

**КАМПУС 2
ЗЕМЈОДЕЛСКИ ФАКУЛТЕТ**

СТУДИСКА ПРОГРАМА

ЕНОЛОГИЈА

**Трет циклус на тригодишни студии
180 ЕКТС
(2023/2024)**

1. Структура на студиската програма согласно правилникот за организирање на докторски студии на единицата, број на предвидени предмети и стекнати кредити, како и број на кредити стекнати со изработката на докторскиот труд.

СТРУКТУРА НА СТУДИСКА ПРОГРАМА ЕНОЛОГИЈА

Табела 4.1. Распоред на предмети/активности по семестри и години на студии

СТРУКТУРАТА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА ЗА ДОКТОРСКИ СТУДИИ					
семестар	Реден број или код	Назив на предмет/активност	Број на ЕКТС кредити		Припадност на предмет/активност согласно ЗВО
			Задолжителни предмети/активности	Изборни предмети	
ПРВ семестар	2ZF314122	Методологија на научно истражувачката работа	10 ЕКТС		ч. 136, ст.18, т.4 предавања и друг вид на комуникациски активности
	2ZF306622	Енологија	10 ЕКТС		ч. 136, ст.18, т.4 предавања и друг вид на комуникациски активности
	2ZF306722 табела 4.2	Изборен факултетски предмет од табела 4.2.		5 ЕКТС	ч. 136, ст.18, т.1 организирана академска обука, што содржи напредни и стручни курсеви
	2ZF30---22 табела 4.2	Изборен факултетски предмет од табела 4.2.		5 ЕКТС	ч. 136, ст.18, т.1 организирана академска обука, што содржи напредни и стручни курсеви
ВКУПНО:			30 ЕКТС		

ВТОР семестар	2ZF306822	Технологии и принципи за производство на вино	10 ЕКТС		ч. 136, ст.18, т.4 предавања и друг вид на комуникациски активности
	2ZF306922	Сензорна анализа на вино	10 ЕКТС		ч. 136, ст.18, т.4 предавања и друг вид на комуникациски активности
	2ZF3---22 табела 4.2	Изборен факултетски предмет од табела 4.2.		5 ЕКТС	ч. 136, ст.18, т.1 организирана академска обука, што содржи напредни и стручни курсеви
	2ZF314222	Подготовка на пилот истражувачки труд	5 ЕКТС		ч. 136, ст.18, т.2 независен истражувачки проект под менторство (докторски проект)
ВКУПНО: 30 ЕКТС					
ТРЕТ семестар					
	2ZF314322	Презентација на пилот истражувачки труд	30 ЕКТС		ч. 136, ст.18, т.2 независен истражувачки проект под менторство (докторски проект)
ВКУПНО: 30 ЕКТС					
ЧЕТВРТИ семестар	2ZF314422	Подготовка и поднесување на пријава за тема на докторски труд и истражување	10 ЕКТС		ч. 136, ст.18, т.6 изработка на докторски труд врз основа на докторскиот проект
	2ZF314522	Учество на меѓународни собири во врска со докторскиот труд, што се потврдува со сертификати за учество	10 ЕКТС		ч. 136, ст.18, т.5 учество на меѓународни собири во врска со докторскиот труд, што се потврдува со најмалку еден сертификат за учество
	2ZF314622	Објавувањето на труд во референтна научна публикација	10 ЕКТС		ч. 136, ст.13 ВО установа нема да дозволи одбрана на докторски труд на кандидат кој пред одбраната на докторскиот труд

					<p>нема објавено два труда во референтна научна публикација</p> <p>ч. 136, ст.18, т.5</p> <p>објавување во референтни научни публикации и активно учество на меѓународни собири во врска со докторскиот труд</p>
ВКУПНО: 30 ЕКТС					
ПЕТИ семестар	2ZF314722	Меѓународна мобилност најмалку еднонеделен престој	10 ЕКТС		<p>ч. 136, ст.18, т.3</p> <p>меѓународна мобилност, најмалку еднонеделен престој</p>
	2ZF314822	Учество на меѓународни собири во врска со докторскиот труд, што се потврдува со сертификати за учество	10 ЕКТС		<p>ч. 136, ст.18, т.5</p> <p>учество на меѓународни собири во врска со докторскиот труд, што се потврдува со најмалку еден сертификат за учество</p>
	2ZF314922	Објавување на труд во референтна научна публикација	10 ЕКТС		<p>ч. 136, ст.13</p> <p>Во установа нема да дозволи одбрана на докторски труд на кандидат кој пред одбраната на докторскиот труд нема објавено два труда во референтна научна публикација</p> <p>ч. 136, ст.18, т.5</p> <p>објавување во референтни научни публикации и активно учество на меѓународни собири во врска со докторскиот труд</p>
ВКУПНО: 30 ЕКТС					
ШЕСТИ семестар	2ZF315022	Јавна одбрана на докторски труд врз основа на докторскиот проект	30 ЕКТС		<p>ч. 136, ст.18, т.6</p> <p>јавна одбрана на докторски труд врз основа на докторскиот проект</p>

