva; 4.prepoznaju značaj postžetvenih tehnologija u sistemu bezbjednosti hrane			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof.dr Nataša Mirecki Prof. dr Zoran Jovović Dr Ana Velimirović			
Metod nastave i savladanja gradiva	predavanja, vježbe, laboratorija, seminarski rad na zadanu temu, terenske aktivnosti, konsultacije			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod u postžetvene tehnologije. Značaj postžetvenih tehnologija za smanjenje gubitaka svježih proizvoda nakon berbe. Specifičnosti hemijskog sastava povrća i ratarskih kultura.			
I nedjelja, vježbe	Pretraga literature relevantne za čuvanje i skladištenje svježeg povrća			
II nedjelja, pred.	Uticaj agrobioloških činilaca tokom vegetacije na čuvanje svježeg povrća			
II nedjelja, vježbe	Pretraga literature relevantne za čuvanje i skladištenje svježeg povrća			
III nedjelja, pred.	Ocjenjivanje optimalne zrelosti za berbu povrća			
III nedjelja, vježbe	Praktično upoznavanje sa objektima za čuvanje i skladištenje svježeg povrća na terenu			
IV nedjelja, pred.	IV Biologija zrenja. Činioci koji utiču na dužinu i kvalitet čuvanja. Dozrijevanje svježeg povrća tokom čuvanja i transporta			
IV nedjelja, vježbe	Praktično upoznavanje sa objektima za čuvanje i skladištenje svježeg povrća na terenu			
V nedjelja, pred.	Fiziologija čuvanja povrća. Procesi i promjene tokom čuvanja, disanje, produkcija etilena, promjene tokom čuvanja.			
V nedjelja, vježbe	Usmeno izlaganje seminarskih radova studenata			
VI nedjelja, pred.	VI Tehnologija predčuvanja svježeg povrća. Tehnologija čuvanja svježeg povrća.			
VI nedjelja, vježbe	Usmeno izlaganje seminarskih radova studenata			
VII nedjelja, pred.	Oprema i pogoni za čuvanje svježeg povrća			
VII nedjelja, vježbe	Konsultacije i pripreme za završne provjere znanja			
VIII nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VIII nedjelja, vježbe	Obilazak pogona za primarnu predadu ratarskih kultura			
IX nedjelja, pred.	Optimalan rok žetve ratarskih usjeva. Opšti principi čuvanja ratarskih proizvoda			
IX nedjelja, vježbe	Značaj poslijetjetvenih tehnologija kod ratarskih kultura			
X nedjelja, pred.	Biološke, fiziološke i fizičke osobine uskladištenih ratarskih usjeva			
X nedjelja, vježbe	Izlaganje seminarskih radova			
XI nedjelja, pred.	Skladištenje zrnastih proizvoda			
XI nedjelja, vježbe	Priprema zrna za skladištenje; Tipovi skladišta			
XII nedjelja, pred.	Skladištenje korjenasto- krtolastih proizvoda			
XII nedjelja, vježbe	Praktična nastava u skladištu krompira			

XIII nedjelja, pred.	Skladištenje uljarica. Skladištenje duvana.					
XIII nedjelja, vježbe	Tipovi duvana; Priprema duvana za skladištenje					
XIV nedjelja, pred.	Skladištenje ljekovitog bilja					
XIV nedjelja, vježbe	Praktična nastava - sušenje i skladištenje ljekovitog bilja					
XV nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XV nedjelja, vježbe	Izlaganje seminarskih radova					
Opterećenje studenta	Nedjeljno 6 kredita x 40/30 = 8 sati Struktura: 3 sata predavanja, 1 sat vježbi, 1 sat laboratorijskih vježbi i 3 sata samostalnog rada uključujući i konsultacije: U toku semestra: Nastava i završni ispit: 8 sati x 16 = 128 sati Neophodna priprema: 2 x 8 sati = 16 sati Ukupno časova za predmet: 6 x 30 = 180 sati Dopunski rad: 36 sati Struktura: 128 sati (predavanja) + 16 sati (priprema) + 36 sati (dopunski rad)					
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 3 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da prisustvuju nastavi, terenskim i laboratorijskim vježbama i svim drugim predviđenim aktivnostima i da aktivno učestvuju u izradi postavljenih zadataka u okviru grupe			
Konsultacije			Studentima će biti omogućene redovne nedjeljne konsultacije			
Literatura			Ilić i sar.: Fiziologija i tehnologija čuvanja povrća i voća. Novi Sad. 2007.COBISS.SR-ID 143330316D. 2. V. Milić, J. Stojčić, D. Tešanović, B. Govedarica, M. Šilj (2014): Skladištenje ratarskih proizvoda, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Poljoprivredni fakultet.3. Kovačević (2003): Opšte ratarstvo, Poljoprivredni fakultet Zemun, Beograd Dodatna literatura: I. Molnar (2004): Opšte ratarstvo, Poljoprivredni fakultet Novi Sad; 2. J. Todorović, B. Lazić, I. Komljenović (2003): Ratarsko-povrtnarski priručnik, Grafo Mark, Laktaši			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Aktivnost i test znanja na vježbama i u laboratoriji (10 poena) o Seminarski rad (10 poena) o I kolokvijum (20 poena) o II kolokvijum (20 poena) o Završni ispit (40 poena) Ocjena broj poena: A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60); F < od 50 Prelazna ocijena se dobija ako se kumulativno sakupi najmanje 50 poena			
Posebne naznake za predmet						
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena