

Ред.број		Предметна програма од трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Дизајнирање на квалитет во прехранбената индустрија			
2.	Код	ТЕХДОК58			
3.	Студиска програма	Технологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Трет циклус			
6.	Академска година / семестар	Година	Прва	семестар	I или II
7.	Оптовареност со предметот изразена во ЕКТС кредити	6			
8.	Наставник (во случај на повеќе наставници назначен одговорен наставник)	д-р Елена Величкова Никова, ред. проф. (одговорен наставник-80%) д-р Мишела Темков, доцент (20%)			
9.	Јазик на кој се изведува наставата	македонски			
10.	Неопходни предуслови за слушање и полагање на предметот				
11.	Цели на предметната програма (компетенции) и резултати од учењето:	Запознавање со начините за дизајнирање квалитет во прехранбената индустрија.			
12.	Детална содржина на предметот по поглавја и единици со резултатите од	Како да се создаде квалитетен производ. Алатки за дизајнирање на квалитетот. Технолошки варијабли што влијаат врз производниот процес. Организација на производството. Стратегија за обезбедување подобар квалитет. Улогата на потрошувачите во подобрување на квалитетот. Контрола на квалитетот во синцирот на производството на			

	учење за секое поглавје	храна. Управувањето со квалитетот во производството на храна. Интернационални стандарди за квалитет.			
13.	Заемна поврзаност на предметите	Овој предмет е поврзан со останатите предмети од подрачјето			
14.	Детален опис на наставните и работните методи за предметот	Предавања и интерактивни дискусии			
15.	Вкупен расположив фонд на време	180			
16.	Форми на наставните активности	16.1.	Предавања- теоретска настава. часови	55	
		16.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа: часови	20	
		16.3.	Пракса: часови		
17.	Други форми на активности	17.1.	Проектни задачи: часови		
		17.2.	Самостојни задачи: часови	15	
		17.3.	Домашно учење - задачи	90	
18.	Услови за потпис	Минимум 50% од наставните активности под 16			
19.	Начин на оценување				
	19.1.	Тестови: бодови	25		
	19.2.	Семинарска работа/проект, презентација писмена и усна: бодови	15		
	19.3.	Завршен испит: бодови	60		
20.	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)		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета на студентите			
22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		Година			
1.	Da Wen Sun	Processing Effects on Safety and Quality of Foods	CRC Press Taylor & Francis Group 6000 Broken Sound Parkway NW, Suite 300 Boca Raton, FL 33487-2742	2010	
2.	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.	Food Quality Management	Wageningen Academic Publishers, The Netherlands,	2006	

		3.		Меѓународни стандарди поврзани со обезбедувањето квалитет во прехранбената индустрија	Институт за стандардизација на Р. Македонија	2010-денес
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Научни трудови од реномирани списанија од последните пет години во областа на храна-структура и својства, за секој топик од програмата			