

Прилог бр.3		Предметна програма втор циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет		Методологија на истражувањето во магистерскиот труд			
2.	Код		ПТБУ-ИЗ.2			
3.	Студиска програма		Прехранбена технологија и биотехнологија: - модул 1: Прехранбена технологија - модул 2: Биотехнологија Управување со квалитет и безбедност на храната			
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)		Втор циклус			
6.	Академска година / семестар		2 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник		Менторот 80% и 20% наставниците учесници во испитот			
9.	Предуслови за запишување на предметот					
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Целта е студентот да знае запознае со методологијата на научно истражувачката работа потребна за реализација на магистерскиот труд.					
11.	Содржина на предметната програма: Запознавање на студентот со методологијата на научно истражувачката работа (пребарување и анализа на литературата тесно поврзана со проблематиката на магистерскиот труд, аналитички пристап за реализација на експериментите, принципите на обработка на добиените резултати, пишување на научен труд, подготовка на пријава за магистерски труд). Јавна презентација на совладаните знаења преку нивна примена во чекорите неопходни за реализацијата на магистерскиот труд, проследена со дискусија и критички осврт од страна на наставниот кадар од областа.					
12.	Методи на учење:					
13.	Вкупен расположив фонд на време		180			
14.	Распределба на расположивото време		40+140			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	20 часа		
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	20 часа		
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	50 часа		
		16.2.	Самостојни задачи	50 часа		
		16.3.	Домашно учење	40 часа		
17.	Начин на оценување					
	17.1.	Тестови			0 бода	
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)			80 бода	
	17.3.	Активност и учество			20 бода	
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Miljević. M.I.	<i>Metodologija naučnog rada</i>	Univerzitet u istočnom Sarajevu, Filozofski fakultet, PALE	2007
		2.	Наставници вклучени во студиската програма	<i>Интерно упатство за пишување на магистерски труд</i>	ТМФ-Институт за органска технологија-Прехранбена технологија и биотехнологија	Наставници вклучени во студиската програма
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		Belak	Uvod u znanost	Visoka škola za turistički menadžment u Šibeniku	2005	

			од 91 до 100 бода		10 (десет) (А)	
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Анонимна анкета			
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Miljević. M.I.	Metodologija naučnog rada	Univerzitet u istočnom Sarajevu, Filozofski fakultet, PALE	2007
		2.	Наставници вклучени во студиската програма	Интерно упатство за пишување на магистерски труд	ТМФ-Институт за органска технологија-Прехранбена технологија и биотехнологија	Наставници вклучени во студиската програма
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.						

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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Cheremisinoff P.N.	<i>Biotechnology for Waste and Wastewater Treatment</i>	William Andrew	1998
		2.	Arvanitoyannis, I.	<i>Waste management for the food industry</i>	Elsevier	2008
		3.	Bertrand, J-C., Caummete, P., Lebaran, P., Matheron, R., Normand, P.	<i>Environmental microbiology: Fundamentals and applications (избрани поглавја)</i>	Springer	2015
		4.	Донка Донева-Шапческа	<i>Управување со отпад, интернет материјал</i>	Технолошко-маталуршки факултет	2009
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Burden, F. R., Foerstner, U., McKelvie, I.D. and Guenther, A.	<i>Environmental monitoring handbook</i>	McCraw-Hill	2004
		2.	Sanchez, O.	<i>Bioremediation of wastewater, Factors and Treatment</i>	Apple Academic Press	2016
		3.	Wang,L.K., Hung, Y-C., Lo. H.H.,Yapijakis, C.	<i>Waste Treatment in the Process Industries</i>	Taylor and Francis Group	2006
		4.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Анонимна анкета			
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Baki, G., Kenneth, S. A.	Introduction to Cosmetic Formulation and Technology	John Wiley & Sons, Inc	2015
		2.	Mulligan, N. C., Sharma, S. K., Mudhoo, A.	Biosurfactants- Research Trends and Applications	CRC Press Taylor & Francis Group	2014
		3.	Barel A. O. Paye M., Maibach H. I.	Handbook of Cosmetic Science and Technology	Informa Healthcare USA, Inc.	2009
	22.2	Дополнителна литература				
Ред. број		Автор	Наслов	Издавач	Година	
1.		Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X	

