Реден број на прилогот:23

Прилог бр.3	Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**ПОЗНАВАЊЕ И ОБРАБОТКА НА ТУТУНСКАТА СУРОВИНА**			
2.	Код	**ФЗНХ 108**			
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	Трета година / VI 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, физиологија, механизација и производство на тутун			
10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** Стекнување знаења за вредноста на тутунот и употребната вредност на тутунот, преку изучување на технолошките и хемиските карактеристики. Правилно насочување на технолошките процеси на манипулација и ферментација на во обработката на тутунот Стекнување основни вештини за манипулација и ферментација на тутунот.				
11.	**Содржина на предметната програма**: Значење на тутунската суровина, познавање, намена и поделба. Технолошки, биохемиски карактеристики. Одредување на квалитет на тутунската суровина. Обработка, Технологија на сушење на тутунот. Манипулација (примарна, индустриска), Ферментација-теоретски основи. Промени во составот и својствата на тутунот по ферментација.Технологија на ферментација (сезонска,вонсезонска, софтдраинг, ридраинг). Водење и контрола на процесот индустриска тонга ферментација. Микробиолошки промени при чување и ферментација на тутунот. Пост ферментативен период (нега, матурација, експедиција на ферментиран тутун).				
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. Кабранова Ромина	Познавање и обработка на тутунската суровина-Интерна скрипта 2020	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2020
		2.	Арсов З. Кабранова Ромина	Познавање и обработка на тутунската суровина- практикум	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2011
		3.				
		4.				
	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.	Карајанков С. Арсов З. Кабранова Ромина	Производство на тутун - практикум	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2007
		3.	Боцески Д.	Познавање и обработка на тутунската суровина – второ издание	Прилеп	2003
		4.	Боцески Д.	Познавање на ферментацијата на тутунот	Стопански печат д.о.о., Скопје	1996
		5.				