

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

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)
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
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 posliježetvenih 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
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
Opterećenje studenta u	Nedjeljno 6 kredita x 40/30 = 8 sati Struktura: 3 sata predavanja, 1 sat vježbi, 1 sat laboratorijskih

casovima	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)
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-povrtarski 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	
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