

Прилог бр.3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Управување со квалитет			
2.	Код	ПТБ11И53			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и Управување со квалитет и безбедност на храната			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органаска технологија Оддел за прехранбена технологија и биотехнологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	втор			
6.	Академска година / семестар	1 година 1 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	7
8.	Наставник	Д-р Е. Величкова, доцент, Д-р М. Боцевска, ред. проф., Д-р В. Рафајловска, ред. проф., Д-р Д. Донева-Шапческа, вонр. проф., Д-р И. Младеноска, вонр. проф.			
9.	Предуслови за запишување на предметот				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со структурата и функцијата на организациите - производители на прехранбени производи, како и со системите за обезбедување квалитет.				
11.	Содржина на предметната програма: Дефиниција на квалитет на храната. Фактори кои влијаат врз својствата на храната, нејзиното производство, складирање и дистрибуција. Управување и одлучување. Планирање и контрола. Обезбедување на квалитет. Структура и функционирање на компанија. Квалитетот во функција на развој на производот. Контрола на квалитетот во синџирот на производството на храна. Современ пристап и методи за утврдување на квалитетот. Управувањето со квалитет и иновациите во производството на храна. Системи за обезбедување квалитет. Добра лабораториска пракса (GLP). Анализа на ризик и критични контролни точки (НАССР). ISO серии. Организација на лабораторија за анализа на прехранбени производи.				
12.	Методи на учење:				
13.	Вкупен расположив фонд на време	150			
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	10 часови	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	20 часови	
		16.2.	Самостојни задачи	10 часови	
		16.3.	Домашно учење	80 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/	До 50 бода		5 (пет) (F)	

	оценка)	од 50 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 60 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 70 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 80 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 90 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	20 бода од семинарска работа и активно учество и 50 бода од тест	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски, а по потреба и англиски	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	анкета	
22.	Литература		
	Задолжителна литература		
22.1	Ред.број	Автор	Наслов
	1.	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.,	<i>Food Quality Management,</i>
			Wageningen Academic Publishers, The Netherlands,
	2.	Luning P.A., Devlieghere F., Verhé (eds).	<i>Safety in the Agri-Food Chain</i>
			Wageningen Academic Publishers, The Netherlands,
	3.		
22.2	Дополнителна литература		
	Ред.број	Автор	Наслов
	1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа
			Издавачи на меѓународни списанија
	2.		
			2000-201X