		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 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.	Soetaert W. and Vandamne. E.J.	<i>Industrial Biotechnology: Sustainable Growth and Economic Success</i>	Wiley-VCH Verlag GmbH * Co.KGaA	2010
		2.	Patrick Adlercreutz, Adrie J.J. Straathof	<i>Applied Biocatalysis</i>	Harwood Academic Publishers	2000
		3.	M.J. Waites, Morgan, N.L., Rockey J.S., Highton G.	<i>Industrial Microbiology: An introduction</i>	Blackwell Science	2001
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

				од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)	
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Lee, Y K. and Salminen, S.	<i>Handbook of probiotics and prebiotics</i>	John Wiley & Sons, Inc	2009
		2.	Cho, S.S. and Finnocchiaro, T. E.	<i>Handbook of prebiotics and probiotics ingredients: health benefits and food applications</i>	Taylor and Francis Group, LLC	2010
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Gibson R.G. and Roberfroid, M.	<i>Handbook of Prebiotics</i>	CRC Press, Taylor and Fransis Group, LLC, UK	2008
		2.	Charalampopoulou, D. and Rastall R.A	<i>Prebiotics and Probiotics Science and Technology</i>	Springer Science+Business Media, LLC	2009
		3.	Smith J.and Charter E.	Functional Food Product Development	Wiley – Blackwell, John Wiley & Sons, Ltd.	2010
4		Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X	

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Yang, S. T.	<i>Bioprocessing for value-added products from renewable resources</i>	Elsevier Science & Technology Books	2008
		2.	Bergeron, C., Carrier, D. J., Ramaswamy, S.	<i>Biorefinery Co-Products</i>	John Wiley & Sons, Ltd	2012
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X	

22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Lindy, J.	<i>Supercritical Fluid Extraction Technology, Application and Limitations</i>	Nova Science Publishers, Inc	2015
		2.	Mérillon, J. M., Ramawat, K. G.	<i>Natural Products</i>	Springer Reference	2013
		3.	Bart, H. J. Pilz, S.	<i>Industrial Scale Natural Products Extraction</i>	Wiley-VCH Verlag& Co. KGaA, Weinheim, German	2011
		4.	Meireles, A. A.	<i>Separation, Extraction and Concentration Processes in the Food, Beverage and Nutraceutical industries</i>	Woodhead Publishing Limited	2010
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ouyang, G., Jiang, R.	<i>Solid Phase Microextraction</i>	Springer	2017
		2.	Dean, R. J.	<i>Extraction Techniques in Analytical Sciences</i>	John Wiley & Sons, Ltd	2011

22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Speranza, B., Bevilacqua, A., Corbo, M. R., Sinigaglia, M.,	<i>Starter Cultures in Food Production</i>	John Wiley & Sons, Ltd.	2017
		2.	Tamang, J. P. Kailasapathy, K.	<i>Fermented Foods and Beverages of the World</i>	Taylor and Francis Group	2010
		3.	Hutkins, W. R.	<i>Microbiology and Technology of Fermented Foods</i>	Blackwell Publishing	2006
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Mozzi, F. Raya, R.R., Vignolo, G.M.	<i>Biotechnology of Lactic Acid Bacteria: Novel Applications</i>	Blackwell Publishing	2010
		2.	Hui, Y. H., Meunier-Goddik, L., Hansen A.S., Josephsen, J., Nip, W-K., Stanfield, P.S. Toldra, F.	<i>Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology</i>	Marcel Dekker, Inc.	2004
		3.	Farnworth, E. R.	<i>Handbook of Fermented Functional Foods</i>	CRC Press LLC	2000
		4.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови Од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Vasconcellos, J. A.	<i>Quality Assurance for the Food Industry A Practical Approach</i>	CRC PRESS Boca Raton London New York Washington, D.C.	2004
		2.	Alfassi, B.Z., Boger, Z., Ronen, Y.	<i>Statistical Treatment of Analytical Data</i>	Blackwell Publishing Ltd., USA	2005
	Дополнителна литература					
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Rayn, P.T.	<i>Modern Engineering Statistics</i>	Wiley, New Jersey, USA	2007
		2.	Navidi,W.	<i>Statistics for Engineers and Scientists</i>	McGraw-Hill, New York, USA	2006
		3.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

	17.1.	Тестови			80 бода	
	17.2.	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)			10 бода	
	17.3.	Активност и учество			10 бода	
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Earle, M., Earle, R. (eds	Case studies in food product development	Woodhead Publishing Limited, Cambridge England	2008
		2.	Jongen, W.M.F. Meuluber, M.T.G.	Innovation in Agrifood Systems	Wageningen Academic Publishers, The Netherlands	2005
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

