



Tehnologija uzgoja i čuvanja plodova voćnih vrsta na mediteranskom području (228260)

Nositelj predmeta

[izv. prof. dr. sc. Goran Eruk](#)

Opis predmeta

Cilj predmeta je osposobiti studente za uspješan uzgoj voćnih vrsta na mediteranskom području primjenom suvremenih tehnologija uzgoja, te čuvanje njihovih plodova za produženu prisutnost na tržištu i vansezonsku konzumaciju.

ECTS: **3.00**

Engleski jezik: **R2**

E-učenje: **R2**

Sati nastave: 30

Predavanja: 30

Izvođač predavanja

- [prof. dr. sc. Martina Skendrović Babojelić](#)
- [izv. prof. dr. sc. Marko Petek](#)

Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 60%

Dobar (3): 70%

Vrlo dobar (4): 80%

Izvrstan (5): 90%

Uvjeti za dobivanje potpisa

Redovito pohađanje nastave.

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / [Mediteranska poljoprivreda](#) (Obvezni predmet, 1. semestar, 1. godina)

Oblici nastave

- Predavanja

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Samostalno odabrati voćne vrste koje se mogu uspješno uzgajati na određenoj lokaciji.	Usmeni ispit
Preporučiti adekvatnu tehnologiju uzgoja sukladno zahtjevima vrste(sorta, podloga, uzgojni oblik, agro- i pomotehnički zahvati).	Usmeni ispit
Prepoznati i primjeniti prikladne tehnologije čuvanja plodova.	Usmeni ispit



Tjedni plan nastave

1. Uvod, značaj suvremenih tehnologija uzgoja voća na Mediteranu
2. Uzorkovanje tla i biljnog materijala u voćarskoj proizvodnji
3. Prilagodba tehnologije uzgoja prema agroekološkim uvjetima i zahtjevima vrste
4. Sustavi uzgoja voćaka
5. Folijarna ishrana voćarskih kulutra
6. Tehnologija uzgoja voćaka
7. Tehnologija uzgoja voćaka
8. Dozrijevanje plodova i rok berbe
9. Berba plodova
10. Manipulacija i pakiranje plodova
11. Pregled tehnologija čuvanja plodova voćaka
12. Pregled tehnologija čuvanja plodova voćaka
13. Tehnologije čuvanja plodova po vrstama
14. Tehnologije čuvanja plodova po vrstama
15. Fiziološki poremećaju tijekom čuvanja plodova

Obvezna literatura

1. Westwood, M. N. 1995. Temperate-zone pomology, physiology and culture, Third edition, Timber Press, Portland, Oregon
2. Jackson, DI; Looney, N. Temperate and Subtropical Fruit Production. Wallingford, UK: CABI, 1999.
3. A. Keith Thompson. Controlled Atmosphere Storage of Fruits and Vegetables. 2nd edition. Wallingford, UK: CABI, 2010.