**Реден број на прилогот:53**

| Прилог бр.3 | | Предметна програма од прв циклус на студии | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Наслов на наставниот предмет | **ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАД И ПИВО** | | | | | |
| 2. | Код | **ФЗНХ 130** | | | | | |
| 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; VIII семестар** | 7. | Број на ЕКТС кредити | **6** | | |
| 8. | Наставник | **Проф. д-р Дане Бошев** | | | | | |
| 9. | Предуслови за запишување на предметот | Претходни општи предзнаења од зрнести житни култури | | | | | |
| 10. | **Цели на предметната програма (компетенции):**<br>Компетенциите кои ги стекнуваат студентите се однесуваат на стекнување теориски и практични знаења при поделба на пивата, пивските стилови и специфичностите на одделените пива. | | | | | | |
| 11. | **Содржина на предметната програма:**<br>Поделба на пивата. Пивски стилови. Карактеристики на пивата. | | | | | | |
| 12. | **Методи на учење**:<br>Предавања поддржани со видео презентации, ќе се практикуваат дискусии, изработка на групни или индивидуални домашни работи, консултации, гостин на предавања.<br>Вежбите ќе бидат аудиториски и лабораториски. 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 | | | | | | |
| | 22.1 | Задолжителна литература | | | | | |
| | | Ред. број | **Автор** | **Наслов** | **Издавач** | **Година** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1. | Бошев, Д. | Производство на слад и пиво, Учебно помагало за студенти | Интерна скрипта-Земјоделски Факултет, Скопје | 2016 |
| | | 2. | Василевски, Г. | Преработка на поледелски производи | Универзитетски учебник, Земјоделски факултет Скопје | 1999 |
| | | 3. | Gaćeša, S. | Tehnologija slada sa sirovinama za tehnologiju piva | Poslovna zajednica industrije piva i slada Jugoslavije, Beograd. | 1979 |
| | | 4. | Semiz, M | Tehnologija piva | Poslovna zajednica industrije piva i slada Jugoslavije, Beograd. | 1979 |
| | | 5. | | | | |
| | | 6. | | | | |
| | 22.2 | Дополнителна литература | | | | |
| | | Ред. број | Автор | Наслов | Издавач | Година |
| | | 1. | Briggs, I,D., Boulton, A.C., Brookes, A.P., Stevens, R. | Brewing, Science and Practice | Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK | 2004 |
| | | 2. | Barth, R | The Chemistry of Beer, The Science in the Suds | John Wiley & Sons, New Jersey, Canada | 2013 |
| | | 3. | Horsney, S.I. | A History of Beer and Brewing | The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK | 2003 |