



Универзитет “Св. Климент Охридски” -  
Битола  
*Факултет за биотехнички науки*



# ЕЛАБОРАТ

*за деноминација и повторна акредитација на студиската програма*

ПО

## ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ

*- прв циклус четиригодишни универзитетски студии -*

*Битола, Јуни, 2016 година*

## СОДРЖИНА

Основни податоци за студиската програма и носителот на студиската програма .....	4
1. КАРТА НА ВИСОКООБРАЗОВНАТА УСТАНОВА .....	5
2. ОДЛУКА ЗА УСВОЈУВАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА ОД НАСТАВНО- НАУЧНИОТ ОДНОСНО НАСТАВНИЧКИОТ СОВЕТ НА ЕДИНИЦАТА .....	10
3. ОДЛУКА ЗА УСВОЈУВАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА ОД УНИВЕРЗИТЕТСКИОТ СЕНАТ .....	11
4. МИСЛЕЊЕ НА СОВЕТОТ ЗА ПОТРЕБАТА И МОЖНОСТА ЗА ФИНАНСИРАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА.....	11
5. ПОДАТОЦИ ЗА ПРОСТОРОТ ПРЕДВИДЕН ЗА РЕАЛИЗАЦИЈА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА И ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ОБЕЗБЕДЕНИ ПРОСТОРИИ КОИШТО СЕ СООДВЕТНИ ЗА ВРШЕЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА .....	11
6. СПИСОК НА ОПРЕМА И НАСТАВНИ СРЕДСТВА .....	12
7. НАЧИН НА ФИНАНСИРАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА.....	15
8. СПИСОК НА НАСТАВЕН КАДАР ВКЛУЧЕН ВО РЕАЛИЗАЦИЈАТА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА.....	16
9. ИЗЈАВИ ОД НАСТАВНИЦИТЕ ЗА ДАВАЊЕ СОГЛАСНОСТ ЗА УЧЕСТВО ВО ИЗВЕДУВАЊЕ НА НАСТАВАТА ПО ОДРЕДЕНИ ПРЕДМЕТИ .....	18
10. НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКО ПОДРАЧЈЕ, ПОЛЕ И ОБЛАСТ КАДЕ ШТО ПРИПАЃА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА.....	18
11. СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ .....	18
12. ЦЕЛ И ОПРАВДАНОСТ ЗА ВОВЕДУВАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА .....	19
13. УСОГЛАСЕНОСТ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА СО ЕДИНСТВЕНИОТ ЕВРОПСКИ ПРОСТОР ЗА ВИСОКО ОБРАЗОВАНИЕ И СПОРЕДЛИВОСТ СО ПРОГРАМИТЕ НА ЕВРОПСКИ ВИСОКООБРАЗОВНИ ИНСТИТУЦИИ .....	20
14. ОПШТИ ДЕСКРИПТОРИ НА КВАЛИФИКАЦИИ ЗА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА .	21
15. СПЕЦИФИЧНИ ДЕСКРИПТОРИ НА КВАЛИФИКАЦИИ ЗА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА .....	22
16. ГОДИНИ И СЕМЕСТРИ НА ТРАЕЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА .....	23
17. ЕКТС КРЕДИТИ СО КОИ СЕ СТЕКНУВА СТУДЕНТОТ .....	23
18. УСЛОВИ ЗА ЗАПИШУВАЊЕ И НАПРЕДУВАЊЕ ВО ТЕКОТ НА СТУДИИТЕ .....	23
19. ИНФОРМАЦИЈА ЗА ПРОДОЛЖУВАЊЕ НА ОБРАЗОВАНИЕТО .....	23
20. СТРУКТУРА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА.....	24
21. УТВРДЕН СООДНОС МЕЃУ ЗАДОЛЖИТЕЛНИТЕ И ИЗБОРНИТЕ ПРЕДМЕТИ СО ЛИСТА НА ЗАДОЛЖИТЕЛНИ ПРЕДМЕТИ, ЛИСТА НА ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ И ДЕФИНИРАН НАЧИН НА ИЗБОР НА ПРЕДМЕТИТЕ .....	27

22. ИНФОРМАЦИЈА ЗА БРОЈОТ НА СТУДЕНТИ ЗА ЗАПИШУВАЊЕ ВО ПРВАТА ГОДИНА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА.....	31
23. ИНФОРМАЦИЈА ЗА ОБЕЗБЕДЕНА ЗАДОЛЖИТЕЛНА И ДОПОЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.....	31
24. ИНФОРМАЦИЈА ЗА WEB СТРАНАТА НА ЕДИНИЦАТА И УНИВЕРЗИТЕТОТ.....	31
25. НАЗИВ СО КОЈ СЕ СТЕКНУВА СТУДЕНТОТ ПО ЗАВРШУВАЊЕТО НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА.....	31
26. АКТИВНОСТИ И МЕХАНИЗМИ ПРЕКУ КОИ СЕ РАЗВИВА И СЕ ОДРЖУВА КВАЛИТЕТОТ НА НАСТАВАТА.....	31
27. РЕЗУЛТАТИ ОД ИЗВЕДЕНАТА САМОЕВАЛУАЦИЈА .....	32
28. ОБРАЗЕЦ НА ДОДАТОКОТ НА ДИПЛОМА .....	34
ПРИЛОЗИ .....	37

**Основни податоци за студиската програма и носителот на студиската програма**

Наслов на студиската програма	Технологија на анимални производи
Универзитет	Универзитет "Св. Климент Охридски" - Битола
Единица на универзитетот	Факултет за биотехнички науки
Научно поле	Биотехнички науки
Научна, стручна или уметничка област	414 - Прехранбена технологија 408 - Добиточно производство
Вид на студии	Академски студии
Обем на студиите изразен во ЕКТС кредити	240 ЕКТС кредити
Звање што студентот го добива по завршувањето на студиската програма	Дипломиран инженер по технологија на анимални производи
Звање на англиски јазик што студентот го добива по завршувањето на студиската програма	Bachelor of Animal Products Technology
Времетраење на студиите (во години)	Четиригодишни студии
Учебна година во којашто ќе започне реализацијата на студиската програма	2017/2018
Број на студенти што се планира да се запишат на студиската програма	45
Јазик на којшто ќе се изведува студиската програма	Македонски јазик
Дали студиската програма се поднесува за акредитација или за повторна акредитација	Деноминација и повторна акредитација
Година на поднесување на студиската програма за акредитација/повторна акредитација	2015/2016
Web страна на Универзитетот и Единицата на Универзитетот носител на студиската програма	<a href="http://www.uklo.edu.mk">www.uklo.edu.mk</a>

## 1. КАРТА НА ВИСОКООБРАЗОВНАТА УСТАНОВА

Назив на високообразовната установа	Факултет за биотехнички науки
Седиште	Битола
Веб страница	www.fbn.uklo.edu.mk
Вид на високообразовната установа	Јавна високообразовна установа
Податоци за основачот (на приватната високообразовната установа)	/
Податоци за последната акредитација	Решение на одбор за акредитација бр. 12-149/7-4 од 10.09.2012 Решение за почеток со работа од МОН бр. 13-8310/4 од 01.08.2013
Студиски и научно-истражувачки подрачја за кои е добиена акредитација	Биотехнички науки
Единици во состав на високообразовната установа	Катедра за прехранбена технологија Катедра за биотехнологија Центар за агроекономски развој
Студиски програми што се реализираат во единицата која бара проширување на дејноста со воведување на нова/и студиска/и програма/и	Преработка на анимални производи Фармерско производство Менаџмент во биотехниката Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент
Податоци за меѓународна соработка на планот на наставата, истражувањето и мобилноста на студентите	На Факултетот за биотехнички науки – Битола, во рамките на меѓународната соработка на планот на наставата, истражувањето и мобилноста на студентите, реализирани се: <ul style="list-style-type: none"> <li>- шест (6) билатерални ERASMUS договори;</li> <li>- шест (6) мобилности на студенти во рамките на ERASMUS + програмата;</li> <li>- три (3) мобилности на наставен кадар во рамките на ERASMUS + програмата;</li> <li>- една (1) мобилност на наставен кадар во рамките на ERASMUS MUNDUS SIGMA ACTION 2;</li> <li>- девет (9) научно – истражувачки проекти;</li> </ul>
Податоци за просторот наменет за изведување на наставната и истражувачката дејноста	Образовната дејност во Факултетот се одвива во наменски изградена зграда со вкупна површина од 1.567 м <sup>2</sup> . Од овој простор, Факултетот за биотехнички науки го користи следниов дидактички простор: еден (1) амфитеатар, три (3) предавални, една (1) компјутерска училница, пет (5) Лаборатории за изведување на вежби со студентите и

	<p>изведување на научно-истражувачка активност. Факултетот располага со осум (8) кабинети за наставно-научен кадар и една (1) читална.</p>
<p>Податоци за опремата за изведување на наставната и истражувачката дејност</p>	<p>Училниците, лабораториите и кабинетите се опремани со соодветен мебел и со голем број наставни средства и технички помагала. Доопремувањето се врши континуирано од основањето на Факултетот до денес. Факултетот располага со <b>пет лаборатории</b>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Лабораторија за изведување на практична наставата по предметите Биологија и Микробиологија на анимални производи</b> (опремена е со микроскопи и микроскопски препарати, нагледни средства за изучување на структурната организација на живите организми и нивната разновидност)</li> <li>2. <b>Лабораторија за изведување практична настава настава по предметите Хемија, Биохемија и Хемиско инструментални методи за контрола на анималните производи</b> (опремена со основниот лабораториски прибор за непречено изведување на вежбите како и со современи апарати за хемиски и биохемиски анализи).</li> <li>3. <b>Лабораторија за квалитет и безбедност на млеко и млечни производи</b> (опремена за непречено изведување на наставата и вежбите на катедрата за прехранбена технологија во делот на технологија на млеко и млечни производи, квалитет и безбедност на млеко и млечни производи и сензорна анализа на млечните производи. Опремена е со опрема за анализа на физичко-хемискиот состав на млекото и опрема за индивидуално производство на кисело-млечни производи и преработки (сирење, кашкавал) со студентите од сите студиски програми на факултетот.</li> <li>4. <b>Лабораторија за квалитет и безбедност на месо и месни производи</b> (опремена за непречено изведување на наставата и вежбите на катедрата за прехранбена технологија во делот на технологија на месо и преработки од месо и сензорна анализа на месните производи. Опремена е со опрема за анализа</li> </ol>

	<p>на физичко-хемискиот состав на месото и опрема за индивидуално производство на месни преработки (колбаси) со студентите од сите студиски програми на факултетот.</p> <p><b>5. Лабораторија за екстракција на етерични масла од зачински и лековити растенија и детерминација на биолошки активни материи</b> (опремена за научно-истражувачка дејност со софистицирана опрема: Гасен хроматограф со FID и масен детектор; FAST течен хроматограф со Diode Array детектор; HPLC систем со Diode Array детектори постколонска дериватизација; Атомски апсорпционен спектрометар; UV-VIS Спектрофотометар со Diode Array детектор.</p>
Број на студенти за кои е добиена акредитација	780
Број на студенти (првпат запишани)	120
Број на лица во наставно - научни, научни и наставни звања	16
Број на лица во соработнички звања	2
Однос наставник: студенти (број на студенти на еден наставник) за секоја единица одделно	1:26
Внатрешни механизми за обезбедување и контрола на квалитетот на студиите	Студенска анкета за оценување на реализацијата на наставно-образовната дејност на академскиот кадар на Факултетот за биотехнички науки Самоевалуација после секоја завршена академска година
Фреквенција на самоевалуациониот процес (секоја година, на две години, на три години)	секоја година
Податоци за последната спроведена надворешна евалуација на установата	2014/15
Други податоци кои установата сака да ги наведе како аргумент за нејзината успешност	<p>▪ <b>Билатерални ERASMUS Договори:</b></p> <p>1) Универзитет за хранителни технологии, Пловдив, Р.Бугарија</p> <p>2) Аграрен Универзитет, Пловдив, Р.Бугарија</p> <p>3) Тракијски Универзитет, Стара Загора, Р.Бугарија</p> <p>4) Биотехнички Факултет, Љубљана, Р.Словенија;</p> <p>5) Универзитет "Јосип Јурај Штросмајер", Осијек, Р.Хрватска</p> <p>6) Универзитет "Св. Константин Филозоф", Нитра, Р.Словачка.</p>

Во рамките на **ERASMUS+Програмата** реализирани се мобилности на шест (6) студенти и три (3) мобилности на наставен кадар.

Во рамките на **ERASMUS MUNDUS SIGMA ACTION 2** реализирана е една (1) мобилност од наставниот кадар.

Во рамките на Факултетот за биотехнички науки, организирана е **Конференција за квалитет и безбедност на храна** во 2010 година.