ВКУПНО: 30 ЕКТС

Табела 4.2. Изборни наставни предмети на студиската програма

Реден број	Код	Назив на предметот	Семестар	ЕКТС	Научна област на која му припаѓа изборниот предмет
1	2ZF306722	Микробиологија на вино	1	5	Микробиологија на вино
2	2ZF308222	Нови технологии во одгледување на винова лоза	1	5	40601 Ампелографија
3	2ZF307022	Производство на јаки алкохолни пијалоци	1	5	406 Лозарство 40601 Ампелографија
4	2ZF308322	Перспективни клонови од сорти винова лоза	1	5	40601 Ампелографија
5	2ZF307122	Нови трендови во инструментална анализа на грозје и вино	2	5	41403 Сензорна и аналитичка евалуација на вино
6	2ZF308422	Ампелографија	2	5	40601 Ампелографија

2.Предметни програми

Прилог бр. 3		Предметна програма од трет циклус на студии
1.	Наслов на наставниот предмет	Методологија на научно-истражувачката работа
2.	Код	2ZF314122
3.	Студиска програма	Енологија

4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за заштита на растенијата и животната средина			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Трет циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	10
8.	Наставник	Проф. д-р Саша Митрев			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Нема			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Воведување во методологијата и организацијата во научно истражувачката работа и осознавање на основните правила за пишување на научен труд.				
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p>Содржина на предавањата:</p> <p>1. Значење на научно истражувачката работа; 2. Избор на тема за научна работа; 3. Методологија на истражување; 4. Прикажување на литература и создавање на работна хипотеза; 5. Планирање и поставување на експеримент; 6. Изведување на експеримент; 7. Методика и опитна техника на полски опит; 8. Преглед на позначајните постапки во опитната техника; 9. Методика и техника на опити во садови; 10. Обработка и прикажување на резултатите; 11. Изготвување на научни трудови и цитирање на литература; 12. Подготовка на научен труд за печатење.</p> <p>Содржина на вежбите:</p> <p>1. Вовед. / 2. Поставување на хипотеза; / 3. Проучување на литература; / 4. Изведување на експеримент; / 5. Полски опити; / 6. Лабораториски опити; / 7. Опити во садови; / 8. Обработка на добиените резултати од изведен експеримент; / 9. Прикажување на добиените резултати; / 10. Цитирање на литература; / 11. Изготвување на научен труд; / 12. Презентирање научен труд.</p>				
12.	Методи на учење: Детално разработување на поставување, организирање и изведување на научно истражувачки експеримент. Методи и техники на пишување				
13.	Вкупен расположив фонд на време	10 ЕКТС x 30 часа = 300 часа			
14.	Распределба на расположивото време	$4*15+4*15+3*15+45+90 =270$			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава. 15 недели x 4 часа = 45 часа	60 часа	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа. 15 недели x 4 часа = 45 часа	60 часа	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	45 часа	
		16.2.	Самостојни задачи	45 часа	

		16.3.	Домашно учење - задачи	90 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		30 поени
	17.3.	Активност и учество		70 поени
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. вклучувајќи презентации, изработка на проектна задача, интернет истражување.	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	Задолжителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1.	1.	L. Allen	Study skills. A student survival guide. (превод на македонски јазик – Вештини за проучување – водич за преживување на студентите)	УГД - Штип	2010
	Дополнителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.2.	1.	Dr. Slavko Borojevic	Metodologija eksperimentalnog naucnog rada	Radnicki Univerzitet “Radivoj Cirpanov“	1974

		2.				
		3.				