	17.3.	Активност и учество			10 бода	
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Aehle W. (ed.)	Enzymes in industry	Wiley-VCH, Weinheim	2007
		2.	Rastall R. (ed.)	Novel enzyme technology for food application	CRC Press Boca Raton, New York,	2007
		3.	Кузманова С.	Основи на биотехнологијата и на биохемиското инженерство	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје	2005
	Дополнителна литература:					
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

	17.1.	Тестови			80 бода	
	17.2.	Семинарска работа/ проект (презентација: писмена и усна)			10 бода	
	17.3.	Активност и учество			10 бода	
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред.бр ој	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Кузманова, С.	Микробно инженерство	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ Скопје	2005
		2.	Doran, P.	Bioprocess Engineering Principles	Academic Press, London, New York	1995
		3.	van Boekel, M.A.J.S.	Kinetic modeling of reactions in foods	CRC press, Taylor and Francis Group, England	2009
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред.бр ој	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Miljević. M.I.	<i>Metodologija naučnog rada</i>	Univerzitet u istočnom Sarajevu, Filozofski fakultet, PALE	2007
		2.	Наставници вклучени во студиската програма	<i>Интерно упатство за пишување на магистерски труд</i>	ТМФ-Институт за органска технологија-Прехранбена технологија и биотехнологија	Наставници вклучени во студиската програма
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		Belak	Uvod u znanost	Visoka škola za turistički menadžment u Šibeniku	2005	

			од 91 до 100 бода		10 (десет) (А)	
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Анонимна анкета			
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Miljević. M.I.	<i>Metodologija naučnog rada</i>	Univerzitet u istočnom Sarajevu, Filozofski fakultet, PALE	2007
		2.	Наставници вклучени во студиската програма	<i>Интерно упатство за пишување на магистерски труд</i>	ТМФ-Институт за органска технологија-Прехранбена технологија и биотехнологија	Наставници вклучени во студиската програма
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.						

		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 полагање на завршен испит	Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3				
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски				
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета				
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Lelieveld, H. L. M., Mostert, M. A., Holah, J. and White, B.	<i>Hygiene in food processing</i>	Woodhead Publishing Limited Cambridge, England	2003
		2.	Marriott, N.G., Gravani, R.B.	<i>Principles of Food Sanitation</i>	Springer Science+Business Media, Inc.	2006
	Дополнителна литература					
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Morten Meilgaard, Gail Vance Civile, Thomas Carr	<i>Sensory evaluation techniques</i>	CRC Press LLC, Boca Raton, New York	1999
		2.	Guillermo Hough	<i>Sensory Shelf Life Estimation of Food Products</i>	CRC Press, Taylor and Francis Group, LLC, Boca Raton, New York	2010
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		Sébastien Lê Thierry Worch	Analyzing Sensory Data with R	CRC Press, Taylor and Francis Group, LLC, Boca Raton, New York	2015	

		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 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.	Belitz,H-D., Grosch,W., Schieberle,P.,	<i>Food Chemistry,</i>	Springer, Berlin	2009
		2.	Devahastin, S.	<i>Physicochemical aspects of food engineering and processing</i>	CRC Press	2010
		3.				
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

				од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)	
19.	Услови за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 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.	El-Samragy, Y.	<i>Food Additive</i>	ITexLi	2016
		2.	Branen, A.L. Davidson, P.M. Salminen, S. Thorngate, H.J.	<i>Food Additives</i>	Marcel Dekker Inc., New York, Basel	2002
		3.	Watson, H.D.,	<i>Food Chemical Safety Vol.2 Additives</i>	CRC Press Inc., Boca Raton	2002
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X	

		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 полагање на завршен испит		Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Анонимна анкета			
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Arvanitoyannis S. Ioannis	Waste Management for the Food Industries	Elsevier, UK	2008
			Shanklin, W. C. at al.	Interdisciplinary Modules to Teach Waste or Residue Management in the Food Chain	Kansas State University	2002
		2.	Oreopoulou, V., Russ, W.	Utilization of By-Products and Treatment of Waste in the Food Industry	Springer Science-Business Media, LLC	2007
	Дополнителна литература					
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