**Реализирани проекти на Факултетот за биотехнички науки:**

1) "New Curriculum Models for Education of Food Engineers" TEMPUS CD –JEP-40065-2005, (2005-2009)

2) "SWOT-Chemistry –Food" –FP7 (2009-2010)

3) „Using local resources for micro regional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans "TEMPUS PROJECT JP 159143, (2009-2014)

4) "Omits Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron" – SAFFRONOMICSCOST Action FA1101, (2011-2015)

5) Study of food irradiation technologies – needs and possibilities, International Atomic Energy Agency – IAEA, (2012-2014)

6) "Interactive Farmers Support System for Efficient water use management – RULAND" IPA- Cross Border Programme, Greece –The Former Yugoslav Republic of Macedonia 2007-2013, *From neighbourhood to partnership*, (2012-2013)

7) "Regional Certification of Professional Skills on Agro Tourism Sector" – ATC "IPA-Cross



*Border Programme, Greece –The Former Yugoslav Republic of Macedonia 2007-2013, From neighbourhood to partnership, (2012-2013)*

8)“Физибилити студија за развој на агропрехранбениот сектор во Пелагонија” – Факултет за биотехнички науки, (2013-2016)

9)“Soil degradation assessment and rehabilitation strategies for sustainable land use planning” – TERRAMED, (2015-2017)

## 2. ОДЛУКА ЗА УСВОЈУВАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА ОД НАСТАВНО-НАУЧНИОТ ОДНОСНО НАСТАВНИЧКИОТ СОВЕТ НА ЕДИНИЦАТА



Универзитет „Св. Климент Охридски“ – Битола, Република Македонија  
ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ - БИТОЛА  
University "St. Kliment Ohridski" – Bitola, Republic Of Macedonia  
FACULTY OF BIOTECHNICAL SCIENCES - BITOLA



Partizanska bb, P.O. Box 53, Bitola, 7000, R. Macedonia, Tel: +389 (0)47 238 276, Fax: +389 (0)47 226 220, web: [www.fvni.uklo.edu.mk](http://www.fvni.uklo.edu.mk)

Бр.02- 388/19  
Дата 12.05. 2016 г.  
БИТОЛА

Согласно член 52 и член 63 од Законот за високото образование (Сл.весник на РМ 35/2008...), Наставничкиот совет за втор циклус студии на Факултетот за биотехнички науки-Битола, на седницата одржана на ден 12.05.2016 година, ја донесе следната

### О Д Л У К А


за усвојување на Елаборатот за деноминација и реакредитација на Студиската програма преработка на анимални производи во технологија на анимални производи за академската 2017/2018 година


1. Се усвојува Одлуката за реакредитација на Студиската програма преработка на анимални производи.

2. Се усвојува Одлуката за деноминација на Студиската програма преработка на анимални производи во Студиска програма технологија на анимални производи, за академската 2017/2018 година

3. Одлуката стапува во сила со денот на донесувањето.

Доставено до: Универзитетот "Св.Климент Охридски"-Битола и архивата.

Подготвил  
  
Љупчо Петровски

 Д.скап  
Проф.д-р Љупче Кожоски

### **3. ОДЛУКА ЗА УСВОЈУВАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА ОД УНИВЕРЗИТЕТСКИОТ СЕНАТ**

*[Да се вметне скенираната одлука]*

### **4. МИСЛЕЊЕ НА СОВЕТОТ ЗА ПОТРЕБАТА И МОЖНОСТА ЗА ФИНАНСИРАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА**

### **5. ПОДАТОЦИ ЗА ПРОСТОРОТ ПРЕДВИДЕН ЗА РЕАЛИЗАЦИЈА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА И ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ОБЕЗБЕДЕНИ ПРОСТОРИИ КОИШТО СЕ СООДВЕТНИ ЗА ВРШЕЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА**

Образовната дејност во Факултетот се одвива во наменски изградена зграда со вкупна површина од 1.567 м<sup>2</sup>. Од овој простор, Факултетот за биотехнички науки го користи следниов дидактички простор: амфитеатар, три (3) предавални, една (1) компјутерска училница, пет (5) Лаборатории за изведување на вежби со студентите и изведување на научно-истражувачка активност. Факултетот располага со осум (8) кабинети за наставно-научен кадар и една (1) читална.

Училниците, лабораториите и кабинетите се опремени со соодветен мебел и со голем број наставни средства и технички помагала. Доопремувањето се врши континуирано од основањето на Факултетот до денешни времиња.

Документација за просторот предвиден за реализација на студиската програма и документација за обезбедени простории коишто се соодветни за вршење на студиската програма се дадени во прилогот бр.1.

## 6. СПИСОК НА ОПРЕМА И НАСТАВНИ СРЕДСТВА

Вид на опрема	Количина (парчиња)
<b>Компјутерска опрема</b>	
Персонални компјутери (PC)	32
Лаптоп компјутери	10
Графоскопи	4
Скенери	5
Печатачи	14
ЛЦД Проектори	8
Фотокопир	1
<b>Лабораториска опрема</b>	
Микроскопи Olympus CX-21	
Микроскоп Olympus CX-31	
Стерео Микроскоп Zeiss	1
Микроскоп Paras-Vagnes	1
Центрифуга Novasafety	1
Систем за екстракција на етерични масла	1
Ротирачки вакуум впарувач	1
Стаклен впарувач со ладило	1
Спектрофотометар PHARO 300 (UV VIS)	1
Стаклен апарат за етерични масла	4
Стаклен апарат за определување на влага	4
Округла тиквица NB 29 500 ml	2
Тиквица Heizhaube 5000ml	1
Тиквица Heizhaube 500 ml	1
Округла тиквица NB 45 5 l	2
Тиквица 1000 ml	1
Округли тиквици 1000 ml TGI	2
Чашки за епрувети	6
Чашки за епрувети 15ml	6
Епрувети 50 ml 28.5*104 мм	6
Епрувети 15 ml 17*100 мм	6
Автоматски пипетор Socorex ASURA 1-10	1
Кивета за спектрофотометар	1
Кивета 10 mm	1
Кивета 20 mm	1
Кивета 50 mm	1
Кварцна кивета 10mm	1
Микропипети Socorex ACURA	3
Фотометар	1
Полариметар Messcell	1
Дигитален апарат за одржување на точката на топење	1
Термометар (снимач)	1
pH-метар за месо (testo 205)	1
pH-метар за млеко (testo 206)	1

pH-метар PikoLo	1
Дигитален лабораториски pH метар-сет	1
Дигитален термометар Brovec	1
Термометар (-10°C) до (+10°C)	1
Kjeldhal апарат за анализа на протеини	1
Sochlet Extractor	1
Центрифуга 32012230-240V50-60 Hz	1
Дигестор	1
Терморектор TR620	1
Магнетна мешалка –Амако	1
Апарат за дестилација на вода	1
Дигитална вага	1
Вага 21006*0.0016 AV2102C	1
Аналитичка вага BPL-200	1
Аналитичка вага AL-104	1
Водено купатило SUB 6 6L	1
Дексикатор 30 sm	1
Подлошка во водено купатило	1
Подлошка за дексикатор 280 mm	1
Капак за дексикатор	1
Сталак во водено купатило	1
Лабораториски блендер	1
Лабораториски инкубатор	1
Сув стерилизатор E 28 L	1
Автоклав 134 T	1
Кондуктометар LAB960 SET	1
Рафрактометар 40-82% VWR	1
Вискозиметар	1
Мерач Inox (1l)	1
Кофа Inox (12l)	1
Млеко анализатор MCC-50 sek +pH	1
Електричен шпорет 0229 (лабораториски)	1
Ладилник Веко 2900	1
Дигитална камера Artcam-300 ml	1
Сепаратор 125 l/h	1
Дупликатор 200ml	1
Пастеризатор на пареа	1
Стерилизатор за јогурт	1
Казан 22 l со капак и мешалка	1
Харфи за сирење	
Дрвен калап за путер (125g)	1
Дрвен калап за путер (500g)	1
Калапи за сирење	1
Лира за коагулација на млеко	1
Лира (8 жици) Inox за коагулација на млеко	1
Кутлача 10sm	1
Inox Обрач	1

Плочи за цедење 630*500	6
Блок Калапи Camember	5
Калапи Margeton 60012	40
Калап Barkas	2
Калап Purex 235*120	5
Калапи со дно Tomet	40
Решетка за влечење течности	1
Решетка за предпресовање	1
Танк за млеко 200l	1
Машина за пресовање Tom	1
Маса за цедење Inox	1
Држач за маса (100gr)	1
Маса за амбалажирање	1
Носач за батерии	10
Решетки за сирење (31-на жила)	100
Батерии за топла и ладна вода	2
Хумидификатор 505 C	1
Мешалка за путер	1
Beta Star инкубатор	1
Лактоскан	1
Гербер центрифуга	1
Влагомер 610; 175 Hz	1
Влагомер MJ 33	1
Мерач за бука 815	1
Луксометар 540	1
Анемометар 410-1	1
Пулт за анемометар LP 1200	1
Пумпи за анемометар NH3100-200	5
Пумпи за анемометар CO2 300-500	5
Волк машина за мелење на месо	1
Рачна полнилка за формирање на полнеж кај колбаси	1
Сет месарски ножеви	1
Сет метални ракавици за расекување	1
Работни лабораториски инокс маси	4
<b>Современи софистицирани апарати</b>	
Гасен хроматограф со FID и масен детектор	1
FAST течен хроматограф со Diode Array детектор	1
HPLC систем со Diode Array детектори постколонска дериватизација	1
Атомски апсорпционен спектрометар	1
UV-VIS Спектрофотометар со Diode Array детектор	1

## **7. НАЧИН НА ФИНАНСИРАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА**

Студиската програма ќе се реализира во најголем дел со постојните кадровски, технички и просторни ресурси. Финансирањето на студиите ќе се одвива во согласност со законските прописи за студирање на јавен универзитет, Статутот на Универзитетот „Св. Климент Охридски“ - Битола, Правилник за условите, критериумите и правилата за запишување и студирање на прв циклус студии на Универзитетот „Св. Климент Охридски“ - Битола како и Конкурсот за запишување студенти во прва година на прв циклус студии на Универзитетот „Св. Климент Охридски“ - Битола.

## 8. СПИСОК НА НАСТАВЕН КАДАР ВКЛУЧЕН ВО РЕАЛИЗАЦИЈАТА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА

Р.б.	Звање, име и презиме на наставникот	Предмети што наставникот ги предава или е планирано да ги предава на Единицата каде што се организира студиската програма	Фонд на часови за секој наведен предмет
1	Проф. д-р Димче Китановски	Технологија на живинско месо	3+2
		Овчарство и козарство	2+2
		Зоотехника	2+2
		Квалитет и безбедност на добиточна храна	2+2
2	Проф. д-р Трајан Дојчиновски	Статистика	2+2
		Менаџмент со квалитетот	2+2
		Основи на економија	2+2
		Осигурување во земјоделството и агропрехранбената индустрија	2+2
3	Проф. д-р Митре Стојановски	Производство и познавање на месо	3+2
		Обработка на месо	3+2
		Свињарство	2+2
		Неконвенционално анимално производство	2+2
		Традиционални производи од анимално потекло	2+2
		Технологија на готови јадења	2+2
4	Проф. д-р Стефче Пресилски	Конзумно млеко и ферментирани млечни производи	3+2
		Живинарство	2+2
		Неконвенционално анимално производство	2+2
		Традиционални производи од анимално потекло	2+2
5	Проф. д-р Живко Јанкуловски	Зачински растенија и зачини	2+2
		Амбалажирање и складирање на агропрехранбени производи	2+2
		Агроекологија	2+2
		Производство на суровини од растително потекло	2+2
6	Проф. д-р Љупче Кочоски	Анатомија со физиологија на домашните животни	3+2
		Хигиена, контрола и надзор на анимални производи	3+2
		Хигиена	2+2
		Сензорна анализа	2+2
		Микроструктурни анализи на храна	2+2
		Квалитет и безбедност на	2+2