±

Прилог бр. 3		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Енологија			
2.	Код	2ZF306622			
3.	Студиска програма	Енологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални производи			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Трет циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	10
8.	Наставник	Проф. д-р Виолета Иванова Петропулос			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаења за хемискиот состав на грозје и вино, својства на соединенијата, нивно влијание на квалитетот на виното.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во енологија и енохемија. Хемиски состав на вино; 2. Алкохол. Јаглехидрати; 3. Органски киселини; 4. Испарлива киселост; 5. Јаглехидрати; 6. Азотни соединенија; 7. Полифеноли; 8. Испарливи и ароматични соединенија; 9. Метали, катјони и анјони; 10. Сулфур диоксид и аскорбинска киселина; 11. Соединенија кои содржат сулфур; 12. Антиоксиданти.				
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	10 ЕКТС x 30 часа = 300 часа			
14.	Распределба на расположивото време	4*15+4*15+3*15+45+90 =270			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава.		60 часа
			15 недели x 4 часа = 45 часа		
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа.		60 часа

			15 недели x 4 часа = 45 часа	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	45 часа
		16.2.	Самостојни задачи	45 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	90 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1.	Ribereau-Gayon P, Glories Y, Maujean A, Dubourudlien D	Handbook of Enology. Vol. 2, The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments	John Wiley & Sons Ltd	2006
	2.	Jackson R.	Wine Science, Principles & Applications, 3th Ed.	Elsevier	2008
3.					

		Дополнителна литература				
22.2.		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Виолета Иванова-Петропулос	Авторизирани предавања по Енологија во ppt	УГД-Штип	2013
		2.				
		3.				

Прилог бр. 3		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Микробиологија на вино			
2.	Код	2ZF306722			
3.	Студиска програма	Енологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални производи			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Трет циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	5
8.	Наставник	Проф. д-р Фиданка Илиева			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаења за изолација, идентификација и класификација на вински квасци, бактерии и нивна кинетика во текот на алкохолната ферментација.				
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p><i>А) Предавања:</i> 1. Вовед во микробиологија на вино; 2. Цитологија, таксономија и екологија на вински квасци и бактерии; 3. Ферментациона биохемија и кинетика, разградување на шеќери; 5. Метаболизам на азотни и сулфурни соединенија во текот на ферментацијата; 6. Услови за развој на квасци и бактерии; 7. Инхибиција на ферментацијата; 8. Влијание на физичко-хемиски фактори врз развојот на квасците и бактериите и нивната кинетика; 9. Јаболково-млечна бактерија, таксономија и идентификација; 10. Метаболизам на јаболково-млечна бактерија, влијание на аромата и квалитетот на виното; 11. Оцетна бактерија, класификација, идентификација и метаболизам; 12. Ензими и нивна улога во текот на ферментацијата.</p> <p><i>Б) Вежби:</i> 1. Подготовка на хранливи подлоги за квасци; 2. Подготовка на храниливи подлоги за вински бактерии; 3. Методи за изолација на чисти култури квасци; 4. Селекција на квасци за црвени вина-етапи и критериуми; 5. Селекција на квасци за бели вина етапи и критериуми; 6. Методи за идентификација на чисти култури квасци; 7. Чисти култури квасци за производство на црвени вина; 8. Чисти култури квасци за производство на бели вина; 9. Размножување на квасци; 10. Инакулација на квасци во гроздова каша; 11. Методи за микробиолошко испитување на вино; 12. Методи за микробиолошко испитување на плута.</p>				
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	5 ЕКТС x 30 часа = 150 часа			
14.	Распределба на расположивото време	2*15+2*15+2*15+15+45=150			

15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава. 15 недели x 4 часа = 45 часа	60 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа. 15 недели x 4 часа = 45 часа	60 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	45 часа
		16.2.	Самостојни задачи	45 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	90 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
1.		И.Каров,Ф. Илиева	Микробиологија на вино	УГД	2014

		2.	Kenneth C. Fugelsang Charles G. Edwards	Wine microbiology, Practical Applications and Procedures	Springer	2007
		3.	Ribéreau-Gayon P., Dubourdieu D., DonècheB., Lonvaud A.	Handbook of enology, Vol. 1 The microbiology of wine and vinifications, 2 nd edition	John Wiley & Sons, Ltd	2006
		Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.2.	1.	Slobodan Grba	Kvasci u biotehnoloskoj proizvodnji	Zagreb; Plejada	2010
		2.				
		3.				

