Прилог бр.3	Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**СЕНЗОРНА АНАЛИЗА НА ВИНО И АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛОЦИ**			
2	Код	**ФЗНХ 172**			
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; VIII семестар**	7.	Број на ЕКТС кредити	**6**
8.	Наставник	**Проф. д-р Михаил Петков**			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Пожелни се претходни општи предзнаења за лозарско производство			
10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** Предметот ги воведува студентите во различните методи на сензорно оценување на вино и јаки алкохолни пијалоци. Ги запознава со методите за хемиско и сензорно оценување, како и утврдување на квалитетот на винатаи јаките алкохолни пијалоци.				
11.	**Содржина на предметната програма:** Содржина на предметната програма: Вовед. Сензорни органи и анатомија на истите. Сензорни методи. Сензорна евалуација. Влијание на околните фактори и чашите врз сензорната евалуација. Температура на пијалоците при сензорно оценување. Оценување на бојата. Оценување на изгледот. Оценување на мирисот. Ароматични соединенија кај мускатни вина. Фенолни структури кај горчливост и трпкавост. Оценување на вкусот. Оценување на хармонијата. Сулфурни соединенија. Вегетативен карактер кај пијалоците. Дефекти кај пијалоците. Организација на сензорно оценување.				
12.	Предавања поддржани со компјутерски и видео презентации, ќе се практикуваат дискусии, изработка на групни или индивидуални семинарски работи, студии на случај, консултации, гостин на предавања, одбрана на проектна задача итн.Вежбите ќе бидат аудиториски, лабораториски и теренски. Ќе се практикуваат форуми, дискусии, и консултации.				
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.	Марглит, Ј.	Концепти во хемијата на виното	Арс Ламина, Скопје	2011
	2.	Journal International Des sciences de la Vigne du vin	Wine - tasting	Vigne&Vin publications Internationales	1999
	3.	Џексон, Р.	Наука за виното	Арс Ламина, Скопје	2013
	4.	Вајн, Р. Производство на вино	Производство на вино	Арс Ламина, Скопје	2011

Дополнителна литература

	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2	1.	Ribereau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud. . 105	Handbook of Enology - Volume 1: The Microbiology of Wine and Vinifications	ISBN-10: 0470010347 ISBN-13: 978-0470010341	2006.
	2.	Ribereau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu, P.	Handbook of Enology - Volume 2: Stabilization and Treatments.	ISBN-10: 0471973637 ISBN-13: 978-0471973638	2006