		агропрехранбени производи	
7	Проф. д-р Цулијана Томовска	Хемија	3+2
		Органска хемија	3+2
		Хемиска безбедност на храната	2+2
		Хемиско инструментални методи	2+2
8	Проф. д-р Вангелица Јовановска	Техника и технологија на ладење и греење	2+2
		Машини за преработка на анимални производи	2+2
		Процесна техника	2+2
		Опрема за преработка на млеко и месо	2+2
		Машини и опрема во фармерско производство	2+2
9	Доц. д-р Мила Арапческа	Биологија	3+2
		Биохемија	3+2
		Микробиологија на храна	2+2
		Стабилизација и стандардизација на агропрехранбените производи	2+2
		Биолошка безбедност на храната	2+2
10	Доц. д-р Гордана Димитровска	Производство и познавање на млеко	3+2
		Основи на нутриција	2+2
		Технологија на сирење и путер	3+2
		Технологија на десертни сирења и млечни десерти	2+2
11	Доц. д-р Катерина Бојковска	Маркетинг на агропрехранбени производи	2+2
		Вовед во менаџмент	2+2
		Трошоци и цени на агропрехранбените производи	2+2
		Анализа на работење	2+2
		Агробизнис менаџмент	2+2
12	Доц. д-р Николче Јанкуловски	Економика и организација на агропрехранбената индустрија	2+2
		Сметководство во агробизнис	2+2
		Финансиски менаџмент и калкулации	2+2
13	Доц. д-р Дијана Блажековиќ - Димовска	Технологија на риби	3+2
		Рибарство	2+2
		Квалитет и безбедност на риби и рибини производи	2+2
		Хигиена и безбедност во аквакултурата	2+2
14	Доц. д-р Елена Јошевска	Технологија на месни производи	3+2
		Преработка на јајца	2+2
		Функционална храна	2+2
15		Говедарство	2+2
		Пчеларство	2+2

	<b>Доц. д-р Весна Карапетковска - Христова</b>	Исхрана на домашни животни	2+2
		Споредни производи од анимално потекло	2+2
		Зоохигиена и здравје	2+2
<b>16</b>	<b>д-р Горан Михајловски, научен соработник</b>	Претприемништво и бизнис	2+2
		Менаџмент на човечки ресурси	2+2
		Проектен менаџмент	2+2
<b>17</b>	<b>Проф. д-р Виолета Маневска</b>	Математика	2+2
<b>18</b>	<b>Проф. д-р Благој Ристевски</b>	Информатика	2+2
<b>19</b>	<b>Виш лектор м-р Елена Китановска Ристовска</b>	Англиски јазик I	2+2
		Англиски јазик II	2+2

Детални информации, посебно, за секој наставник којшто е вклучен во реализацијата на студиската програма е даден во прилог бр.4.

## **9. ИЗЈАВИ ОД НАСТАВНИЦИТЕ ЗА ДАВАЊЕ СОГЛАСНОСТ ЗА УЧЕСТВО ВО ИЗВЕДУВАЊЕ НА НАСТАВАТА ПО ОДРЕДЕНИ ПРЕДМЕТИ**

Изјавите од наставниците за нивната согласност за учество во наставата по одредени предмети од студиската програма се дадени во прилогот бр.2.

## **10. НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКО ПОДРАЧЈЕ, ПОЛЕ И ОБЛАСТ КАДЕ ШТО ПРИПАЃА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА**

Во согласност со меѓународната Фраскатијева класификација на научно истражувачките подрачја, полиња и области, студиската програма припаѓа во [4 – Биотехнички науки; 414 – Прехранбена технологија; 408 – Добиточно производство)

## **11. СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ**

Прв циклус академски – универзитетски студии со 240 кредити, ниво во Националната рамка на високо-образовни квалификации VIA

## 12. ЦЕЛ И ОПРАВДАНОСТ ЗА ВОВЕДУВАЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА

Студиската програма **Технологија на анимални производи** е усогласена и трансформирана во циклуси согласно Законот за високо образование. Направените усогласувања во најголема мера претставуваат структурни промени и се однесуваат на прилагодување на бројот на задолжителни и изборни предмети согласно Измените на Законот за високо образование.

Студиската програма **Технологија на анимални производи** профилира кадри во согласност со концептот на модерното универзитетско образование за непосредно поврзување на теоријата и практиката. Основната цел на оваа студиска програма е да се едуцираат компетентни стручни кадри оспособени да ги имплементираат современите технологии во производството и преработката на анимални производи. Студиската програма се потпира врз повеќе групи на научни дисциплини како што се теоретските дисциплини кои на студентот ќе му обезбедат темелно знаење од наведената област како и дисциплини од областа на технологијата на анимални производи.

Потребата од кадри со солидни и продлабочени познавања од областа на технологијата на анимални производи е далеку поголема во споредба со досегашните согледувања. Ова го потврдува практиката, секојдневното работење и резултатите што се постигнуваат во стопанството во земјата. Во услови на мал домашен пазар, недоволно развиено стопанство и вонредно тешки услови на севкупното меѓународно опкружување се повеќе се укажува на потребни кадри со солидни познавања од областа на производството и преработката на анимални производи. До оваа констатација покрај факултетот се почесто доаѓаат и голем број на мали и средни трговски друштва кои ја чувствуваат потребата од знаење од сферата на технологијата на анимални производи.

Основните цели кои се поставени при реструктурирањето на студиската програма по технологија на анимални производи се:

- усогласување на постојната студиска програма со Законот за високо образование;
- осовременување на студиската програма;
- обезбедување на атрактивност на студиската програма итн.

Студиската програма по технологија на анимални производи ќе им овозможи на студентите стекнување на потребно знаење и вештини за:

- самостојно водење на технолошки процеси во преработувачката индустрија за преработка на анимални производи;

- примена на современи достигнувања и вршење трансфер на технологии во областа на преработката на анималните производи;
- градење современ систем за управување со процесите во производството, преработката, конзервирањето и пласманот на анималните производи;
- брзо и навремено давање на решенија во областа на технологијата на анимални производи.

### **13. УСОГЛАСЕНОСТ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА СО ЕДИНСТВЕНИОТ ЕВРОПСКИ ПРОСТОР ЗА ВИСОКО ОБРАЗОВАНИЕ И СПОРЕДЛИВОСТ СО ПРОГРАМИТЕ НА ЕВРОПСКИ ВИСОКООБРАЗОВНИ ИНСТИТУЦИИ**

Студиската програма е усогласена со студиски програми на Ghent University <http://www.ugent.be/en> Belgium.

#### 14. ОПШТИ ДЕСКРИПТОРИ НА КВАЛИФИКАЦИИ ЗА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА

<b>Знаења и разбирање</b>	Покажува знаење и разбирање во научното поле на студирање кое се надградува врз претходното образование и обука, вклучувајќи и познавање во доменот на теоретски, практични, концептуални, компаративни и критички перспективи во научното поле според соодветна методологија; Разбирање на одредена област и познавање на тековните прашања во врска со научните истражувања и новите извори на знаење; Покажува знаење и разбирање за разни теории, методологии.
<b>Примена на знаењето и разбирањето</b>	Може да го примени знаењето и разбирањето на начин што покажува професионален пристап во работата или професијата; Покажува компетенции за идентификација, анализа и решавање проблеми; Способност за пронаоѓање и поткрепување аргументи во рамките на полето на студирање.
<b>Способност за проценка</b>	Способност за прибирање, анализирање, оценување и презентирање информации, идеи, концепти од релевантни податоци; Донесување соодветна проценка земајќи ги предвид личните, општествените, научните и етичките аспекти; Способност да оценува теоретски и практични прашања, да дава објаснување за причините и да избере соодветно решение.
<b>Комуникациски вештини</b>	Способност да комуницира и дискутира, и со стручната, и со нестручната јавност, за информации, идеи, проблеми и решенија кога критериумите за одлучување и опсегот на задачата се јасно дефинирани; Презема поделена одговорност за колективни резултати; Способност за независно учество, со професионален пристап, во специфични, научни и интердисциплинарни дискусии.
<b>Вештини на учење</b>	Презема иницијатива да ги идентификува потребите за стекнување понатамошно знаење и учење со висок степен на независност.

## 15. СПЕЦИФИЧНИ ДЕСКРИПТОРИ НА КВАЛИФИКАЦИИ ЗА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА

<p><b>Знаење и разбирање</b></p>	<p>Покажува знаење и разбирање на воспоставените принципи во полињата на фундаменталните науки: биологија, хемија, анатомија и физиологија.</p> <p>Покажува кохерентно познавање на основните теми во областа на технологијата на анимални производи како: производство и познавање на млеко и месо, обработка на месо, технологија на риби, конзумно млеко и ферментирани млечни производи, технологија на живинско месо, технологија на месни производи, технологија на сирење и путер, технологија на готови јадења итн. Покажува знаење за поширокиот, мултидисциплинарен контекст на технологијата на анималните производи.</p>
<p><b>Примена на знаењето и разбирањето</b></p>	<p>Способност за одредување и анализирање на процеси, методи и резултати во областа на технологијата на анимални производи.</p> <p>Способност за идентификување, формулирање и решавање основни проблеми во полето на технологијата на анималните производи (при стационарни состојби, состојби на дефект и преодни состојби) преку употреба на постоечки методи.</p> <p>Способност за селектирање и користење соодветна опрема, алатки и аналитички методи, релевантни за полето технологија на анимални производи.</p>
<p><b>Способност за проценка</b></p>	<p>Способност за прибирање, анализирање и презентирање информации од релевантните податоци достапни во областа на технологијата на анимални производи, најчесто од перспектива на познавање на суровините за производство, технологиите за преработка и квалитетот и безбедноста на производите.</p> <p>Способност за проценување при имплементирање и евалуација на знаењето во областа на технологијата на анималните производи, притоа земајќи ги предвид релевантните лични, општествени, научни и етички аспекти.</p> <p>Способност за комбинирање на теоријата и праксата за решавање на проблеми при технологијата на анималните производи, за објаснување на причините и за избор на адекватно решение.</p>
<p><b>Комуникациски вештини</b></p>	<p>Способност ефективно да комуницира преку пишувани извештаи и усни презентации, употребувајќи соодветна терминологија и технички јазик.</p> <p>Способност да споделува и дебатира концепти и идеи во областа на технологијата на анималните производи, како со инженерската заедница така и со целокупната општествена јавност.</p> <p>Способност за тимска работа и за активна соработка внатре во групата, преку споделување одговорности и задачи.</p>
<p><b>Вештини на учење</b></p>	<p>Преземање иницијатива за идентификување на потребите за учење за понатамошно професионално унапредување, со висок степен на самостојност во одлучувањето.</p>

	Редовно следење на најновите достигнувања и научните текови во областа на технологијата на анимални производи, преку научни трудови, списанија, семинари, конференции итн.
--	--

## **16. ГОДИНИ И СЕМЕСТРИ НА ТРАЕЊЕ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА**

Студиската програма е во времетраење од 4 (четири) години односно 8 (осум) семестри.

## **17. ЕКТС КРЕДИТИ СО КОИ СЕ СТЕКНУВА СТУДЕНТОТ**

За успешно завршување на студиската програма студентите треба да стекнат најмалку **240 ЕКТС кредити**.

## **18. УСЛОВИ ЗА ЗАПИШУВАЊЕ И НАПРЕДУВАЊЕ ВО ТЕКОТ НА СТУДИИТЕ**

Условите и критериумите за запишување на студентите се дефинирани во согласност со Законот за високо образование на Република Македонија, Статутот на Универзитетот “Св. Климент Охридски“ – Битола и Правилникот за условите, критериумите и правилата за запишување и студирање на прв циклус студии на Универзитетот „Св. Климент Охридски“ – Битола (член 5 – член 13) и истите се објавуваат во Конкурсот за запишување студенти во прва година на прв циклус студии на Универзитетот “Св. Климент Охридски“ - Битола.

Студентот напредува во текот на студирањето, односно запишува предмети преку бројот на остварените кредити (бодови). Напредувањето во текот на студиите е дефинирано и опишано во Правилникот за условите, критериумите и правилата за запишување и студирање на прв циклус студии на Универзитетот „Св. Климент Охридски“ – Битола, којшто е јавно објавен на web страната на Универзитетот.

## **19. ИНФОРМАЦИЈА ЗА ПРОДОЛЖУВАЊЕ НА ОБРАЗОВАНИЕТО**

По завршувањето на студиите, студентот може да го продолжи образованието на втор циклус студии.

## 20. СТРУКТУРА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА

Предметите на студиската програма се категоризирани во три основни групи, во согласност со измените и дополнувањата на Законот за високото образование (Сл. в. бр. 17, од 11.02.2011), и тоа: задолжителни предмети, изборни предмети што студентите самостојно ги избираат од редот на сите наставни предмети застапени на единицата на Универзитетот и изборни наставни предмети што студентите самостојно ги избираат од листата слободни изборни предмети, предложена од секоја единица на Универзитетот посебно. Во согласност со законската регулатива (Законот за изменување и дополнување на ЗВО бр. 103 од 19.08.2008 г.) Факултетот изведува клиничка настава за 10% од задолжителните и 10% од изборните предмети од секоја студиска година.

Студентот во секоја студиска година задолжително посетува практична настава, како еден од условите за запишување наредна студиска година.