:

Прилог бр. 3		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Нови технологии во одгледување на винова лоза			
2.	Код	2ZF308222			
3.	Студиска програма	Енологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Трет			
6.	Академска година / семестар	Прва година/прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	5
8.	Наставник	Проф. д-р Виолета Димовска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаење за новите технологии на одгледување и нивна примена во лозарското производство со цел зголемување на продуктивноста и подобрување на квалитетот на грозјето.				
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p>1. Перспективни начини и системи на одгледување кај винските сорти; 2. Перспективни начини и системи на одгледување кај трпезни и бесемени сорти; 3. Влијание на системот врз фенологијата, вегетативниот потенцијал, родноста и приносот; 4. Влијание на системот врз квалитативните и квантитавните својства на грозјето; 5. Влијание на системот на одгледување врз отпорноста на сортата кон различните биотички и абиотички фактори; 6. Зелени резидби кај винските сорти и влијанието врз квалитетот на грозјето за преработка (вински сорти); 7. Зелени резидби кај трпезните сорти, период и начин на примена (изведување); 8. Зелени резидби кај бесемени сорти, период и начин на примена (изведување); 9. Нови технологии во подигнување на нов лозов насад 10. Перспективни начини и системи на одгледување кај матични насади: матичњак и сортиментско лозје.</p>				
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	5 ЕКТС x 30 часа = 150 часа			
14.	Распределба на расположивото време	2*15+2*15+2*15+15+45=150			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава.	30 часа	
			15 недели x 2 часа = 30 часа		

		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа. 15 недели x 2 часа = 30 часа	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	15 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	45 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		
		од 51 до 60 бода		
		од 61 до 70 бода		
		од 71 до 80 бода		
		од 81 до 90 бода		
		од 91 до 100 бода		
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1.	1.	Александар Накаламиќ, Небојша Марковиќ	Опште виноградарство (одбрани поглавја)	Пољопривредни факултет-Београд
	2.	Pool, Bob	Training Systems for New York.Vitis vinifera Vineyards		2008

		3.	Виолета Димовска	Лозарство (авторизирина предавања во ррf	УГД-Штип	2019
		Дополнителна литература				
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Bernadine C. Strik	Growing Table Grapes	OSU (Oregon State university)	2011

Прилог бр.3		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Производство на јаки алкохолни пијалаци			
2.	Код	2ZF307022			
3.	Студиска програма	Енологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални производи			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Трет циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	5
8.	Наставник	Проф. д-р Виолета Иванова Петропулос			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаења технологии за производство на различни видови алкохолни пијалаци, дестилација, сензорно оценување.				
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p>1. Вовед и дефиниција за јаки алкохолни пијалаци. Поделба на јаките алкохолни пијалаци според суровината и начинот на производство; 2. Суровини за производство на јаки алкохолни пијалаци (меласен и житен алкохол, дестилати од овошно комиње, мацерат од ароматични масла, слатки супстанции (сахароза, глукоза, скробен сируп), супстанции за боење); 4. Складирање на суровината (ароматични масла, овошја и овошни сокови); 5. Преработка на суровината: мацерација, дестилација; 6. Апарати и методи за дестилација; 7. Финализација и зреење на алкохолни пијалаци; 8. Производство на ракија и вињак (овошни ракии); 9. Производство на џин и виски (житни ракии); 10. Производство на рум (шеќерни ракии); 11. Производство на различни слатки ликери; 12. Методи за сензорно оценување.</p>				
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	5 ЕКТС x 30 часа = 150 часа			
14.	Распределба на расположивото време	2*15+2*15+2*15+15+45=150			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава. 15 недели x 2 часа = 30 часа	30 часа	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа.	30 часа	

			15 недели x 2 часа = 30 часа	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	15 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	45 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	Задолжителна литература					
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година	
	22.1.	1.	Buglass A.J.	Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects	Wiley	2011
		2.	Edward M.	Production of wine, beer, spirits and liquers	Global Media	2009
	3.					
22.2.	Дополнителна литература					

Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.	Nikićević N,	Tehnologija jakih alkoholnih pica (interna skripta)	Poljoprivredni fakultet, Beograd	2005
2.	Виолета Иванова Петропулос	Авторизирани предавања по Производство на јаки алкохолни пијалаци во ррт	УГД-Штип	2021
3.				

Прилог бр. 3		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Перспективни клонови од сорти винова лоза			
2.	Код	2ZF308322			
3.	Студиска програма	Енологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	трет			
6.	Академска година / семестар	Прва година /прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	5
8.	Наставник	Проф. д-р Виолета Димовска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаење за агробиолошките и технолошките карактеристики на најзастапените клонови од трпезните, бесемени и вински сорти грозје				
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p>1. Дефиниција за клонови и нивно значење за лозаро-винарското производство; 2. Клонови од трпезни сорти; 3. Клонови од бесемени сорти; 4. Клонови од сорти за производство на црвени вина; 5. Клонови од сорти за производство на црвени вина;</p> <p>6. Клонови од сорти за производство на бели вина; 6. Клонови од сорти за производство на бели вина; 7. Клонови од сорти за производство на мускатни вина; 8. Клонови за производство на розе вина; 9. Клонови од сирти за производство на специјални вина; 10. Клонови од сорти за производство на јаки алкохолни пијалаци.</p>				
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	5 ЕКТС x 30 часа = 150 часа			
14.	Распределба на расположивото време	2*15+2*15+2*15+15+45=150			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава. 15 недели x 2 часа = 30 часа	30 часа	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа. 15 недели x 2 часа = 30 часа	30 часа	

