

Спецификација предмета за књигу предмета				
Студијски програм		Ратарство и повртарство		
Изборно подручје (модул)				
Врста и ниво студија		Основне академске студије - студије првог степена		
Назив предмета		Складиштење зрнастих производа		
Наставник (за предавања)		Бокић Ј. Драгослав		
Наставник/сарадник (за вежбе)		Бокић Ј. Драгослав		
Наставник/сарадник (за ДОН)		/		
Број ЕСПБ		5	Статус предмета (обавезни/изборни)	Изборни
Услов	Нема			
Циљ предмета	СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ЧУВАЊУ ГЛАВНИХ И СПОРЕДНИХ РАТАРСКИХ ПРОИЗВОДА ДО УПОТРЕБЕ У ИСХРАНИ ИЛИ ИНДУСТРИЈСКОЈ ПРАРАДИ, ЗАТИМ О БИОЛОШКИМ И ФИЗИОЛОШКИМ ПРОЦЕСИМА И ПРОМЕНАМА КОЈЕ СЕ ОДВИЈАЈУ У БИЉНИМ ОРГАНИМА ТОКОМ ЧУВАЊА.			
Исход предмета	Студент треба да покаже разумевање о животној способности и физичким особинама ускладиштених производа, о физиолошким процесима и квалитативним променама које се одвијају током чувања под утицајем воде, топлоте и различитих примеса. Студент треба да буде оспособљен за примену савремених технолошких метода спремања и чувања главних и споредних производа наших најважнијих ратарских биљака од момента жетве до употребе у преради.			
Садржај предмета				
Теоријска настава	Историјат и основни задаци чувања ратарских производа. Изградња спремишта (магацини, складишта, силојаме) за суве и свеже главне и споредне ратарске производе. Начини чувања пољопривредних производа и чиниоци који утичу на квалитет, губици током чувања и промене квалитета. Чување плодова, зрна (семена) жита, махунарки, уљаних, текстилних и крмних биљака. Чување зрнастих пољопривредних производа: Технологија складиштења. Техничка решења складишта и опреме, Против пожарне и против експлозивне мере заштите. Чување споредних производа (сламе, кукурузовине и других жетвених остатака. Сушење, дорада и складиштење семена: кукуруза, стрних жита, шећерне репе. Сушење на малом поседу.			
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)	Биолошке и физиолошке особине продуктивних органа ратарских биљака. Начини чувања и технологија чувања производа ратарских биљака (жита, махунарке, биљке за индустријску прераду и сточну храну).			
Литература				
1	- Гламочлија Ђ. (2006): Специјално ратарство, Пољопривредни факултет, Београд.			
2	- Тодоровић М., Гламочлија Ђ. (2004): Сушење зрнастих производа, Београд.			
3	- Бабић Љиљана, Бабић М. (2000): Сушење и складиштење, Пољопривредни факултет, Нови Сад.			
4	- Драганић, Београд. Калиновић И. (1997): Складиштење и основи технологије ратарских производа, Пољопривредни факултет, Сарајево.			
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
2	2	0		
Методe извођења наставе	Теоретска класична предавања, лабораторијске и теренске вежбе и методе интерактивне наставе. Од метода интерактивне наставе у настави користе се индивидуалне, групне односно тимске колаборативне и кооперативне методе активног учења.			
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена

предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	60
колоквијуми	30		
семинари			