Со студиската програма се предвидени вкупно 40 задолжителни предмети, коишто на студентот му обезбедуваат 240 кредити. Бројот на изборни предмети што студентите самостојно ги избираат од редот на сите наставни предмети, застапени на единицата на Универзитетот, изнесува 12, коишто на студентот му обезбедуваат 72 кредити, додека бројот на изборните наставни предмети што студентите самостојно ги избираат од листата слободни изборни предмети, предложена од секоја единица на Универзитетот посебно изнесува 4 и тие на студентот му обезбедуваат 20 кредити. Исто така, студентот има обврска да изработи и јавно да брани дипломски труд, којшто се вреднува со 4 кредити.

Од претходното може да се заклучи дека структурата на оваа студиска програма, од аспект за застапеноста на задолжителните и изборните предмети, е во согласност со Законот за високото образование и измените на ЗВО. Исто така, и предвидениот фонд часови за предавања, вежби и дополнителни активности неделно, во рамките на оваа студиска програма, е во согласност со Законот за високото образование. Ваквиот сооднос на теоретската и практичната настава директно води кон исполнување на поставените цели на студиската програма.



<b>ПРВА ГОДИНА</b>			
<b>Прв семестар</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП101	Биологија	6	3+2
ТАП102	Хемија	6	3+2
ТАП103	Анатомија со физиологија на домашни животни	6	3+2
ТАП104	Англиски јазик I	6	2+2
	<b>Изборни предмети</b>		
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	<b>Вкупно кредити I сем.</b>	<b>30</b>	
<b>Втор семестар</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП201	Органска хемија	6	3+2
ТАП202	Статистика	6	2+2
ТАП203	Англиски јазик II	6	2+2
	<b>Изборни предмети</b>		
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	Изборен предмет (од листата изборни предмети од Универзитетот)	5	2+2
ТАП204	<b>Практична настава</b>	1	
	<b>Вкупно кредити II сем.</b>	<b>30</b>	
	<b>ВКУПНО КРЕДИТИ ПРВА ГОДИНА</b>	<b>60</b>	
<b>ВТОРА ГОДИНА</b>			
<b>Трет семестар</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП301	Биохемија	6	3+2
ТАП302	Производство и познавање на млеко	6	3+2
ТАП303	Техника и технологија на ладење и греење	6	2+2
	<b>Изборни предмети</b>		
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	<b>Вкупно кредити III сем.</b>	<b>30</b>	
<b>Четврти семестар</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП401	Микробиологија на храна	6	2+2
ТАП402	Производство и познавање на месо	6	3+2
ТАП403	Зачински растенија и зачини	6	2+2
	<b>Изборни предмети</b>		
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	Изборен предмет (од листата изборни предмети од Универзитетот)	5	2+2
ТАП404	<b>Практична настава</b>	1	
	<b>Вкупно кредити IV сем.</b>	<b>30</b>	

	<b>ВКУПНО КРЕДИТИ ВТОРА ГОДИНА</b>	<b>60</b>	
<b>ТРЕТА ГОДИНА</b>			
<b>Петти семестар</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП501	Обработка на месо	6	3+2
ТАП502	Технологија на риби	6	3+2
ТАП503	Маркетинг на агропрехранбени производи	6	2+2
	<b>Изборни предмети</b>		
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	<b>Вкупно кредити V сем.</b>	<b>30</b>	
<b>Шести семестар</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП601	Конзумно млеко и ферментирани млечни производи	6	3+2
ТАП602	Технологија на живинско месо	6	3+2
ТАП603	Машини за преработка на анимални производи	6	2+2
	<b>Изборни предмети</b>		
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	Изборен предмет (од листата изборни предмети од Универзитетот)	5	2+2
ТАП604	<b>Практична настава</b>	1	
	<b>Вкупно кредити VI сем.</b>	<b>30</b>	
	<b>ВКУПНО КРЕДИТИ ТРЕТА ГОДИНА</b>	<b>60</b>	
<b>ЧЕТВРТА ГОДИНА</b>			
<b>Седми семестар</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП701	Технологија на месни производи	6	3+2
ТАП702	Технологија на сирење и путер	6	3+2
ТАП703	Хигиена, контрола и надзор на анимални производи	6	3+2
	<b>Изборни предмети</b>		
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	<b>Вкупно кредити VII сем.</b>	<b>30</b>	
<b>Осми семестар</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП801	Економика и организација на агропрехранбената индустрија	4	2+2
ТАП802	Амбалажирање и складирање на агропрехранбени производи	4	2+2
	<b>Изборни предмети</b>		

	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	Изборен предмет (од листата изборни предмети застапени на Единицата)	6	2+2
	Изборен предмет (од листата изборни предмети од Универзитетот)	5	2+2
ТАП803	<b>Практична настава</b>	1	
	<b>Дипломски труд</b>	4	
	<b>Вкупно кредити VIII сем.</b>	<b>30</b>	
	<b>ВКУПНО КРЕДИТИ ЧЕТВРТА ГОДИНА</b>	<b>60</b>	

**21. УТВРДЕН СООДНОС МЕЃУ ЗАДОЛЖИТЕЛНИТЕ И ИЗБОРНИТЕ ПРЕДМЕТИ СО ЛИСТА НА ЗАДОЛЖИТЕЛНИ ПРЕДМЕТИ, ЛИСТА НА ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ И ДЕФИНИРАН НАЧИН НА ИЗБОР НА ПРЕДМЕТИТЕ**

<b>Утврден сооднос меѓу задолжителните и изборните предмети</b>	
<b>Број на задолжителни предмети</b>	<b>24</b>
<b>Процент на задолжителни предмети</b>	60%
<b>Број на изборни предмети (група 1)</b>	<b>12</b>
<b>Процент на изборни предмети – група 1</b> (изборни предмети што студентите самостојно ги избираат од редот на сите наставни предмети застапени на единицата на Универзитетот)	30%
<b>Број на изборни предмети (група 2)</b>	<b>4</b>
<b>Процент на изборни предмети – група 2</b> (изборни наставни предмети што студентите самостојно ги избираат од листата слободни изборни предмети, предложена од секоја единица на Универзитетот, посебно)	10%
<b>Вкупно предмети</b>	<b>40</b>

**Листа на задолжителни предмети**

<b>Шифра</b>	<b>Задолжителни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП101	Биологија	6	3+2
ТАП102	Хемија	6	3+2
ТАП103	Анатомија со физиологија на домашни животни	6	3+2
ТАП104	Англиски јазик I	6	2+2
ТАП201	Органска хемија	6	3+2
ТАП202	Статистика	6	2+2
ТАП203	Англиски јазик II	6	2+2
ТАП301	Биохемија	6	3+2
ТАП302	Производство и познавање на млеко	6	3+2
ТАП303	Техника и технологија на ладење и греење	6	2+2
ТАП401	Микробиологија на храна	6	2+2
ТАП402	Производство и познавање на месо	6	3+2
ТАП403	Зачински растенија и зачини	6	2+2
ТАП501	Обработка на месо	6	3+2
ТАП502	Технологија на риби	6	3+2
ТАП503	Маркетинг на агропрехранбени производи	6	2+2
ТАП601	Конзумно млеко и ферментирани млечни производи	6	3+2
ТАП602	Технологија на живинско месо	6	3+2
ТАП603	Машини за преработка на анимални производи	6	2+2
ТАП701	Технологија на месни производи	6	3+2
ТАП702	Технологија на сирење и путер	6	3+2
ТАП703	Хигиена, контрола и надзор на анимални производи	6	3+2
ТАП801	Економика и организација на агропрехранбената индустрија	4	2+2
ТАП802	Амбалажирање и складирање на агропрехранбени производи	4	2+2

**Предметни програми на изборни предмети од зимски семестар**

<b>ЗИМСКИ СЕМЕСТАР</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Изборни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
ТАП105	Информатика	6	2+2
ТАП106	Производство на суровини од растително потекло	6	2+2
ТАП107	Акроекологија	6	2+2
ТАП108	Претприемништво и бизнис	6	2+2
ТАП304	Зоотехника	6	2+2
ТАП305	Рибарство	6	2+2
ТАП306	Свињарство	6	2+2
ТАП307	Овчарство и козарство	6	2+2
ТАП308	Живинарство	6	2+2
ТАП309	Машини и опрема во фармерско производство	6	2+2
ТАП310	Сметководство во агробизнис	6	2+2
ТАП504	Зоохигиена и здравје	6	2+2
ТАП505	Говедарство	6	2+2
ТАП506	Споредни производи од анимално потекло	6	2+2
ТАП507	Стабилизација и стандардизација на агропрехранбените производи	6	2+2
ТАП508	Менаџмент со квалитетот	6	2+2
ТАП509	Трошоци и цени на агропрехранбените производи	6	2+2
ТАП704	Хигиена	6	2+2
ТАП705	Микроструктурни анализи на храна	6	2+2
ТАП706	Хемиска безбедност на храната	6	2+2
ТАП707	Традиционални производи од анимално потекло	6	2+2
ТАП708	Осигурување во земјоделството и агропрехранбената индустрија	6	2+2
ТАП709	Анализа на работење	6	2+2

**Предметни програми на изборни предмети од летен семестар**

<b>ЛЕТЕН СЕМЕСТАР</b>			
<b>Шифра</b>	<b>Изборни предмети</b>	<b>кредити</b>	<b>фонд на часови</b>
<b>ТАП205</b>	Биолошка безбедност на храната	6	2+2
<b>ТАП206</b>	Пчеларство	6	2+2
<b>ТАП207</b>	Математика	6	2+2
<b>ТАП208</b>	Основи на економија	6	2+2
<b>ТАП209</b>	Вовед во менаџмент	6	2+2
<b>ТАП210</b>	Менаџмент на човечки ресурси	6	2+2
<b>ТАП405</b>	Неконвенционално анимално производство	6	2+2
<b>ТАП406</b>	Функционална храна	6	2+2
<b>ТАП407</b>	Хигиена и безбедност во аквакултурата	6	2+2
<b>ТАП408</b>	Процесна техника	6	2+2
<b>ТАП409</b>	Финансиски менаџмент и калкулации	6	2+2
<b>ТАП410</b>	Агробизнис менаџмент	6	2+2
<b>ТАП605</b>	Основи на нутриција	6	2+2
<b>ТАП606</b>	Опрема за преработка на млеко и месо	6	2+2
<b>ТАП607</b>	Квалитет и безбедност на риби и рибини производи	6	2+2
<b>ТАП608</b>	Исхрана на домашни животни	6	2+2
<b>ТАП609</b>	Преработка на јајца	6	2+2
<b>ТАП610</b>	Квалитет и безбедност на агропрехранбени производи	6	2+2
<b>ТАП804</b>	Хемиско инструментални методи	6	2+2
<b>ТАП805</b>	Сензорна анализа	6	2+2
<b>ТАП806</b>	Технологија на десертни сирења и млечни десерти	6	2+2
<b>ТАП807</b>	Технологија на готови јадења	6	2+2
<b>ТАП808</b>	Квалитет и безбедност на добиточна храна	6	2+2
<b>ТАП809</b>	Проектен менаџмент	6	2+2

## **22. ИНФОРМАЦИЈА ЗА БРОЈОТ НА СТУДЕНТИ ЗА ЗАПИШУВАЊЕ ВО ПРВАТА ГОДИНА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА**

Бројот на студенти за запишување во првата година на студиската програма се определува со Конкурсот за запишување студенти на прв циклус студии на Универзитетот “Св. Климент Охридски” – Битола. Во прва година во академската 2017/2018 год. планирано е да се запишат вкупно 60 студенти.

## **23. ИНФОРМАЦИЈА ЗА ОБЕЗБЕДЕНА ЗАДОЛЖИТЕЛНА И ДОПОЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА**

Институцијата има обезбедено и располага со богат и соодветен на предметните програми книжен фонд на домашни и странски монографски публикации; поседува доволен број преведени книги и литература кои се дел од проектот за превод на странски книги и стручна литература, како и голем број домашни и странски стручни списанија што во целост ја покриваат задолжителна и дополнителна литература за предметите од студиската програма. Листата на задолжителната и дополнителната литература за секој наставен предмет е јавно објавена и достапна на web страната на единицата.

## **24. ИНФОРМАЦИЈА ЗА WEB СТРАНАТА НА ЕДИНИЦАТА И УНИВЕРЗИТЕТОТ**

Web страната на единицата: [www.fbn.uklo.edu.mk](http://www.fbn.uklo.edu.mk)

Web страната на Универзитетот: [www.uklo.edu.mk](http://www.uklo.edu.mk)

## **25. НАЗИВ СО КОЈ СЕ СТЕКНУВА СТУДЕНТОТ ПО ЗАВРШУВАЊЕТО НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА**

Студентот кој ќе ги заврши сите обврски предвидени со студиската програма се стекнува со звање *Дипломиран инженер по технологија на анимални производи*.