		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 полагање на завршен испит		Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Анонимна анкета			
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.	<i>Food Quality Management</i>	Wageningen Academic Publishers, The Netherlands	2006
		2.	Luning P.A., Devlieghere F., Verhé (eds).	<i>Safety in the Agri-Food Chain</i>	Wageningen Academic Publishers, The Netherlands	2006
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Coles R., McDowell D., Kirwan M. J.,	<i>Food Packaging Technology,</i>	Blackwell Publishing, Oxford	2003
		2.	Han H. J.,	<i>Innovation in Food Packaging</i>	Elsevier Academic Press, London,	2005
		3.	Vujković I., Galić K., Vereš M.,	<i>Ambalaža za pakiranje namirnica,</i>	Tectus, Zagreb	2007
	Дополнителна литература					
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

	17.1.	Тестови			80 бода	
	17.2.	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)			10 бода	
	17.3.	Активност и учество			10 бода	
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Earle, M., Earle, R. (eds	Case studies in food product development	Woodhead Publishing Limited, Cambridge England	2008
		2.	Jongen, W.M.F. Meuluber, M.T.G.	Innovation in Agrifood Systems	Wageningen Academic Publishers, The Netherlands	2005
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

	17.3.	Активност и учество			10 бода	
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Aehle W. (ed.)	<i>Enzymes in industry</i>	Wiley-VCH, Weinheim	2007
		2.	Rastall R. (ed.)	<i>Novel enzyme technology for food application</i>	CRC Press Boca Raton, New York,	2007
		3.	Кузманова С.	Основи на биотехнологијата и на биохемиското инженерство	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје	2005
	Дополнителна литература:					
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

		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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
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.	Wolti-Chanez J., Barbosa-Canovas G.V., Aguilera J.M. (eds.),	<i>Engeneering and Food for 21st Centur</i>	CRC Press Inc. Boca Raton,	2002
	2.	Smith P.J.,	<i>Introduction to Food Process Engineering,</i>	Kluwer Academic, New York	2003
	3.	Brennan J.G. (ed.),	<i>Food Processing Handbook</i>	Wiley-VCH-Verlag, NY, Heidelberg	2006
	Дополнителна литература				
22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1.	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Vasconcellos, J. A.	<i>Quality Assurance for the Food Industry A Practical Approach</i>	CRC PRESS Boca Raton London New York Washington, D.C.	2004
		2.	Alfassi, B.Z., Boger, Z., Ronen, Y.	<i>Statistical Treatment of Analytical Data</i>	Blackwell Publishing Ltd., USA	2005
	Дополнителна литература					
	22.2.	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Rayn, P.T.	<i>Modern Engineering Statistics</i>	Wiley, New Jersey, USA	2007
		2.	Navidi,W.	<i>Statistics for Engineers and Scientists</i>	McGraw-Hill, New York, USA	2006
		3.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

	17.1.	Тестови			80 бода	
	17.2.	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)			10 бода	
	17.3.	Активност и учество			10 бода	
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Earle, M., Earle, R. (eds	<i>Case studies in food product development</i>	Woodhead Publishing Limited, Cambridge England	2008
		2.	Jongen, W.M.F. Meuluber, M.T.G.	<i>Innovation in Agrifood Systems</i>	Wageningen Academic Publishers, The Netherlands	2005
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

	17.3.	Активност и учество			10 бода	
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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит			Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3		
20.	Јазик на кој се изведува наставата			Македонски		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата			Анонимна анкета		
22.	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Aehle W. (ed.)	Enzymes in industry	Wiley-VCH, Weinheim	2007
		2.	Rastall R. (ed.)	Novel enzyme technology for food application	CRC Press Boca Raton, New York,	2007
		3.	Кузманова С.	Основи на биотехнологијата и на биохемиското инженерство	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје	2005
	Дополнителна литература:					
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X

		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.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		Минимум 11 бодови од 17.2 и 17.3			
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.	Wolti-Chanez J., Barbosa-Canovas G.V., Aguilera J.M. (eds.),	Engeneering and Food for 21 st Centur	CRC Press Inc. Boca Raton,	2002
		2.	Smith P.J.,	Introduction to Food Process Engineering,	Kluwer Academic, New York	2003
		3.	Brennan J.G. (ed.),	Food Processing Handbook	Wiley-VCH-Verlag, NY, Heidelberg	2006
	Дополнителна литература					
	22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Автори на научни трудови од областа	Научни трудови од областа	Издавачи на меѓународни списанија	2000-201X