Прилог бр. 3	Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**ПОЗНАВАЊЕ НА ТУТУНСКАТА СУРОВИНА**			
2.	Код	**ФЗНХ 113**			
3.	Студиска програма	**Производство и преработка на земјоделски производи и храна**			
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	**Втора година; IV семестар**	7.	Број на ЕКТС кредити	**6**
8.	Наставник	**Проф. д-р Ромина Кабранова**			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Претходни општи предзнаења од: Хемија, Ботаника, Микробиологија			
10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** Стекнување знаења за вредноста и употребната вредност на тутунот, преку изучување на технолошките и био-хемиските карактеристики на тутунската суровина. Запознавање со карактеристиките на трговските типови тутун. Стекнување основни вештини за стандардите за трговска манупулација на тутунот со одредување на квалитетот на тутунската суровина.				
11.	**Содржина на предметната програма:** Предмет, значење и намена на тутунската суровина. Технолошки карактеристики на тутунската суровина. Биохемиски карактеристики на тутунската суровина. Вреднување на квалитетот на тутунот (поважни услови за формирање на квалитетот на тутунот, научно оценување на квалитетот, полна кондиција, дегустација и репрезентативна хемиска анализа).				
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, гостин на предавања, одбрана на проектна задача итн. Вежбите ќе бидат аудиториски, лабораториски и теренски. Ќе се практикуваат дискусии, и 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 (3+2)**			
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	**15**	часови
		16.2	Самостојни задачи	**15**	часови
		16.3	Домашно учење	**75**	часови
17.	Начин на оценување				
	17.1	Тестови		**80 (2 x 30) + 20**	бодови
	17.2	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)		**10**	бодови
	17.3	Активност и учество		**10**	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		Задолжително присуство на предавања и на вежби. Дозволени се max 2 оправдани отсуства во текот на семестарот.			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		**Македонски/Англиски**			
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 Р.	Познавање и обработка на тутуската суровина Интерна скрипта	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2020
		2.	Арсов З., Кабранова Р.	Познавање и обработка на тутунската суровина - практикум	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2011
		3.	Боцески Д.	Познавање и обработка на тутуската суровина – второ издание	НИТП Прилеп	2003
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Трудови од релевантни научни списанија во кои се елаборирани истражувања поврзани со содржината на предметот			