Во меѓународниот промет и дипломата на англиски јазик, звањето што студентот го стекнува по завршувањето на студиската програма е *Bachelor of Animal Products Technology*.

## **26. АКТИВНОСТИ И МЕХАНИЗМИ ПРЕКУ КОИ СЕ РАЗВИВА И СЕ ОДРЖУВА КВАЛИТЕТОТ НА НАСТАВАТА**

Постапката на анализа и оценка на квалитетот на наставата се спроведува во согласност со националните законски акти (Закон за високото образование на Република Македонија, Упатство за критериумите за начинот на обезбедување и оценување на квалитетот на високообразовните установи и на академскиот кадар на Република Македонија), како и стандардите за институционална евалуација на Европската асоцијација на универзитети (ЕУА). Во согласност со зацртаната мисија на Универзитетот, обезбедувањето квалитет е составен дел на целокупното работење: настава, научно- истражувачка дејност, управување и администрација.

Воспоставувањето на процедури во обезбедувањето и контролата на квалитетот на наставно-образовната дејност е континуирана активност и ја организира и спроведува

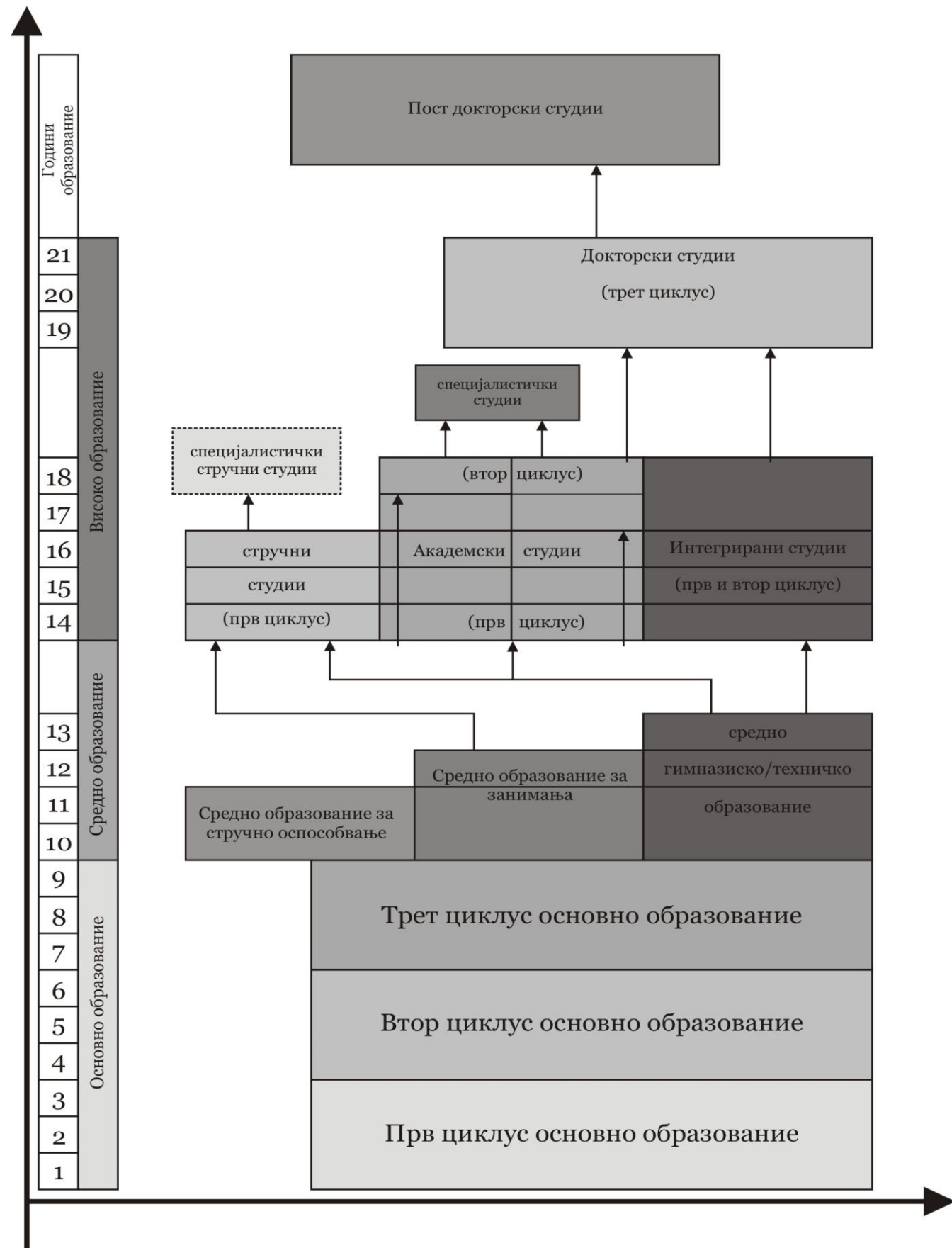
## **27. РЕЗУЛТАТИ ОД ИЗВЕДЕНАТА САМОЕВАЛУАЦИЈА**

Комисија за самоевалуација формирана од страна на единицата и Универзитетската Комисија за самоевалуација формирана од страна на Сенатот на Универзитет. Покрај другите индикатори, информации по различни прашања за студиската програма се добиваат и преку искажаното мислење од организирана студентска анкета во текот на годината и истото е во насока на преземање соодветни корективни мерки и активности.



<b>Процентуално прикажување на резултатите</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
1	Наставникот е соодветно подготвен за квалитетна реализација на наставата	83%	12%	3%	1%	1%
2	Наставникот за време на предавањата е посветен и предизвикува интерес кај студентите	78%	14%	6%	2%	2%
3	Наставникот користи интерактивни методи на настава и ги мотивира студентите за вклучување во наставниот процес	69%	19%	8%	2%	1%
4	Наставникот стимулира дополнителна активност на студентите	64%	24%	9%	3%	1%
5	Дополнителните активности се во функција на зголемување и продлабочување на значењата од предметот	70%	19%	8%	2%	1%
6	Предметната програма ги прошири и продлабочи вашите знаења	76%	17%	5%	1%	1%
7	Фондот на часови за предавање и вежби е соодветен на обемот и тежината на предметната програма	82%	11%	4%	1%	1%
8	Професорот редовно ја изведува наставата	88%	8%	2%	1%	1%
9	Одговорноста и достапноста на професорите за консултации и соработка е многу значајна за студентите	85%	10%	3%	1%	1%
10	Личната култура и односот на наставникот се на соодветно ниво	88%	8%	2%	1%	1%
11	Наставникот објективно ги оценува резултатите од работата на студентите	80%	13%	5%	1%	1%
12	Содржината и структурата на испитните прашања овозможуваат објективно да се оцени нивото на совладаност	78%	16%	3%	2%	1%
13	Предметната програма е современа, овозможува стекнување со квалитетни и применливи знаења и вештини	74%	18%	4%	1%	1%
14	За предметот постои соодветна основа и дополнителна литература	77%	16%	3%	1%	1%
15	Испитните прашања се во рамките на предметната програма и предвидената основна литература	83%	13%	2%	1%	1%
16	Обемот, содржината и тежината на предметната програма кореспондира со профилот на студиската програма	80%	15%	3%	1%	1%

**28. ОБРАЗЕЦ НА ДОДАТОКОТ НА ДИПЛОМА**



Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола

Факултет за биотехнички науки – Битола

Зоотехника



Ул. Партизанска бб, 7000 Битола, Република Македонија,  
www.fbn.uklo.edu.mk

Овој „Додаток на дипломата“ го следи моделот развиен од Европската комисија, Советот на Европа и УНЕСКО/ЦЕПЕС. Цел на „Додатокот на дипломата“ е да овозможи податоци потребни за препознавање на академски квалификации (дипломи, стручни звања, сертификати). Тој е обликуван да обезбеди опис на природата, нивото, контекстот, содржината и статусот на студиите кои биле следени и успешно завршени од лицето – носител на оригиналната диплома, кон која е додаден овој додаток. Додатокот треба да биде ослободен од секаков вид коментари за вредноста, еквивалентноста со други студии и сугестии за признавање.

### 1. ПОДАТОЦИ ЗА ИДЕНТИФИКАЦИЈА НА НОСИТЕЛОТ НА ДИПЛОМАТА

1.1 Име:	
1.2 Презиме:	
1.3 Датум на раѓање, место и држава на раѓање:	
1.4 Матичен број и број на студентско досие:	

### 2. ПОДАТОЦИ ЗА СТЕКНАТАТА КВАЛИФИКАЦИЈА

2.1 Датум на издавање :	(број на диплома, датум на дипломирање) (сериски број, датум на издавање)
2.2 Назив на квалификацијата:	Дипломиран инженер по технологија на анимални производи
2.3 Име на студиската програма, односно главно студиско подрачје, поле и област на студиите	Технологија на анимални производи, Биотехнички науки, Прехрамбена технологија, Добиточно производство
2.4 Име и статус на високообразовната/научната установа која ја издава дипломата:	Универзитет “Св. Климент Охридски”, Битола, Факултет за биотехнички науки, Битола. Државен универзитет, формиран во 1979 год. со одлука на Собранието на РМ. Факултет за биотехнички науки – Битола, формиран во 1960 год. од страна на Извршниот совет на НРМ. Трансформација од Виша Земјоделска школа во Факултет за биотехнички науки – Реш. бр. 12-2920/2 од 1999 год. Последна акредитација на студиската програма доделена од Одбор за акредитација на РМ на 01.07.2008. Реш. бр. Сл. 12. и решение за почеток со работа, издадено од Министерство за образование и наука бр. 12-1744/4 од 15.06.2010.
2.5 Име и статус на високообразовната/научната установа (доколку е различна) која ја администрира дипломата:	/
2.6 Јазик на наставата:	Македонски јазик

### 3. ПОДАТОЦИ ЗА СТЕПЕН (ЦИКЛУС) НА КВАЛИФИКАЦИЈАТА

3.1 Вид на квалификацијата (академски/стручни студии):	Академски (универзитетски) студии
3.2 Степен (циклус) на квалификацијата	Прв циклус четиригодишни студии академски (универзитетски) студии
Времетраење на студиите: 3.3 Траење на студиската програма: години и ЕКТС кредити	4 години (8 семестри, 15 недели по семестар), 240 ЕКТС
3.4. Услови за запишување на студиската програма	Положена државна или меѓународна матура, односно училишна матура или завршен испит; четиригодишно средно образование (пред академската 2007/2008 кога не се полагала државна матура); како и други услови утврдени во Конкурсот за запишување студенти во прва година на прв циклус студии во соодветната академска година на запишување.



**ПРИЛОЗИ**

**ПРИЛОГ БР.1 ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ОБЕЗБЕДЕНИ ПРОСТОРИИ**

25 ГОДИНИ УНИВЕРЗИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ – БИТОЛА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА		ПРИЕМНО: 12.10.2004
25 YEARS UNIVERSITY „ST. KLIMENT OHRIDSKI“ – BITOLA REPUBLIC OF MACEDONIA		07-829/1
Булевар 1 <sup>ма</sup> Мај 66 - 7000 Битола Поштански фах 100 Bulevar 1 <sup>ma</sup> Maj bb - 7000 Bitola Post restant 100		Тел (Tel): +389 (0)47 223-788 +389 (0)47 223-192 Факс (Fax): +389 (0)47 223-594 web: <a href="http://www.uklo.edu.mk">http://www.uklo.edu.mk</a> e-mail: <a href="mailto:rektorat@uklo.edu.mk">rektorat@uklo.edu.mk</a>

Бр. 07-759/1  
08.10.04  
Битола

ДО

ФАКУЛТЕТОТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ  
НАУКИ

БИТОЛА

ПРЕДМЕТ: Достава на Одлука

Во прилог ви доставуваме Одлука на Ректорска управа бр. 07-708/4 од 30.09.2004 година за доделување на користење на недвижен имот и Одлука бр. 07-708/2 за давање на согласност на студиска програма и воведување на ЕКТС за преработка на анимални производи.

Со почит,

Генерален секретар  
Јордан Митревски

ПРИЛОГ : 2 одлуки

**УНИВЕРЗИТЕТ**  
**"СВ.КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ"**  
Бр.07-708/4  
30.09.2004 г.  
Битола

Врз основа на член 72 и 90 од Законот за високо образование и член 88 од Статутот на Универзитетот "Св. Климент Охридски" - Битола, Ректорската управа на 51-та седница одржана на 30.09.2004 година расправајќи по барањето на Факултетот за биотехнички науки - Битола бр. 07-306/1 од 07-4-2004 г., на предлог на ректорот, ја донесе следната

**О Д Л У К А**  
за доделување на користење на недвижен имот

1. Универзитетот "Св. Климент Охридски" - Битола, дел од својот имот доделен од Министерството за образование и наука со Решение бр. 12-812/1 од 23.12.2003 година, поточно објектите заведени под бр. 83 со површина од 289 м<sup>2</sup> и бр. 84 со површина од 888 м<sup>2</sup>, му ги доделува на користење на Факултетот за биотехнички науки - Битола, со можност истите да ги санира и адаптира согласно своите потреби.
2. Одлуката стапува во сила веднаш по нејзиното донесување.