16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	15 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	45 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		
		од 51 до 60 бода		
		од 61 до 70 бода		
		од 71 до 80 бода		
		од 81 до 90 бода		
		од 91 до 100 бода		
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Jancis Robinson, Julia Handing, Jose Vouillamoz	Wine grape	Penguin Group, London	2012
		2.	ENTAV-INRA	Catalogue of selected wine grape varieties and clones	Ministry of Agriculture Fisheries and food, France	2010-2021
3.	Vitis Rauscedo	General catalogue	Rauscedo	2007		
22.2.	Дополнителна литература					

		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Thomas J. Zabadal	Growing table grapes in temperate climate	Michigan university, EXTENSION	2002

Прилог бр. 3		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологии и принципи за производство на вино			
2.	Код	2ZF306822			
3.	Студиска програма	Енологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални производи			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	трет циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	10
8.	Наставник	Проф. д-р Виолета Иванова Петропулос			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаења за технологии за производство на вина, алкохолна ферментација, стабилизација и третмани на вино.				
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p>1. Вовед во производство на вино, класификација на вина; 2. Берба и предферментациони третмани; 3. Квасци и биохемија на алкохолна ферментација, јаболково-млечна ферментација; 4. Производство на црвени вина; 5. Производство на бели вина; 6. Производство на розе вина; 7. Производство на овошни и пенливи вина; 8. Постферментациони третмани на вино; 9. Ладна и карбонска мацерација. Термовинификација; 10. Ставање во шише и чување на вино. Проблеми и решенија; 11. Дизајн на винарска визба; 12. Маркетинг на вина.</p>				
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	10 ЕКТС x 30 часа = 300 часа			
14.	Распределба на расположивото време	$4*15+4*15+3*15+45+90 =270$			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава. 15 недели x 4 часа = 45 часа	60 часа	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа. 15 недели x 4 часа = 45 часа	60 часа	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	45 часа	

		16.2.	Самостојни задачи	45 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	90 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Ричард П.Вајн Елен М. Хркнес Сели Џ. Линтон	Производство на вино, од лозје до пазар	Ars Lamina	2006
	2.	Keith Grainger, Hazel Tattersall	Wine production, vine to bottle	Blackwell Publishing	2005
	3.				
	Дополнителна литература				
22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година

		1.	Виолета Иванова-Петропулос	Авторизирани предавања по Технологии и принципи за производство на вино во ppt	УГД-Штип	2020
		2.				
		3.				

Прилог бр. 3		Предметна програма од трет циклус на студии		
1.	Наслов на наставниот предмет	Сензорна анализа на вино		
2.	Код	2ZF306922		
3.	Студиска програма	Енологија		
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални производи		
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	трет циклус		
6.	Академска година / семестар	Прва година/втор семестар	7. Број на ЕКТС кредити	10
8.	Наставник	Проф. д-р Виолета Иванова Петропулос		
9.	Предуслови за запишување на предметот	/		
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаења за сензорно оценување на вина, техники за сензорна анализа, утврдување на квалитет и маани на вино.			
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во сензорна анализа на вино; 2. Услови за сензорна анализа, дегустациони сали, дегустациони групи; 3. Оценување на изглед; 4. Оценување на мирис; 5. Оценување на вкус; 6. Методи и тестови за сензорна анализа; 9. Обработка на податоците од анализата; 10. Статистички методи (PCA, CA); 11. Утврдување на маани на виното; 12. Стилски и типови на вина.			
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.			
13.	Вкупен расположив фонд на време	10 ЕКТС x 30 часа = 300 часа		
14.	Распределба на расположивото време	$4*15+4*15+3*15+45+90=270$		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава. 15 недели x 4 часа = 45 часа	60 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа. 15 недели x 4 часа = 45 часа	60 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	45 часа

		16.2.	Самостојни задачи	45 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	90 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Виолета Иванова Петропулос	Сензорна и аналитичка евалуација на вино - учебник	УГД-Штип	2018
	2.	Ronald S. Jackson	Wine tasting, A professional handbook, 2 nd edition	Elsevier	2009
	3.	Keith Grainger	Wine quality: Tasting and selection	Blackwell Publishing	2009
22.2.	Дополнителна литература				

		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Виолета Иванова Петропулос	Авторизирани предавања по Сензорна анализа на вино во ррт	УГД-Штип	2020
		2.				
		3.				

