Бр.17	Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**ПРОИЗВОДСТВО НА ТРПЕЗНО ГРОЗЈЕ**			
2.	Код	**ФЗНХ 131**			
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	**Трета година; V семестар;**	7.	Број на ЕКТС кредити	**6**
8.	Наставник	**Доц. д-р Златко Прцуловски**			
9.	Предуслови за запишување на предметот	**Пожелни се претходни предзнаења за предметите што се слушаат во претходните семестри а кои се однесуваат на научното поле лозарство**			
10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** Стекнивање знаење за сортите на трпезно грозје, нивните карактеристики, технологија на производство, берба и складирање. Стекнување основни вештини за распознавање на трпезните сорти, практично запознавање со ампелотехничките мерки и определување на квалитетот на грозјето.				
11.	**Содржина на предметната програма:** Површини, производство и потрошувачка на трпезно грозје во светот и кај нас. Хемиски состав на грозјето. Еколошки услови. Многу рани сорти. Рани трпезни сорти. Средно доцни сорти. Доцни сорти. Многу доцни трпезни сорти. Бессемени сорти. Системи на одгледување. Ампелотехнички мерки кај трпезните сорти. Определување на време на берба. Берба и постбербени активности. Категоризација на грозјето по квалитет. Органолептичка оценка на трпезното грозје. Искористување на отпадното грозје.				
12.	Методи на учење: Наставата ќе се реализира со теоретски предавања целосно покриени со Power Point и видео презентации, ќе се практикуваат дискусии, изработка на групни и индивидуални семинарски задачи, студии на случај, консултации, одбрана на проектни задачи и сл. Вежбите ќе бидат аудиториски, лабораториски и теренски.				
13.	Вкупен расположлив фонд на време	**6 ЕКТС х 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.	Божиновиќ, З.	Ампелографија	Агринет	2010
		2.	Група автори	Le uve da tavola	Министерстви за земјоделство - Италија	1989
		3.	Циндриќ, П., Корач, Н., Ковач, В.	Сорте винове лозе III издание	Прометеј – Нови Сад	2000
		4.	Христов, П.	Лозарство - општо	Агринет	2010
		5.	Аврамов, Л., Жуниќ, Д.	Посебно виноградарство	Пољопривредни факултет - Београд	2002
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Различни автори	Публикации на ОИВ	ОИВ	
		2.	Различни автори	Научни списанија и публикации	Меѓународни списанија и публикации	
		3.	Galet, P.	Precis d’ ampelographie pratique	Montpellier	1985
		4.	Зиројевиќ, Д.	Познавање сората виннове лозе	Градина -Ниш	1972-1974
		5.	Аврамов, Л.	Виноградарство	Београд	1991
		6.	Буриќ, Д.	Виноградарство I и II	Радивој Чирпанов – Нови Сад	1972