Прилог бр.3	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	**Овоштарство, лозарство и винарство**			
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 настануваат 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					
	Задолжителна литература					
		Ред. број	**Автор**	**Наслов**	**Издавач**	**Година**
	22.1	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
	Дополнителна литература					
		Ред. број	**Автор**	**Наслов**	**Издавач**	**Година**
	22.2	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, pakovanje i cuvanje povra}a	Tampograf, Novi Sad.	2009
		3.	Gvozdenoviц D., Davidovic M.	Berba cuvanje i pakovanje vo¢a	Beograd.	1990