Прилог бр. 3		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Нови трендови во инструментална анализа на грозје и вино			
2.	Код	2ZF307122			
3.	Студиска програма	Енологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални производи			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	трет циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	5
8.	Наставник	Проф. д-р Виолета Иванова Петропулос			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаења за примена на современи инструментални методи за определување на составот на виното и утврдување на неговиот квалитет.				
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p>1. Вовед во инструменталните методи за анализа и вино; 2. Хроматографски техники; 3. Спектрофотометрија; 4. Атомска апсорпциона спектрометрија; 5. Масена спектрометрија; 6. MALDI-TOF-MS и електрофореза; 7. Определување на полифеноли со течна хроматографија и течна хроматографија-масена спектрометрија; 8. Определување на танини и елаготанини со примена на различни техники; 9. Гасна хроматографија. Определување на ароми во вино и грозје; 10. Определување на компоненти одговорни за дефекти во виното; 11. Определување на контаминанти во вино и грозје: ократоксин А, биогени амини и резидуи од пестициди; 12. Определување на тешки метали во грозје и вино.</p>				
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	5 ЕКТС x 30 часа = 150 часа			
14.	Распределба на расположивото време	2*15+2*15+2*15+15+45=150			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава.	30 часа	
			15 недели x 2 часа = 30 часа		

		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа. 15 недели x 2 часа = 30 часа	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	15 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	45 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Flamini R	Hyphenated Techniques in Grape and Wine Chemistry	John Wiley & Sons	2008
2.		Flamini R, Traldi T.	Mass Spectrometry in Grape and Wine Chemistry	John Wiley & Sons	2010	

		3.	Виолета Иванова Петропулос	Сензорна и аналитичка евалуација на вино учебник	УГД-Штип	2018
		Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.2.	1.	Виолета Иванова Петропулос	Авторизирани предавања по Нови трендови во инструментална анализа на грозје и вино во ppt	УГД-Штип	2021
		2.				
		3.				

Прилог бр.3		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Ампелографија			
2.	Код	2ZF308422			
3.	Студиска програма	Енологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Земјоделски факултет, Катедра за прехранбена технологија и преработка на анимални			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	трет			
6.	Академска година / семестар	Прва година/втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	5
8.	Наставник	Проф. д-р Виолета Димовска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаење за ампелографските методи за идентификација и групирање на сортите винова лоза				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Историски развој на ампелографијата (опис на сортите); 2. Ботаничка класификација на родот <i>Vitis</i> ; 3. Ботаничка класификација на поподот <i>Vitaceae</i> ; 4. Поделба на сортите винова лоза; 5. Ампелографски карактеристики; 6. Ампелографски карактеристики; 7. Шема на опис на сортите винова лоза; 8. Ботанички опис на сортите; 9. Агробиолошки и технолошки карактеристики на сортите; 10. Ампелографски методи за идентификација на сортите; 11. Молекуларни и генетски методи за идентификација на сортите; 12. Автохтони сорти и начини на чување како генетски потенцијал (ГЕН банки).				
12.	Методи на учење: предавања, практични вежби, консултации; изработка на самостојна проектна задача; домашно учење; подготвителна настава за испити и колоквиуми.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	5 ЕКТС x 30 часа = 150 часа			
14.	Распределба на расположивото време	2*15+2*15+2*15+15+45=150			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава. 15 недели x 2 часа = 30 часа	30 часа	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа. 15 недели x 2 часа = 30 часа	30 часа	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа	

		16.2.	Самостојни задачи	15 часа
		16.3.	Домашно учење - задачи	45 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		30
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)		50
	17.3.	Активност и учество		20
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	
			од 51 до 60 бода	
			од 61 до 70 бода	
			од 71 до 80 бода	
			од 81 до 90 бода	
			од 91 до 100 бода	
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1.	1. Petar Cindric, Nada Korac, Dragoslav Nanisevic	Ampelografija i sekcija vinove loze	Univerzitet vo Novi Sad	2019
		2. Божиновиќ З.	Ампелографија	Агринет, Скопје	2010
		3. Mirošević, N., Turković, Z.,	Ampelografski atlas	Golden marketing, Zagreb	2003
		4. Maletić, E., Karoglan Kontić, J., Pejić, I.	Vinova loza – ampelografija, ekologija, oplemenjivanje	Školska knjiga, Zagreb	2008

		Дополнителна литература				
22.2.		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	A Practical ampleography	Pierre Galet	Hachette Wine Library	1998

3. Научниот назив со кој се стекнува студентот по завршување на студиската програма.

