

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологија на месо и месни производи			
2.	Код	ПТБ18И7-10/4, ПТБ28И2,3/4			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органска технологија Оддел за прехранбена технологија и биотехнологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година/семестар	4 година 7 семестар	Број на ЕКТС кредити	4	
8.	Наставник	Насловен доцент Д-р Ирина Младеноска			
9.	Предуслови за запишување на предметот				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со хемискиот состав и биохемиските својства на месото, начините на конзервирање на месото, како и со технолошките процеси за добивање на производи од месо				
11.	Содржина на предметната програма: Хемиски состав и биохемиски својства на месото. Технолошки постапки за производство на свежо месо. Конзервирање на месото со традиционални и современи постапки. Саламурени и димени месни производи. Ферментирани месни производи. Емулгирани месни производи. Сушени месни производи. Адитиви во месната индустрија.				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)				
13.	Вкупен расположив фонд на време	120 часови			
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	
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.	Успешно реализирани лабораториски/аудиториски вежби	10 бодови		
	17.3.	Активност и учество	5 бодови		
17.4.	Домашна задача и/или семинарска работа	5 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 17.1 до 17.4.			
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски			
21	Метод на следење на квалитетот на наставата				
22.	Литература				
	Задолжителна литература				
22.1	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Б. Џинлески	Месо и преработки од месо	Наша книга, Скопје	1980
	2.	И. Младеноска	Технологија на месо и месни производи (практикум за вежби)	Интерна скрипта, ТМФ, Скопје	2009
	3.				
22.2	Дополнителна литература				
	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	A.R. Sams	Poultry meat processing	CRC Press, Taylor& Francis Group, USA	2001
	2.	L.M.L. Nollet & F. Toldra	Advanced technologies for meat processing	CRC Press, Taylor& Francis Group, USA	2006