Ректор  
  
Проф. д-р Виолета Пановска Бошкоска  


## ПРИЛОГ БР.2

### Согласност за учество во изведување настава согласно член 27 од Законот за високо образование

Јас *[звање, име и презиме на наставникот]*, вработен на *[име на институцијата каде што е во работен однос наставникот]* ја давам следнава

#### ИЗЈАВА

Изјавувам дека се согласувам да учествувам во реализацијата на наставата на прв циклус студии, на студиската програма *[наслов на студиската програма]* на следниве предмети:

1. *[Се наведуваат предметите за коишто дава согласност наставникот]*

Датум и место

Потпис на наставникот

---

---

**ПРИЛОГ БР.3**

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	БИОЛОГИЈА			
2	Код	ТАП101			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ I семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доцент д-р Мила Арапческа			
9	Предуслови за запишување на предметот	Основни познавања од природните науки			
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b>                      Стекнување на знаење од областа на биологијата кои на студентите ќе им овозможат полесно совладување на научните дисциплини за кои се потребни предзнаења од биологија. Со изучување на овој предмет студентите ќе стекнат знаење за структурата, функцијата и разновидноста на живите организми од аспект на нивно искористување во прехранбената индустрија. Изучувањето на Биологијата ќе им обезбеди на студентите потребен квантум на знаење од оваа област неопходен за нивниот степен на образование и стручно усовршување.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>                      Вовед, Биолошки дисциплини, Организација на живите системи, Еволуција на живите организми, Структурна организација на прокариотска и еукариотска клетка, Клеточна мембрана - структура и функција, Транспорт низ клеточната мембрана, Цитоплазматини органели, Клеточен циклус, Клеточна делба, Разлики меѓу животните и растенијата, Ткива - поим, Животински ткива, Растителни ткива, Органи и органски ситеми кај животните, Растителни органи - вегетативни органи, репродуктивни органи, Принципи на класификација на живите организми, Биноминална номенклатура, Систематика на животните (основи), Систематика на растенија (основи).</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>                      Методи на истражување во биологијата, Микроскоп и техники на микроскопирање, Техники на изработка на микроскопски препарати, Клеточни органели, Клеточен циклус, Клеточна делба, Микроскопска анализа на животински и растителни ткива, Микроскопска анализа на животински и растителни органи, Морфологија и систематиката на одделни групи животни и растенија.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> Индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<p><b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)</p> <p><b>Други форми на активности:</b></p>			



		изработка на семинарска работа, индивидуално учење				
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	45 часови		
		15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа	30 часови		
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	45 часови		
17	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Наумовски М.	Зоологија	Графотисок, Скопје	2004
		2	Групче Р.	Ботаника	Студентски збор, Скопје	1994
		3	Митева Н	Цитологија	Природно-математички факултет - Скопје	2002
		4	Митева Н	Хистологија	Природно-математички факултет - Скопје	2002
5		Larcher W	Екофизиологија на растенијата	Springer	1995	

		<b>6</b>	Barnum S.R	Биотехнологија	Wadsworth Publishing Company	1998
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Ross M.H., Wojciech P.	Хистологија Текст и Атлас	Lippincott Williams & Wilkins	2006
		<b>2</b>	Junqueira C.L., Carneiro J	Основи на хистологијата	McGraw-Hill Companies, Inc	2005
		<b>3</b>	Campbell, Neil. A.	Biology. 7th ed.	The Benjamin/Cummings Publishing Company, San Francisco, CA, USA	2004
	<b>4</b>	Hidebrand M. Goslow	Анализа на рбетници	JohnWiley and Sons	2003	

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ХЕМИЈА			
2	Код	ТАП102			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ I семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Џулијана Томовска			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b> во согласност со современите научни трендови во универзитетското образование за непосредно поврзување на теоријата и практиката, студентите се стекнуваат со основни познавања од областа на хемијата и лабораториските вештини за работење во мали, средни и големи фарми кои се занимаваат со сточарско производство</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед во хемијата, Општа и неорганиска хемија: материја и мерења, структура на атом, молекулски структури и хемиски врски, водород, елементи и нивни соединенија, раствори, киселини и бази, хемиска кинетика, хемиска рамнотежа, термохемија, електрохемија.</p> <p><b>Практична настава (вежби):</b>  основи за пишување хемиски формули, равенки и пресметување врз основа на формула и равенка за количество на супстанца, маса, процент на елемент или соединение, оксидација редукција, квалитативно одредување на елементи, смеша, метал, неметал, реакции во водена средина.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности :</b> теоретска настава (предавања), практична настава лабораториски вежби <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектни задачи индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	45 часови	
		15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)семинари	30 часови	

			<b>тимска работа</b>			
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	45 часови		
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>				
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик				
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета				
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Д.Ф.Шрајвер и П.В.Аткинс и др.	Неорганска Хемија	НИД Микена-Битола Влада на РМ Проект 100 преводи на книги	Четврто издание 2006
		<b>2</b>	Рејмонд Ченг	Хемија	Академски печат Влада на РМ Проект 100 преводи на книги	2013
	<b>3</b>	Иван Грозданов	Неорганска хемија	ПМФ-Скопје	1990	

		<b>Дополнителна литература</b>				
<b>22.2</b>		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Џулијана Томовска	Хемија	Интерна скрипта, ФБН	2008
		<b>2</b>	Џон В. Хил, Ралф Х. Петручи, Тери В. Меккрири, Скот С. Пери	Општа хемија	Табернакул Влада на РМ Проект 100 преводи на книги	2011
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	АНАТОМИЈА СО ФИЗИОЛОГИЈА НА ДОМАШНИТЕ ЖИВОТНИ			
2	Код	ТАП103			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ I семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Љупче Кочоски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање со анатомската градба и функцијата на органите кај домашните животни				
11	<b>Содржина на предметната програма</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед во анатомијата, коски, мускули, органи за движење, Физиологија на крвоток и лимфоток, органи за дишење, екскреторни органи, органи за варење, полови органи. Физиологија на дишење, физиологија на варење на храната, хормони, микро и макро елементи.  <b>Практична настава (вежби):</b> Вовед во анатомијата; Оскин (аксијален) костур (коски на главата, рбетниот столб, ребрата и градната коска); Костур на крајниците (коски на предите и задните нозе); Мускули; органи за дишење; органи за варење; Физиологија на срце и крвоток; Физиологија на бели дробови; Физиологија на варење на храната				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расоложливото време</b>	<b>Наставни активности :</b> теоретска настава (предавања), практична настава лабораториски вежби <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектни задачи индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	Предавања-теоретска	45 часови	

		<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови		
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	45 часови		
17	Начин на оценување: континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Томас Колвил; Џоана М. Басерт	Клиничка анатомија и физиологија за ветеринарни техничари	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2012
		2	Петков К.	Анатомија на домашните животни,	Земјоделски факултет Скопје,	1993
	3	Петков К.	Физиологија на домашните животни,	Факултет за ветеринарна медицина Скопје,	2001	
	Дополнителна литература					

	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
22.2	1	Milton Hildebrand, George Goslou	Анализа на градба на рбетници	Влада на РМ Проект 500 преводи на книги	2009
	2	Sisson S.	Anatomija domasih zivotinja		1962
	3				



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	АНГЛИСКИ ЈАЗИК I			
2	Код	ТАП104			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ I семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	м-р Елена Китановска - Ристоска			
9	Предуслови за запишување на предметот	познавање на англиски јазик - средно ниво			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> стекнување знаења од областа на стручниот англиски јазик наменет за студентите од биотехнички струки				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b> граматички целини и структури (глаголски времиња, зборовни групи, зборовни форми, морфологија, синтакса), стекнување стручен вокабулар преку текстови				
12	<b>Методи на учење:</b> реализација на предавања и одржување на лекторски вежби преку интерактивна комуникација и учество за сите студенти				
13	Вкупен расположлив фонд на време				150 часови
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 часови	
17	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсуствува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Англиски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Збирка на текстови за стручен англиски јазик	English in biotechnology	скрипта	2000
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				
	<b>Дополнителна литература</b>				
<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Thomson and Martinet	A Practical English Grammar	Oxford University Press	1986
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ОРГАНСКА ХЕМИЈА			
2	Код	ТАП201			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Џулијана Томовска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Да има положено предмет Хемија			
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b> во согласност со современите научни трендови во универзитетското образование за непосредно поврзување на теоријата и практиката, студентите се стекнуваат со пошироки и продлабочени познавања од органска хемијата и лабораториските вештини за работење во мали средни и големи фарми кои се занимаваат со преработка на анимални производи.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b> Поврзаноста на неорганските со органските соединенија, класификација на органската хемија - јаглеводороди: алкани, алкени, алкини, ароматични соединенија, алдехиди, кетони, алкохоли, карбоксилни киселини, етери, естери, аминокиселини, пептиди, протеини.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b> Во контекст на теоретскиот дел, добивања, синтеза и реакции на органските соединенија од соодветните групи.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<p><b>Наставни активности :</b> теоретска настава (предавања), практична настава лабораториски вежби</p> <p><b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектни задачи индивидуално учење</p>			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	45 часови	
		15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)семинари	30 часови	

			<b>тимска работа</b>		
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	45 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	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература				
	Задолжителна литература				
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач
		1	Qualette R.	Органска Хемија	САД
		2	John McMurry	Органска Хемија, САД 2010	Просветно дело Ад Скопје, Влада на РМ Проект 100 преводи на книги
	22.2	Дополнителна литература			
		Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач
1		Џулијана Томовска	Органска Хемија	Интерна скрипта, ФБН	
				Година	
				1998	
				2010	
				2008	

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	СТАТИСТИКА			
2	Код	ТАП202			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ - БИТОЛА			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година / II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Трајан Дојчиновски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Вовед на студентите во статистиката и статистичките истражувања				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања):</b> Развиток, дефинирање и методи на статистиката; Статистичка маса, единица и белези; Етапи и фази на статистичкото истражување; Набљудување и прибирање на податоци; Графички метод во статистиката; Статистичка и динамичка анализа; Анализа на временските серии; Анализа на заемните врски и влијанија меѓу појавите; Теорија на извадоците; Статистички сигнификации; Мерење на капацитетите; Статистика на производството.  <b>Практична настава (вежби):</b> Дистрибуција на фреквенциите; Структурна анализа; Средни големини; Извадоци; Пермутации; Одредување на средина на класа; Прогресивен и регресивен кумулатив; Индекси; Показатели на варијабилитетот; Интервал на доверба; Линеарен тренд; Параболичен тренд; Едноставна прволиниска корелација; Едноставна криволиниска корелација.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расоложливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	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	15 часови	
			16.2	Самостојни задачи	15 часови	
			16.3	Домашно учење	60 часови	
17	Начин на оценување: континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Трајан Дојчиновски, Василка Поповска	Статистика	Факултет за биотехнички науки - Битола	2007
		2	Трајан Дојчиновски, Катерина Петковска	Статистика - збирка на решени задачи	Факултет за биотехнички науки - Битола	2005
		3				
Дополнителна литература						
22.2	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година	

		<b>1</b>	Пол Њуболт, Вилијам Карлсон, Бети Торн	Статистика за бизнис и економија	МАГОР	2009
--	--	----------	---	--	-------	------

