

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет		Физичко-хемиски промени при преработка на храната			
2.	Код		ПТБ1У-И2.2			
3.	Студиска програма		Прехранбена технологија и биотехнологија, - модул 1: Прехранбена технологија 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		1 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник		Д -р Весна Рафајловска Д-р Елена Величкова Никова Д-р Ирина Младеноска Д-р Јана Клопчевска			
9.	Предуслови за запишување на предметот					
10.	Цели на предметната програма (компетенции):					
	Запознавање на студентите со хемиските и физико-хемиските промени во храната во текот на нејзината преработка.					
11.	Содржина на предметната програма:					
	Реакциони механизми на липидите, јаглехидратите, протеините и минорни компоненти во храната (ендогени и егзогени). Интеракција помеѓу компонентите од храната во текот на преработката и чувањето. Ефектот на термичките третмани (пастеризација, стерилизација, уварување, дестилација, дехидрација, диелектрично и омско загревање) врз нутритивната вредност и сензорските својства (текстура, вкус, арома, боја). Физичко-хемиски промени во храната при обработка на ниска температура (смрзнување, одмрзнување, сушење со смрзнување). Влијание на јонизационата радијација врз нутритивните и сензорските својства на озрачената храна. Промени во храната при примена на новите техники на процесирање (електрично поле, примена на висок притисок, ултразвук и микробранови). Промени во храната при печење, пржење. Физичко-хемиски промени во храна процесирања со екструдирање. Промени на нутритивните и сензорски тесвојства при производство на храна со ферментација. Предвидување на рокот на чување на храната во функција на целокупните промени.					
12.	Методи на учење:		предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)			
13.	Вкупен расположив фонд на време		180 часови			
14.	Распределба на расположивото време		60+120			
15.	Форми на наставните активности		15.1	Предавања-теоретска настава		30 часа
			15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа		30 часа
16.	Други форми на активности		16.1	Проектни задачи		20 часа
			16.2	Самостојни задачи		20 часа
			16.3	Домашно учење		80 часа
17.	Начин на оценување					
	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.	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) (А)	
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.)	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.),	<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	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.),	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