Реден број на прилогот:25

Прилог бр.3	Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**ФАБРИКАЦИЈА НА ТУТУНОТ**			
2.	Код	**ФЗНХ185**			
3.	Студиска програма	**Поледелство**			
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 Златко Арсов**			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Претходни општи предзнаења од: хемија и физиологија. како и познавања од производство на тутун, познавање и обработка на тутунска суровина.			
10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** Стекнување знаења за последната фаза од комплексната тутунска индустрија, фабрикацијата на тутунот – преку историскиот развој, видови на тутунски преработки, технологија на нивно производство, па се до добивање на финален производ – цигара, и останати тутунски преработки наменети за уживање. Стекнување на основни вештини за изработка на цигари и други тутунски преработки				
11.	**Содржина на предметната програма:** Изучување на производството и консумацијата на тутунски преработки, Историјат на преработките, Поделба и класификација, Промена на хемиските соединенија при пушење и биохемиски карактеристики на тутунскиот чад. Технологија на производство на цигари. Составување на тутунски харман-бленд. Линии за обработка на тутунот. Сечење, разбивање, ладење, сушење и обеспрашување на сечен тутун. Ароматизирање на тутунот. Одлежување на сечениот тутун. Изработка, пакување, лагерување, дистрибуција. Технологија на производство на тутунско фолио. Технологија на добивање експандиран тутун и ребро. Тутунски филтри. Адитиви во тутунот. Контрола и одржување на квалитетот при производството на цигари. Технологија на производство на други тутунски преработки (за пушење, за џвакање, за шмркање).				
12.	Методи на учење: Предавања поддржани со компјутерски и видео презентации, ќе се практикуваат дискусии, изработка на групни или индивидуални семинарски работи, студии на случај, консултации, одбрана на проектна задача итн. Вежбите ќе бидат аудиториски, лабораториски и теренски. Дополнителни 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.	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.	Арсов З. Ромина Кабранова	Фабрикација на тутунот – Интерна скрипта	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2020
	2.				
	3.				
22.2	Дополнителна литература				
	Ред. број	**Автор**	**Наслов**	**Издавач**	**Година**
	1.	Кабранова Ромина Арсов З.	Тутун	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2022
	2.	Арсов З. Кабранова Ромина	Познавање и обработка на тутунската суровина - практикум	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2011
	3.	Houvenangel D.	The Cigar, From Soil to Soul	Pargon Print Management,165.	2008
	4.	Николић Мирослава	Технологија прераде дувана	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	2004
	5.	Георгиев С.	Технология на тютюневите изделия, второ издание	„Антоан Георгиев“, Пловдив	2002
	5.				
	6.				