Biotehnički fakultet / Kontinentalno voćarstvo i ljekovito bilje / BERBA, ČUVANJE I PAKOVANJE VOĆA

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa osnovnim principima i tehnologijama berbe, čuvanja, pakovanja i distribucije voća i grožđa
Ime i prezime nastavnika i saradnika	dr Ranko Prenkić
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski, kolokvijumi i završni ispit.
I nedjelja, pred.	Značaj predmeta, hemijski sastav, osobine i građa plodova, fiziološki procesi u ubranim plodovima
I nedjelja, vježbe	Organske i neorganske materije u voćnim plodovima
II nedjelja, pred.	Pokazatelji zrelosti i načini odrenivanja momenta berbe, organizacija berbe
II nedjelja, vježbe	Biohemijski procesi u ubranim plodovima; transpiracija i disanje
III nedjelja, pred.	Rukovanje i načini čuvanja voća, skladišna trajnost voćnih vrsta
III nedjelja, vježbe	Jodno – skrobni test i T stadijum
IV nedjelja, pred.	Objekti i uslovi za čuvanje voća
IV nedjelja, vježbe	Određivanje tanina kao pokazatelj zrelosti
V nedjelja, pred.	Čuvanje jabučastih voćnih vrsta
V nedjelja, vježbe	Orijentacione metode određivanja stepena zrelosti
VI nedjelja, pred.	Čuvanje koštičavih i jagodastih voćnih vrsta
VI nedjelja, vježbe	Penetrometrijsko određivanje stepena zrelosti
VII nedjelja, pred.	Čuvanje južnog voća, grožna i uvezenog tropskog i egzotičnog voća
VII nedjelja, vježbe	Određivanje suve materije refraktometrom
VIII nedjelja, pred.	Kolokvijum I
VIII nedjelja, vježbe	Određivanje kiselina u plodovima i indeksa slasti
IX nedjelja, pred.	Standardi čuvanja u razvijenim zemljama, pakirnice
IX nedjelja, vježbe	Popravni kolokvijum I
X nedjelja, pred.	Rashladne komore, predhlađenje, tretmani voća prije skladištenja, gubici u čuvanju
X nedjelja, vježbe	Konstrukcija sistema za hlađenje
XI nedjelja, pred.	Hladnjače sa NA, CA, ULO, ULE,
XI nedjelja, vježbe	Proračun potrebne veličine hladnjače
XII nedjelja, pred.	MAP, 1-MCP i druge napredne tehnologije čuvanja
XII nedjelja, vježbe	Tretmani voća koji produžavaju njihovu skladišnu sposobnost
XIII nedjelja, pred.	Sortiranje, Standardi čuvanja i kvaliteta (HCCP, GLOBALGEP)
XIII nedjelja, vježbe	Mašine za sortiranje voćnih plodova
XIV nedjelja, pred.	Kolokvijum II
XIV nedjelja, vježbe	Fiziološke bolesti nastale tokom čuvanja plodova, praktičan rad
XV nedjelja, pred.	Patologija bolesti čuvanja, pakovanje (tipovi ambalaža) i transport čuvanog voća. Popravni kolokvijum II
XV nedjelja, vježbe	Patološke promjene koje uzrokuju propadanje čuvanih plodova
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavau, laboratorijske i terenske vježbe, rade seminarski rad, oba kolokvijuma i završni ispit
Konsultacije	Nakon predavanja 1 sat nedeljno
Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	Gvozdenović, D., Davidović, M. (1990): Berba i čuvanje voća, Nolit, Beograd Ilić, Z., Fallik, E., Đurovka, M., Martinovski, Đ., Trajković, Radmila (2007): Fiziologija i tehnologija čuvanja povrća i voća,

	Tampograf, Novi Sad Prenkić, R., Čizmović, M. (2010): Skripta Berba, čuvanje i pakovanje voća i grožđa Pašalić, B. (2006): Berba, pakovanje i skladištenje plodova voća, praktikum, Banja Luka
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	- Prisustvo i aktivnost na času (5): 5 bodova - Kolokvijum: (2 x 15) 30 bodova - Seminarski rad: (15) 15 bodova - Završni ispit 50 bodova 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
Posebne naznake za predmet	/
Napomena	Predmet je obavezan na modulu ""Kontinentalno voćarstvo", a izborni na modulu "Ljekovito bilje"
Ishodi učenja	Nakon što student položi ovaj ispit, biće u mogućnosti da: • Da prepoznaje kvalitet i nemjenu voćnih plodova, jasno odredi stepen zrelosti i termin početka berbe, • Može da kontroliše sve neophodne mjere za uspješnu berbu i kvalitetno čuvanje plodova, • Samostalno ili timski upravlja rashladnim komorama, reguliše režim čuvanja voćnih plodova, te određuje momenat iskladištenja, • Prepoznaje promjene i bolesti nastale tokom čuvanja voćnih plodova,