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	АНГЛИСКИ ЈАЗИК II			
2	Код	ТАП203			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	м-р Елена Китановска-Ристоска			
9	Предуслови за запишување на предметот	познавање на англиски јазик - средно ниво			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> стекнување знаења од областа на стручниот англиски јазик наменет за студентите од биотехнички струки				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b> Граматички целини и структури (глаголски времиња, зборовни групи, зборовни форми, морфологија, синтакса), стекнување стручен вокабулар преку текстови.				
12	<b>Методи на учење:</b> реализација на предавања и одржување на лекторски вежби преку интерактивна комуникација и учество за сите студенти.				
13	Вкупен расположлив фонд на време				150 часови
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 часови	
17	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Англиски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Збирка на текстови за стручен англиски јазик	English in biotechnology	скрипта	2000
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				
	<b>Дополнителна литература</b>				
<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Thomson and Martinet	A Practical English Grammar	Oxford University Press	1986
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	БИОХЕМИЈА			
2	Код	ТАП301			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доцент д-р Мила Арапческа			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаење од Биологија и Хемија			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање со: неорганските и органските состојки во живите организми, основните биохемиски процеси кои се одвиваат во живите организми и биохемија на месо и млеко				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед, Биохемијата како наука, Задачи на биохемијата како наука и нејзиниот однос спрема другите науки, Вода и минерални матери, Јаглени хидрати, Класификација на јаглените хидрати, Моносахариди (општи особини, типови на изомерија, поделба на моносахаридите, Деривати на моносахаридите, Олигосахариди, Полисахариди), Протеини, Аминокиселини (особини; поделба) Пептиди, Протеини (особини; структура и конформација), Поделба на протеините, Прости белковини (албумини, глобулини, протамини, хистони, проламини, глутелини и др.), Ензими, Биохемиски процеси во организмот на животните Витамини, Биохемија на месото и млекото во различни периоди на обработката и преработката, како и биохемиски процеси во готовите производи  <b>Практична настава (вежби)</b> Воведна вежба - запознавање со биохемиската лабораторија, опрема и садови, Начини на изразување на составот на растворите, Колоидни раствори и испитување на нивните особини, Докажување на некои минерални матери, Реакции на моносахаридите (Редукциони проби; Однесување на моносахаридите кон бази и киселини), Испитување на биохемиските особини на олигосахаридите и полисахаридите, Испитување на општите особини и составот на мастите, Реакции на глицерол и докажување на холестерол, Реакции на таложење на протеините, Обоени реакции на протеините, Испитување на составот и општите особини на сложените протеини, Испитување на општите особини на ензимите, Докажување на дејството на ензимите				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	Форми на наставните	15.1	Предавања-теоретска настава	45 часови	

	активности	15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа	30 часови		
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	45 часови		
17	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни години, во текот на годината.				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Тутеска Ј	Биохемија – авторизирани предавања	Универзитет „Св.Климент Охридски“ – Битола	2005
		2.	Тутеска Ј	Практикум за вежби по биохемија	Универзитет „Св.Климент Охридски“ – Битола	2005
	3	Nelson L.D., Cox M.M.	Lehinger Principles of Biochemistry	Lehinger, W.H. Freeman, New York	2005	
	22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
Ред. Бр.		Автор	Наслов	Издавач	Година	
1	Цекова-Стојкова СА., Корнети ПГ.,	Биохемија	Универзитет „Св.Кирил и Методиј“ – Скопје	1995		

			Тодорова ББ., Трајковска СК			
		<b>2</b>				
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ПРОИЗВОДСТВО И ПОЗНАВАЊЕ НА МЛЕКО			
2	Код	ТАП302			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Гордана Димитровска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Биологија			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Да се запознаат студентите со основните познавања од производството, примарната преработка на млеко и биохемија на млеко.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Производство и примарна обработка на млекото. Биосинтеза на млекото и поедини негови состојки. Секреција на млеко. Лактација и фактори кои влијаат на лактацијата. Молзење. Дефиниција и просечен состав на млекото. Хемиски состав на млеко (протеини, масти и лактоза). Биохемија на млекото. Физички особини на млекото. Биолошки состојки во млекото. Хемиски состав на овчо млеко. Хемиски состав на козјо млеко. Одржување на хигиена во млекарството. Чување, откуп и транспорт на млеко. Контрола на квалитетот.  <b>Практична настава (вежби)</b> Практичната настава ќе биде реализирана низ лабораториски и теренски вежби предвидени со програмата. Земање на проби за анализа на млеко. Квалитативни анализи на млеко. Киселост (брзи и титрациони методи, активна киселост) кај млеко. Квантитативно одредување (масти, протеини, лактоза, суви материи, минерални материи) на млеко. Одредување на ензими. Одредување на антибиотици во млекото.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15		15.1	Предавања-теоретска	45 часови	

	<b>Форми на наставните активности</b>		<b>настава</b>		
		<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	45 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано – преку колоквиуми или преку завршно оценување.				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>	80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>	10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>	10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми</p> <p>Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	22.1	Ред Бр.	Автор	Наслов	Издавач
		Година			
		1	Гордана Димитровска	Производство и познавање на млеко (интерна скрипта)	
2		Наталија Капац Паркачева	Млекарство (I дел) Технологија на млекото	Универзитет Св."Кирил и Методиј" - Скопје	1983
	3.	Ljubica Tratnik	Mlijeko – Tehnologija, biokemija i mikrobiologija	Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb	1998

		M.Caric S.Milanovic D.Vucelija	Standardne metode analize mleka i mlecnih proizvoda	Prometej, Novi Sad	2000
		Валстра Питер, Јан Т.М.Вутерс, Том Ј.Гертс	Наука и технологија на млеко	Арс. Ламина ДОО Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
		П.Л.Х Меквини и П.Ф.Фокс	Современа хемија во млекарството Том.3 Лактоза, вода, соли и споредни состојки	Арс. Ламина ДОО Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
	<b>Дополнителна литература</b>				
22.2	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Visislava Miljkovic	Higiена i tehnologija na mleko	Naucna knjiga - Beograd	1984
	2.	Rajka Bozanic, Irena Jelacic, Tea Bilusic	Analiza mlijeka i mlecnih proizvoda	Plejada, Zagreb	2010

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЈА НА ЛАДЕЊЕ И ГРЕЕЊЕ			
2	Код	ТАП303			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Вангелица Јовановска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Основни предзнаења од математика			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање на студентите со основите на термодинамиката, Греење и Ладење, со посебен осврт кон примената на Техниката на ладење и греење во прехранбената индустрија				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања):</b> Вовед во Техниката на ладење и греење, Материјали, флуиди и аеросоли, Термотехнички основи, Прв и втор закон на термодинамика, Кружни циклуси, Реални гасови, Размена на топлина и маса, Топлиноразменувачи, Изгорување,, Грејни флуиди, Загревање со чадни гасови, Загревање со зрачење и високо и ултра високо фреквентно поле, Ладилни флуиди, Видови ладилни постројки и Основни и помошни елементи кај парните компресорски ладилни постројки, Ладење во прехранбената индустрија  <b>Практична настава (вежби):</b> Основни термини, поими и дефиниции во термодинамиката, Clapeyron-ова равенка на состојба на идеален гас, Гасни смеси од идеални гасови, Термодинамички процеси, Carnot-ов десен кружен циклус, Rankine-Clausius-ов кружен циклус, Истосмерни и противсмерни топлиноразменувачи, Согорување на гасни горива, Согорување на тврди и течни горива, Идеална ладилна компресорска постројка во влажна пара, Ладилна компресорска постројка со експанзионен вентил, Ладилна компресорска постројка со подладилник, Ладилна компресорска постројка со сув всис; Посета на преработувачки капацитети.				
12	<b>Методи на учење:</b> Power-point презентации, интерактивна настава и вежби, теренска настава, часови за неделни консултации				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	



		<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови		
<b>16</b>	<b>Други форми наактивности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови		
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> изработка и презентација на семинарски труд, два колоквиуми (ослободување на испит) и писмен испит за неположени колоквиуми					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		0 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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>				
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик				
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
<b>22</b>	<b>Литература:</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	
		<b>Година</b>				
		<b>1</b>	Вангелица Јовановска	Техника и технологија на ладење и греење (Интерна скрипта)		2008
		<b>2</b>	Вангелица Јовановска	Збирка задачи по техника на ладење и греење	Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола	2010
	<b>3</b>	Р.Пол Сингх Денис Р. Хелдман	Вовед во прехранбено инженерство	Арс Ламина ДОО	2012	
	<b>Дополнителна литература</b>					
	<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	
		<b>Година</b>				
<b>1</b>		D.Kozic, V.Bekavac, B.Vasiljcevi	Прирачник по термодинамика	Машински факултет-Београд	2000	
<b>2</b>						

		3				
--	--	---	--	--	--	--

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	МИКРОБИОЛОГИЈА НА ХРАНА			
2	Код	ТАП401			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доцент д-р Мила Арапческа			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаење од Биологија			
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b>  Стекнување на знаење од областа на Микробиологијата на храна. Изучувањето на предметот Микробиологија на храна ќе им обезбеди на студентите потребен квантум на знаење пред се микробиологија на месо и месни производи и микробиологија на млеко и млечни производи</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед, Предмет на проучување на микробиологијата, Општи карактеристики и структурна организација на микробната клетка, Морфологија на микроорганизмите, Систематика на микроорганизмите, Микробен раст, Микробен метаболизам, Микробна генетика, Микробиологија на храната, Микробиологија на млеко и млечни производи, Микробиологија на месо и месни производи, Микробиологија на риба и рибни производи, Микробиологија на зачини, Микробиологија на вода, воздух и почва, Патогени микроорганизми во храната, Постапки на конзервирање на прехранбените производи.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Техники и мерки за безбедно работење во микробиолошка лабораторија, Примена на светлосен микроскоп во микробиологијата, Форма, големина и градба на микроорганизмите, Микроскопски препарати, бојење на микроорганизми, Физички методи за контрола на микробниот раст, Хемиски методи за контрола на микробниот раст, Фунги – квасци, Фунги – мувли, Култивација на микроорганизми - хранливи подлоги, Култивација на микроорганизми - засејување и инкубација, Методи за броење на микроорганизми, изолација на чисти култури.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<p><b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)</p> <p><b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење</p>			

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	15 часови	
			16.2	Самостојни задачи	15 часови	
			16.3	Домашно учење	60 часови	
17	Начин на оценување: Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Димитровски А.	Микробиологија со микробиологија на храната	Технолошко-Металуршки Факултет Скопје	1995
		2	Glazer N., Nikaido H	Микробиолошка биотехнологија	Cambridge University	2007
3						
22.2	Дополнителна литература					
	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година	
	1	Durakovic S.	Prehranbena Mikrobiologija	Medicinska Naklada	1991	
	2					
	3					

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ПРОИЗВОДСТВО И ПОЗНАВАЊЕ НА МЕСО			
2	Код	ТАП402			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Митре Стојановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Анатомија со физиологија на домашните животни, Општо сточарство.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање на студентите со составот, структурата, градбата, хранливата и биолошката вредност на месото како суровина за месната индустрија и за свежа консумација.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања):</b> Вовед. Кланици (кус историски развој на кланиците). Видови на кланици. Општи хигиенски и технички услови за изградба на кланици, простории во кланиците, внатрешен транспорт. Технологија на колење и обработка на труповите од говеда, свињи, овци и кози. Технологија за колење живина. Месо поим и дефиниција, градба на месото и основни карактеристики на ткивата. Делови кои се јадат и не се јадат. Хемиски состав на месото и ткивата. Хранлива вредност на месото. Оценување на пазарниот квалитет на месото и фактори кои влијаат врз вредноста на месото.  <b>Практична настава(вежби):</b> Дефинирање на месото. Земање проби. Проби месо за дисекција. Проби месо за хемиски испитувања. Проби месо за бактериолошко испитување. Проби месо за трихиноскопија. Квантитативно утврдување на ткивата во трупот (дисекција на целиот труп, дисекција на половинка, дисекција на високо ребро, дисекција на слабинскиот исечок-лоинот). Органолептичко испитување. Хемиски испитувања(одредување на содржината на вода, масти, протеини, минерални материи, јаглени хидрати).Одредување на рН вредноста. Мерење на aw вредност. Утврдување на гнилежните процеси.				
12	<b>Методи на учење:</b> Индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	Наставни активности: теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски			

		вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	45 часови	
		15.2	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		16.3	<b>Домашно учење</b>	45 часови	
17	<b>Начин на оценување :</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување.				
	17.1	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	17.3	<b>Активност и учество</b>		10 бодови	
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	22.1	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
	1	J.X.Xју, Веи-Кит Нип, Роберт В.Роџерс, Овен А. Јанг	Наука за месото и неговата примена	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2012

		<b>2</b>	Вуковиќ И.	Основе технологије меса	Издание на Универзитетот во Београд	1998
		<b>3</b>	М.Стојановски	Производство и познавање на месото;	Скрипта за интерна употреба	2004
		<b>4</b>	Р.А. Лори во соработка со Д.А.Лидвард	Лориевата наука за месото	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2013
		<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Б.Џинлески	Одбрани лабораториски методи за испитување на месо и преработки од месо	УКИМ- Земјоделски Факултет Скопје	1981
		<b>2</b>	Мин Ду, Ричард Ј. Мек Кормик	Применета биологија на мускули и месо	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2011

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ЗАЧИНСКИ РАСТЕНИЈА И ЗАЧИНИ			
2	Код	ТАП403			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Живко Јанкулоски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Познавање од растително производство, агроекологија и биологија			
10	Цели на предметната програма: запознавање и изучување на зачинските растенија и зачини.				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед, Градба на растенија, Распространетост, Активни материи, Поделба, Опис на одделни видови растенија, Чување на зачините, Класификација на зачинските растенија, Приноси на семе, дрога и етерично масло, Хемиски состав и употреба на зачинските растенија.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Екстракција на етерични масла од зачински растенија. Подготовка на хербариум.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови	
		15.2	<b>Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		16.3	<b>Домашно учење</b>	60 часови	



