

Прилог бр. 3.39		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Легислатива за прехранбена индустрија			
2.	Код	ПТ735			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија			
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	3
8.	Наставник	Д-р Мишела Темков, доцент Д-р Елена Величкова Никова, вонр. професор			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Основи на менаџмент (п), Микробиологија (в), Индустриска микробиологија (в)			
10.	Целта е студентите да се запознаат со нашите законски прописи како и со оние на Европската унија бидејќи актуелните интеграциони процеси со Унијата ја намтенуваат потребата од хармонизација на законите.				
11.	Содржина на предметната програма: Улогата, значењето и функцијата на обезбедување квалитет во прехранбената индустрија. Добра лабораториска практика, HACCP, ISO стандарди. Законодавството во контролата на квалитетот на храната, органската и генетски модифицираната храна. Законската регулатива во Р. Северна Македонија. Законски прописи за производство, преработка и промет на прехранбени производи. Организација на инспекциските служби. Легислативата во Европската унија. Регулации, директиви, одлуки и стандарди. Меѓународни организации и спогодби.				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)				
13.	Вкупен расположив фонд на време	165 часови			
14.	Распределба на расположивото време				
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања - теоретска настава	30 часови	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториумски), семинари, тимска работа	15 часови	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		
		16.2.	Самостојни задачи	10 часови	
		16.3.	Домашно учење – задачи	110 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови	80 бодови		
	17.2.	Индивидуална работа/проект (презентација: писмена и усна)	15 бодови		
	17.3.	Активност и учество	5 бодови		
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)	
			51 x до 60 бода	6 (шест) (E)	
			61 x 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 за полагање завршен испит	Минимум 11 бодови од активностите 17.1 до 17.3.			

20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски, а по потреба може и на англиски					
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета на студентите					
22.	Литература						
	22.1.	Задолжителна литература					
		Реден број	Автор	Наслов	Издавач	Година	
		1.	Винкелхаузен Е. Величкова Е.	Законската регулатива во контролата на квалитет на прехранбени и биотехнолошки производи во Р. Северна Македонија (интерен материјал)	Технолошко-металуршки факултет, Скопје	2016	
		2.	Агенција за храна и ветеринарство (АХВ)	Законски прописи во Р. Северна Македонија	АХВ		
		Дополнителна литература					
		Реден број	Автор	Наслов	Издавач	Година	
		1.	Vasconcellos J.A.	Quality Assurance for the Food Industry A Practical Approach	CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL	2004	
		2.		Закони и правилници поврзани со храната	Службен весник на Р. Северна Македонија		
		3.		Стандарди	Институт за стандардизација на Р. Северна Македонија		
22.2.							