Доктор на биотехнички науки - Енологија
 PhD of biotechnical sciences-Oenology

4. Решение за акредитација и Решение за почеток со работа

Примено:	070722		
Организација:	Број:	Прилог:	Вредност:
0801	473/1		

Бр.№: 03-110/6

09 06 2022 год. 1/1



РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
АГЕНЦИЈА ЗА КВАЛИТЕТ ВО ВИСОКОТО ОБРАЗОВАНИЕ
ОДБОР ЗА АКРЕДИТАЦИЈА НА ВИСОКОТО ОБРАЗОВАНИЕ

REPUBLIKA E MAQEDONISË SË VERIUT
AGJENCIA PËR CILËSI NË ARSIMIN E LARTË
BORDI PËR AKREDITIM I ARSIMIT TË LARTË

Врз основа на член 48 став (2) точка 6, член 145 став (2) и член 227 од Законот за високото образование* („Службен весник на Република Македонија” бр. 82/18 и „Службен весник на Република Северна Македонија” бр.178/21), Одборот за акредитација на високото образование на Република Северна Македонија, на својата 32 седница одржана на 24.02.2022 година, донесе

РЕШЕНИЕ

за акредитација на студиската програма „Енологија“, од трет циклус на академски студии - докторски студии (180 ЕКТС), на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

1. Се акредитира студиската програма „Енологија“, од трет циклус на академски студии - докторски студии (180 ЕКТС), на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, согласно Законот за високо образование* („Службен весник на Република Македонија“ бр.82/18), Уредбата за нормативите и стандардите за основање на високообразовни установи и за вршење високообразовна дејност („Службен весник на Република Македонија“ бр.103/10, 168/10 и 10/11) и Класификацијата на научно-истражувачки подрачја, полиња и области според Меѓународната франска тиева класификација (дадена како Прилог 1 на наведената Уредба).

2. Акредитација за студиската програма од точка 1 на ова решение е за период од пет студиски години, почнувајќи од студиската 2022/2023 година.

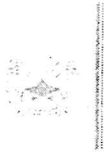
3. По завршување на студиите на студиската програма од точка 1 од ова решение, студентот се стекнува со 180 ЕКТС кредити и се стекнува со академски назив: Доктор по биотехнички науки - Енологија /во меѓународен промет академски назив: Doctor of biotechnical sciences – Oenology.

4. Научно - истражувачко подрачје: 4 Биотехнички науки.
Научно – истражувачко поле: 414 Прехранбена технологија
Научно – истражувачка област: 41403 друго (енологија).

5. Акредитирани ментори за докторски студии на студиската програма се:
Проф. д-р Виолета Иванова Петропулос, проф. д-р Виолета Димовска.

6. Менторот на докторски студии од точка 1 на ова решение може истовремено да биде ментор на најмногу три докторанти кои кај него ќе се обучуваат за научна работа и за изработка на докторски труд.

7. Ова решение е конечно и влегува во сила со денот на донесувањето.



РЕПУБЛИКА СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА
АГЕНЦИЈА ЗА КВАЛИТЕТ ВО ВИСОКОТО ОБРАЗОВАНИЕ
ОДБОР ЗА АКРЕДИТАЦИЈА НА ВИСОКОТО ОБРАЗОВАНИЕ

REPUBLIKA E MAQEDONISË SË VERIUT
AGJENCIA PËR CILËSI NË ARSIMIN E LARTË
BORDI PËR AKREDITIM I ARSIMIT TË LARTË

Образложение

По предходно донесената Одлука бр. 0201-766/20 од 28.12.2021 година од страна Сенатот на универзитетот, за усвојување на студиската програма „Енологија“, трет циклус на академски студии - докторски студии (180 ЕКТС), на Земјоделски факултет, Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, до Агенцијата за квалитет во високото образование, односно до Одборот за акредитација на високото образование, достави барање со нивен бр.0809-132/6 од 26.01.2022 година (наш бр. 08 - 110/1 од 28.01.2022 година) за прифаќање на елаборат, односно за акредитација на предметната студиска програма.

Одборот за акредитација на високото образование, на 31-та седницата одржана на 09.02.2022 година, формира стручна комисија за разгледување на барањето за акредитација со придружната документација и подготвување на извештај по однос на барањето и документацијата.

