Бр. 26	Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**БЕРБА И ПОСТБЕРБЕНИ ТЕХНОЛОГИИ НА ОВОШЈЕ**			
2.	Код	**ФЗНХ 17**			
3.	Студиска програма	**Хортикултура**			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	**Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје**			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	**Прв циклус студии**			
6.	Академска година/семестар	**Четврта година; VII семестар**	7.	Број на ЕКТС кредити	**6**
8.	Наставник	**Проф. д-р Тошо Арсов**			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Пожелни се претходни предзнаења од Овоштарство			

10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** • Стекнување знаење за хемискиот и механички состав на овошните плодови, нивната зрелост и берба. Време на берба и берба на овошјето. Современи системи и услови за чување на овошјето. Промените кај плодовите кои настануваат за време на чувањето. Стандарди и класи за квалитет на свежото овошје. Пакување и транспорт до потрошувачите.
11.	**Содржина на предметната програма:** • Вовед, значење на плодовите во исхраната на лугето, биолошки особини на плодовите. Хемиски и механички состав на плодовите. Зрелост и видови на зрелост. Берба, начини на утврдување на времето и начини на берба. Промени кај плодовите што настануват за време на зреењето. Одредување време на берба и берба. Чување на овошјето и типови на плодочувалишта. Ладилници и начини на чување на овошјето. Контрола на условите при чувањето. Специфики на пооделните овошни видови и сорти во однос на условите на чување. Физиолошки и биохемиски процеси кои настануваат за време на чувањето. Несакани промени и заболувања на плодовите за време на чувањето. Стандарди и класи за квалитет на свежото овошје. Амбалажирање и пакување и транспорт до потрошувачите.
12.	**Методи на учење:** Наставата ќе се реализира со теоретски предавања и практична настава а секако и вежби за секое поглавие поединечно. Практичната работа ќе се реализира паралелно со предавањата преку настава на терен и практични вежби

13.	Вкупен расположлив фонд на време		**6 ЕКТС x 30 часови = 180 часови**		
14.	Распределба на расположливото време		**45+30+105 = 180 часови (15.1+15.2+16.1+16.2+16.3)**		
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања – теоретска настава	**45**	часови
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски, теренски), семинари, тимска работа	**30**	часови
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	**20**	часови
		16.2	Самостојни задачи	**20**	часови
		16.3	Домашно учење	**65**	часови

17.	Начин на оценување			
	17.1	Тестови	**60**	бодови
	17.2	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)	**10**	бодови
	17.3	Активност и учество	**30**	бодови

18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)	**до 50 бода**	**5 (пет)**	**(F)**
		од 51 бода до 60 бода	**6 (шест)**	**(E)**
		од 61 бода до 70 бода	**7 (седум)**	**(D)**
		од 71 бода до 80 бода	**8 (осум)**	**(C)**
		од 81 бода до 90 бода	**9 (девет)**	**(B)**
		од 91 бода до 100 бода	**10 (десет)**	**(A)**

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	**Македонски**
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	**Анонимна анкета на студентите**

22.	Литература					
	22.1	Задолжителна литература				
		Ред. број	**Автор**	**Наслов**	**Издавач**	**Година**
		1.	Групчев М.	Овошјето од берба до потрошувачот	Скопје.	1991.
		2.	Миновски Д.	Стандардизација и чување на овошјето	Скопје.	1979.
		3.	Мратиниќ Е., Ѓјуровиќ Д.	Bioloske osnove cuvanje voca	Partenon M.A.M. Sistem Beograd	2015.
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	**Автор**	**Наслов**	**Издавач**	**Година**
		1.	Ilic Z., Falik E., Dzurovka M., Martinovski G., Trajkovic R.	Fiziologija i tehnologija cuvanja povrca i voca	Tampograf, Novi Sad.	2007.
		2.	Илиќ З., Фалик Е., Дардиќ М.	Berba, sortirawe, pakovawe i cuvanje povraca	Tampograf, Novi Sad.	2009.
		3.	Gvozdenovic D., Davidovic M.	Berba I cuvanje i pakovanje voca	Beograd.	1990.