

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологија на млеко и млечни производи			
2.	Код	ПТБ17И52, ПТБ27И5,6/2			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органска технологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година/семестар	4 година 7 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Д-р Весна Рафајловска, ред. проф.			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Технолошки операции 1 (п) Технолошки операции 2 (в) Биохемија 1 (п) Биохемија 2 (в)			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентите да се здобијат со знаење за видовите млеко, хемиските и физичките особини на млекото, како и за технолошките процеси за добивање на млечните производи.				
11.	Содржина на предметната програма: Млекото и млечните производи во исхраната. Продукција на млеко. Постапка со млекото во млекарниците. Физичко-хемиски карактеристики на млекото. Микробиологија на млекото. Обработка на млекото. Производи од млеко. Технолошки постапки за добивање на млечните производи т.е. за добивање на млечно кисели производи, путер, сирење и други видови производи на база на млеко. Квалитет и стандарди за млекото и млечните производи.				
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.	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)	10 бодови		
	17.3.	Активност и учество	10 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	Анонимна анкета на студентите			
22.	Литература				
	Задолжителна литература				
22.1	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	В. Рафајловска	Технологија на млеко и млечни производи (интерен материјал)	Технолошко-металуршки факултет, Скопје	2011
	2.	Jensen R. G.	Handbook of milk composition	Academic Press	1995
	3.	Walstra P., Wouters J. T. M., Geurts T. J.	Dairy Science and Technology	Taylor & Francis Group	2006
22.2	Дополнителна литература				
	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Tamime Y. A.	Milk Processing and Quality Management	Blackwell Publishing Ltd	2009
	2.	Tamime A.	Fermented Milks	Blackwell Science Ltd	2006
	3.	Fox P. F., McSweeney L. H. P., Cogan M. T., Guinee T. P.	Cheese Chemistry, Physics and Microbiology, Volume 2, General aspects	Elsevier Ltd.	2004
	4.	Fox P. F., McSweeney L. H. P., Cogan M. T., Guinee T. P.	Cheese Chemistry, Physics and Microbiology, Volume 2, Major Cheese Groups	Elsevier Ltd.	2004