

Прилог бр. 3		Предметна програма од втор циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	Влијание на прехранбената индустрија врз животната средина				
2.	Код	ИЖС01И32				
3.	Студиска програма	Инженерство на животна средина				
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет				
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Втор циклус				
6.	Академска година/семестар	1 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6	
8.	Наставник	д-р Донка-Донева-Шапческа, ред. проф. д-р Весна Рафајловска, ред. проф.				
9.	Предуслови за запишување на предметот					
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Цел на предметот е студентите да стекнат основни знаења од процесите на преработката на храната и нивното влијание врз животната средина, како и за начините на контрола и спречување на загадувањето од прехранбената индустрија.					
11.	Содржина на предметната програма: Карактеристики на одделните прехранбени технологии и нивното влијание врз животната средина. Улога на одделните производни процеси врз загадувањето на животната средина. Третман на загадувачките материи и/или отпадоци, со цел да се спречи и контролира загадувањето на животната средина од страна на прехранбената индустрија. Проценка на животниот циклус во прехранбената индустрија, интегрирано спречување и контрола на загадувањето во животната средина (IPPC), интегрирани еколошки дозволи и ISO 14001.					
12.	Методи на учење: Предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, еминарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)					
13.	Вкупен расположив фонд на време	180				
14.	Распределба на расположивото време	60+120				
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	20 часови		
		16.2	Самостојни задачи	30 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/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 17.2 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.	Foster, C., Green, K., Bleda, M., Dewik, P., Evans, B., Flynn, A. and Mlyn, J.	Environmental Impact of Food Production and Consumption	Manchester Business school, Defra London	2006
		2.	Davies, T. and Konisky, M. D.	Environmental Implications of the Foodservice and Food Retail Industries	Resources for the Future, Washington	2000
		3.	Група автори	Food and Drink Sector Guidance	Environment Agency Bristol	2003
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Oreopoulou, V. and Russ, W.	Utilization of By-Products and Treatment of Waste in the Food Industry	Springer Science-Business Media, LLC	2007