

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологија на вино и алкохолни пијалаци			
2.	Код	ПТБ17И51, ПТБ27И5,6/1			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органска технологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година/семестар	4 година 7 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Д-р Донка Донева-Шапческа, ред.проф.			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Микробиологија (п) Биохемија 1 (п) Технолошки операции 1 (п) Биохемија 2 (в) Основни процеси во биотехнологијата 1 (в) Основи на биохемиското инженерство (в) Технолошки операции 2 (в)			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Цел на предметот е студентите да добијат знаења од процесите на производство на вино и алкохолни пијалаци				
11.	Содржина на предметната програма: Суровини за производство на вино. Микробиолошки аспекти во винарството: улогата на квасците и бактериите и нивни интерации во производството на вино. Технологија на производство на различни видови вина. Основни суровини и технологија на производство на различни алкохолни пијалаци. Практичната настава опфаќа подготовка на вино во лабораториски услови и следење на основните параметри за алкохолна ферментација, како и најосновни пресметки за производство на вино, вклучувајќи сулфурирање, дотерување на шира, вино или алкохолен пијалок преку купажа, материјални и топлотни биланси и др.				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)				
13.	Вкупен расположив фонд на време	120 часа			
14.	Распределба на расположивото време				
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	30 часови (10+15+5)	
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	10 часови	
		16.2	Самостојни задачи	10 часови	
		16.3	Домашно учење	40 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови	80 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 до 60 бода	6 (шест)	(E)
				од 61 до 70 бода	7 (седум)	(D)
				од 71 до 80 бода	8 (осум)	(C)
				од 81 до 90 бода	9 (девет)	(B)
				од 91 до 100 бода	10 (десет)	(A)
19.	Услови за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од активностите 17.2 до 17.4		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета на студентите		
22.	Литература					
	Задолжителна литература					
22.1	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година	
	1.	Донка Донева-Шапческа	Технологија на вино и алкохолни пијалаци	Интерна скрипта, ТМФ	2010	
	2.	Донка Донева-Шапческа	Технологија на вино и алкохолни пијалаци - пресметковнии вежби	Интерна скрипта, ТМФ	2010	
	3.	Донка Донева-Шапческа	Технологија на вино и алкохолни пијалаци - лабораториски вежби	Интерна скрипта, ТМФ	2010	
	4	Настев Драган	Технологија на виното	ЗЗПК „Македонија“, Скопје	1989	
22.2	Дополнителна литература					
	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година	
	1.	Muštović, Salko	Vinarstvo sa enohemijom i mikrobiologijom	Privredni pregled, Beograd	1985	
	3.	Lučić, Radovan	Proizvodnja jakih alkoholnih pića	Nolit, Beograd	1987	
	4.	Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Doneche, B., Londvaud, A.	Handbook of enology, Volume 1, The Microbiology of Wine and Vinifications	John Wiley and Sons	2005	
	5.	Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D.	Handbook of enology, Volume 2, The Chemistry of Wine, Stabilization and Treatments	John Wiley and Sons	2005	
	6.	Zoeklein B.W., Fugelsang C., Gump, B.H., Nury F.S.	Wine analysis and Production (превод на македонски - Анализа и производство на вино)	The Chapman & Hall, USA (АД ВЕРБИМ Скопје)	1995 (2009)	