Врз основа на позитивната оценка содржана во извештајот на стручната комисија, бр.08 - 110/3 од 09.03.2022 година, согласно Законот за високо образование*, Уредбата за нормативите и стандардите за основање на високообразовни установи и за вршење високообразовна дејност („Службен весник на Република Македонија“ бр.103/10, 168/10 и 10/11) и Класификацијата на научно-истражувачки подрачја, полиња и области според Меѓународната фраскатиева класификација и Правилникот за организацијата, работата, начинот на одлучување, методологијата за акредитација и евалуација, стандардите за акредитација и евалуација, како и други прашања во врска со работата на Одборот за акредитација и евалуација на високото образование („Службен весник на Република Македонија“ бр.151/12), Одборот за акредитација на високото образование, на својата 32-та седница одржана на 24.02.2022 година, одлучи како во диспозитивот на ова решение.

Правна поука: Решението за акредитација на студиска програма е конечно и против него може да се поднесе тужба до Управниот суд.

Претседател
на Одборот за акредитација на високото образование

Проф. д-р Татјана Стојаноска Иванова

Примено:	18.04.2023		
Орг. единица	Број	Прилог	Вредност
0809	452/М		

Врз основа на член 145 став (7) од Законот за високото образование* („Службен весник на Република Македонија“ бр. 82/18 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр.178/21), Владата на Република Северна Македонија, на седницата, одржана на 5 април 2023 година, дава

РЕШЕНИЕ

за почеток со работа на студиската програма од трет циклус на студии по „Енологија“, на Земјоделски факултет, при Државниот универзитет „Гоце Делчев“ во Штип

1. Со ова решение се утврдува почеток со работа на студиската програма од трет циклус на студии по „Енологија“, на Земјоделски факултет, при Државниот универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.
2. Ова решение влегува во сила со денот на донесувањето.

Образложение

По добивање на Решение за акредитација бр.08-110/6 од 9.6.2022 година од страна на Одборот за акредитација на високото образование, Државниот универзитет „Гоце Делчев“ во Штип, достави Барање бр.0809-464/4 од 1.7.2022 година, до Агенцијата за квалитет во високото образование, заведено под бр. 08-677/1 од 6.7.2022 година, за утврдување на исполнетоста на условите за почеток со работа на студиската програма од трет циклус на студии по „Енологија“, на Земјоделски факултет, при Државниот универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.

Директорот на Агенцијата за квалитет во високото образование, со Решение бр. 08-677/2 од 7.7.2022 година формираше Комисија за утврдување на исполнетоста на условите за почеток со работа на студиската програма наведена во точка 1 на ова решение.

Комисијата на ден 8.7.2022 година, изврши увид и изготви Извештај бр. 08-677/3 од 12.7.2022 година, во кој се констатира дека се исполнети условите за почеток со работа на студиската програма од трет циклус на студии по „Енологија“, на Земјоделски факултет, при Државниот универзитет „Гоце Делчев“ во Штип, согласно одредбите утврдени со Законот за високото образование* и Уредбата за нормативи и стандарди за основање на високообразовни установи и за вршење на високообразовна дејност („Службен весник на Република Македонија“ бр. 103/10, 168/10 и 10/11).

Согласно член 145 став (7) од Законот за високото образование* решение за почеток со работа на студиските програми од трет циклус дава Владата на Република Северна Македонија, по добиена акредитација од страна на Одборот за акредитација на високото образование и по добиен позитивен извештај за исполнетост на условите за почеток со работа на студиските програми.


Решението задолжително се објавува на веб-страницата на Агенцијата за квалитет во високото образование.

Имајќи го во предвид изнесеното, се одлучи како во диспозитивот на ова решение.

ПРАВНА ПОУКА: Против ова решение, може да се заведе управен спор, со поднесување на тужба до Управниот суд, во рок од 30 дена од денот на приемот на ова решение. Скопје

Бр. 41-1864/
5 април 2023 година
Скопје

Прв заменик на претседателот
на Владата на Република
Северна Македонија
dr. Artan Grubi



Подготвил: Далибор Станојковски, помлад соработник
Проверил: Катерина Јаневска, раководител на одделение
Никола Пасков, раководител на одделение
Контролирал: Стојанчо Радичевски, помошник раководител на сектор
Jelmira Maliqi, помошник раководител на сектор
Согласен: Снежана М. Пендовски, државен советник
Зоран Брњарчевски, раководител на сектор
Одобрил: м-р Методија Димовски, генерален секретар на Владата