

Прилог бр.3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Сушилници			
2.	Код	ME058			
3.	Студиска програма	ТИ			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Машински факултет - Скопје			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6.	Академска година / семестар	3 / V	7.	Број на ЕКТС кредити	5
8.	Наставник	вон. проф. д-р Филип Мојсовски			
9.	Предуслови за запишување на предметот	нема			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Да ги разбираат основните процеси на топлинско сушење, Да применуваат симулација и контрола на работа на сушилница потпирајќи се на рамнотежни криви, криви на сушење и моделирање, Да ги препознаваат термички квалитетните конструкции на сушилници, Да ја менаџираат работата на сушилниците за жита, зеленчук и овошје				
11.	Содржина на предметната програма: Основни проучувања, Едностепено сушење, Повеќестепено сушење, Сушење со рецикулација, Дијаграми за воздух, Рамнотежни криви, Криви на сушење, Моделирање и симулација, Симулација и контрола на работа на сушилница, Облик на сушилница, Процеси на сушење, Конвективни сушилници, Допирни сушилници, Вакуум сушилници, Сушење на жита, Сушење на зеленчук, Сушење на овошје				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, вежби аудиторни и/или лабораториски, посета на компании, гости-предавачи од практиката, самостојна и/или тимска работа на проектни задачи, самостојно учење.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	5 ECTS x 30 часови = 150 часови			
14.	Распределба на расположливото време	30 + 30 + 20 + 20 + 50 = 150 часови			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	30 часови	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), 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	50 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			70 бодови
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)			20 бодови
	17.3.	Активност и учество			10 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 51 бод		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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	Реализирана активност: 17.3.			

20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анкети и други форми на континуирана евалуација

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Ф. Мојсовски	Сушилници	Машински факултет-Скопје	2016
	2.				
3.					
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	A. Mujumdar	Handbook of industrial drying	Marcel Dekker, New York, USA	1995
	2.	D. B. Brooker, F. W. Bakker-Arkema, C. W. Hall	Drying and storage of grains and oilseeds	Van Nostrand Reinhold, New York, USA	1992
3.	D. P. Gatley	Understanding psychrometrics	ASHRAE, Atlanta, USA	2005	