

| Прилог бр.3 | | Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии | | | |
|-------------|---|---|---|----------------------|-----------|
| 1. | Наслов на наставниот предмет | Сушилници | | | |
| 2. | Код | 303 | | | |
| 3. | Студиска програма | ТИ | | | |
| 4. | Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел) | Машински факултет – Скопје Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје | | | |
| 5. | Степен (прв, втор, трет циклус) | Прв циклус | | | |
| 6. | Академска година / семестар | летен | 7. | Број на ЕКТС кредити | 6 |
| 8. | Наставник | проф. д-р Александар Мојсовски | | | |
| 9. | Предуслови за запишување на предметот | нема | | | |
| 10. | Цели на предметната програма (компетенции): Изучување на процесите на сушење и практичните достигнувања во областа на сушењето на храна. Избор, проценување, усовршување и ракување со сушилници за храна. | | | | |
| 11. | Содржина на предметната програма: Основни проучувања, Дијаграми за воздух, Рамнотежни криви, Криви на сушење, Моделирање и симулација, Симулација и контрола на работата на сушилница, Облик на сушилниците, 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, самостојна и/или тимска работа на проектни задачи, самостојно учење. | | | | |
| 13. | Вкупен расположив фонд на време | 6 ECTS x 30 часови = 180 часови | | | |
| 14. | Распределба на расположивото време | 30 + 30 + 30 + 30 + 60 = 180 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 | 30 часови | |
| | | 16.2. | Самостојни задачи | 30 часови | |
| | | 16.3. | Домашно учење | 60 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) | под 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 | нема | | | |
| 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. | А. Мојсовски | Сушилници | МФС | 2009 |
| | 2. | | | | |
| | 3. | | | | |
| 22.2. | Дополнителна литература | | | | |
| | Ред. број | Автор | Наслов | Издавач | Година |
| | 1. | А. Mujumdar | Handbook of industrial drying | Marcel Dekker-New York | 1995 |
| | 2. | | | | |
| | 3. | | | | |