<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активности учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
			Јанкулоски Ж., Муминовиќ Ш., Арапческа М.	Зачински и лековити растенија - производство и употреба	Универзитет “Св. Климент Охридски” Битола	2006
		<b>1</b>	Е. Луц	Земјоделството и животната средина	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2011
		<b>2</b>	Teuscher E.	Medicinal Species A handbook of culinary herbs, species, spice mixtures and their essential oils	Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH	2002
		<b>3</b>				
	<b>Дополнителна литература</b>					
	<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>

		<b>1</b>				
		<b>2</b>				
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ОБРАБОТКА НА МЕСО			
2	Код	ТАП501			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Митре Стојановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Анатомија со физиологија на домашните животни. Општо сточарство. Производство и познавање на месо.			
10	Цели на предметната програма:	Запознавање со основните операции во обработката и припремата на месото за понатамошна преработка.			
11	Содржина на предметната програма:	<p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед. Ладење на месото (современи ладилници, конзервирање на месото со ладење). Зреење на месото. Гликогенолиза и фактори кои влијаат врз гликогенолизата. Смирзување на месото, смрзување на водата во месото, складирање на смрзнатото месо. Дефростација. Обработка на месото со топлина, конзервирање на месото со топлина. Категоризација и класификација на труповите (говеда, овци, свињи) според SEUROP. Расечување на месото. Саламурење на месото, средства за саламурење на месото, дозирање на основните состојки во саламурата. Нитрати и нитрити. Формирање на бојата на месото.</p> <p><b>Практична настава(вежби)</b>  Разладни машини, разладни флуиди. Утврдување на факторите кои влијаат врз гликогенолизата. Класификација на месото. Категоризација на месото. Категоризација на говедско месо. Категоризација на свинско месо. Категоризација на овчјо и козјо месо. Саламурење. Видови саламури. Подготовка на саламури. Практичен начин на изведба на саламурење.</p>			
12	Методи на учење:	Индивидуално учење			
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), вежби <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	45 часови	

		<b>15.2</b>	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	45 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување :</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање преку колоквиуми. Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување на предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>1</b>	Вуковиќ И.	Основе технологије меса	Издание на Универзитетот во Београд
		<b>2</b>	Стојановски М.	Обработка на месо	Интерна скрипта
		<b>3</b>	Ј.Х.Хју, Веи-Кит Нип, Роберт В.Роџерс, Овен А. Јанг	Наука за месото и неговата примена	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги
<b>4</b>		Р.А. Лори во соработка со	Лориевата наука за месото	Влада на РМ Проект 1000	
			<b>Година</b>		

		Д.А.Лидвард		преводи на книги	
22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	1	Мин Ду, Ричард Ј. Мек Кормик	Применета биологија на мускули и месо	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2011
	2	Џозеф Кери, Џон Кери, Дејвид Ледвурд	Преработка на месо – подобрување на квалитетот	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
3	Х.Л.М. Леливелд	Прирачник за контрола на хигиената во прехранбената индустрија,	Проект превод на 1000 учебници Влада на РМ,	2009	

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТЕХНОЛОГИЈА НА РИБИ			
2	Код	ТАП502			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Дијана Блажековиќ - Димовска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаења од рибарство, биологија, хемија, микробиологија			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> запознавање со технологијата на преработка и конзервирање на риби				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Водата како основна животна средина и влијанието на физичко - хемиските карактеристики на водата врз развојот на рибите. Анатомија и физиологија на риби. Систематика на риби. Нутритивна вредност на рибиното месо. Улогата на рибата во исхраната на човекот. Риболов и обработка на рибите. Квалитативни својства на уловената риба. Преработка и конзервирање на риби. Конзервирање на риби со замрзнување. Конзервирање на риби со солење. Конзервирање на риби со сушење. Производство на рибини конзерви. Производство на рибини полуконзерви. Чадење на риби. Пакување, транспортирање и чување на риби.  <b>Практична настава (вежби)</b> Одредување на квалитативните својства на водата (физичко – хемиски карактеристики) значајни за развојот на рибите. Морфолошки особини на рибите. Одредување на морфометриски и меристички карактеристики на рибите. Биолошки особини на рибите. Одредување старост на рибите. Одредување плодност на рибите. Стопански најзначајни слатководни и морски видови риби. Физичко – хемиски карактеристики на рибиното месо. Постапки со рибата по ловењето. Проценка на свежината на рибите. Хигиенска исправност на рибиното месо.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b>			

		изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	45 часови	
		15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа	30 часови	
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	45 часови	
17	Начин на оценување: континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик		
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
22	Литература				
	Задолжителна литература				
		Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач
22.1	1	Стевановски В., Христова - Карапетковска В.	Технологија на преработка и конзервирање на риба	Факултет за биотехнички науки - Битола	2010

		<b>2</b>	Стенли Додсон	Вовед во лимнологија	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2009
		<b>3</b>				
		<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Стевановски Ванѓел, Блажековиќ - Димовска Дијана	Практикум Рибарство	Факултет за биотехнички науки - Битола (интерна скрипта)	2016
		<b>2</b>	Baltić M., Teodorović V.	Higijena mesa, riba, rakova i skoljki	Veterinarski fakultet Beograd	1997
		<b>3</b>				



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	МАРКЕТИНГ НА АГРОПРЕХРАНБЕНИ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП503			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Катерина Бојковска			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b>  Стекнување на знаења од областа на пазарот и прометот на агропрехранбени производи и за основите на маркетинг концепцијата на работењето на трговските друштва од областа на агропрехранбената индустрија како основа за управување и раководење со маркетинг активностите и нивна примена во практиката.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед, Значење на храната (Храната како услов за опстанок на поединецот, Храната како основа за раст и развој на националното стопанство, Стратешко значење на храната на глобално ниво), Пазар на храна (Долгорочни трендови на пазарот на агропрехранбени производи, Понуда на агропрехранбени производи, Потребни, потрошувачка и побарувачка за храна), Маркетинг во производството на агропрехранбени производи (Прехранбен систем, Теоретски пристап кон маркетингот во производството на храна, Истражување на пазарот на агропрехранбени производи, Сегментација на пазарот на храна, Маркетинг микс за агропрехранбени производи, Производот во маркетингот на агропрехранбени производи, Дистрибуционен микс, Ценовен микс, Промотивен микс), Производство на храна и примена на маркетингот во Република Македонија (Предуслови за производство на агропрехранбени производи, Карактеристики на производството на храна во Република Македонија, Производството на храна во Република Македонија и неговата конкурентска способност, Извозна маркетинг стратегија за македонските агропрехранбени производи), Современи трендови во развојот на пазарот на храна (Глобализациски трендови, Влијание на технологијата на пазарот на храна, Тренд “здрава храна”).</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  -Сегментација на пазарот - утврдување кон кои пазарни сегменти можат да се насочат производитите (според старосната структура, според полот итн.) односно кон која таргет група; Однесување на потрошувачите во процесот на купување - истакнување и посебно потенцирање на факторите кои влијаат врз донесувањето на одлуки за купување и како потрошувачите ќе се однесуваат после чинот на купување; Примена на маркетинг</p>				

	<p>концепцијата во светот кој брзо се менува и согледување на можностите за задоволување на потребите на потрошувачите преку креирање на производ кој најсоодветно ќе ги задоволи потребите, желбите и барањата на купувачите а притоа компанијата ќе оствари највисок профит; Согледување на начините и можностите за формирање на конкурентски цени на агропрехранбените производи; Избор на соодветна стратегија на дистрибуција на прехранбени производи до целните пазари; Промоција на производите од прехранбената индустрија преку составување на рекламни пораки за два производи, нивна презентација и дискусија по однос на тоа која реклама е подобра и зошто; Согледување на најдобрите начини и можности за управување и раководење со маркетинг активностите во стопанските субјекти од областа на агропрехранбената индустрија.</p>			
<b>12</b>	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење			
<b>13</b>	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови		
<b>14</b>	<b>Распределба на расположливото време</b>	<p><b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)  <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење</p>		
<b>15</b>	<b>Форми на наставните активности</b>	<b>15.1</b>	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови
		<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување			
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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)
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми		

		Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
<b>22.1</b>	<b>Ред.Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Ф. Котлер, Г. Армстронг	Принципи на маркетингот	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”	2009
	<b>2</b>	Чарлс Б. Лемб, Џозеф Ф. Хеар, Карл Мекданиел	Маркетинг	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”	2011
	<b>3</b>	Џ.Пол Питер, Џери Олсон	Однесувањето на потрошувачите и маркетиншките стратегии	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”	2009
	<b>4</b>	Д. А. Акер, В. Кумар., Џорџ С. Деј	Маркетинг истражување	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 500 стручни, научни книги и учебници”	2009
	<b>5</b>	Д.Петковски К. Бојковска	Маркетинг на агроиндустриските производи (скрипта)	Факултет за биотехнички науки-Битола	2009
	<b>Дополнителна литература</b>				
<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	А. Томин и др.	Тржиште и промет пољопривредних производа	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	2005
	<b>2</b>	Александар	Стратегиски маркетинг	Проект на	2010

			Чернев,	менаџмент	Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”.	
		<b>3</b>	Б. Јаковски, А. Циунова Шулеска	Маркетинг менаџмент	Економски факултет - Скопје	2004
		<b>4</b>	Louis E. Boone, David. L. Kurtz	Contemporary marketing 2005	Thomson, south- west corporation	2005
		<b>5</b>	Ф.Котлер К. Кевин	Маркетинг менаџмент	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”.	2009

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	<b>КОНЗУМНО МЛЕКО И ФЕРМЕНТИРАНИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ</b>			
2	Код	ТАП601			
3	Студиска програма	<b>ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ</b>			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	<b>ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ</b>			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ VI семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	<b>Проф. д-р Стефче Пресилски</b>			
9	Предуслови за запишување на предметот	Биологија, хемија, биохемија и производство и познавање на млекото			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање на основните промени на млекото при преработката во различни конзумни млека, млеко во прав и ферментирани млечни производи				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b> Поим, цел и технологија на производство на конзумни млека (сурово, пастеризирано, стерилизирано, модифицирано, ароматизирано, млеко во прав реконструирано и рекомбинирано), поим и цел за производство на киселомлечни напитки и напитки од суругка и кисела павлака.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања- теоретска настава</b>	45 часови	
		15.2	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		16.3	<b>Домашно</b>	45	

			учење	часови		
<b>17</b>	<b>Начин на оценување</b>					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсуствува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Валстра, П., Ваутерс, Ј., Гертс, Т.	Наука и технологија на млеко	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги,	2011
		<b>2</b>	Меквини, П.Л.Х., Фокс, П.Ф	Современа хемија на млекарството	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги,	2012
	<b>3</b>	С. Пресилски	Конзумно млеко и киселомлечни производи	Факултет за биотехнички науки-Битола	2005	
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
<b>Ред. Бр.</b>		<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>	
<b>1</b>	А. Petricic	Konzumno I fermentirano	Zagreb	1990		

				mleko		
		<b>2</b>	Lj. Tratnik	Mljeko- hemija, biohemija I mikrobiologija mleka	Zagreb	2002
		<b>3</b>	M. Stefanova Konradenko I Z. Simov	Blgarsko kiselo mleko	Sofija	2003

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТЕХНОЛОГИЈА НА ЖИВИНСКО МЕСО			
2	Код	ТАП602			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ VI семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Димче Китановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Анатомија со физиологија на домашните животни, Општо сточарство, Производство и познавање на месото.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање на студентите со технологијата на производство и преработка на живинско месо и споредни производи од нивната преработка.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Карактеристики на живинското месо. Автолитички промени во живинското месо. Кожа и кожни творби кај живината. Индустриско производство на живинско месо. Примарна обработка на живината. Симнување на перјата од живинските трупови, егзентерација и евисцерација. Обработка на живината на подвижни механизирани и автоматизирани линии. Ладилна обработка и лагерување на живинското месо. Производство на делумно смрзнато живинско месо. Обработка на споредни производи од живината.  <b>Практична настава (вежби)</b> Утврдување на хемискиот состав и хранливата вредност на живинското месо (земање проби). Утврдување на содржината на вода. Утврдување на содржината на масти. Утврдување на содржината на вкупни протеини. Утврдување на содржината на минерални материи. Утврдување на содржината на хидроксипролин. Утврдување на содржината на триптофан. Квантитативна анализа на составните делови на живинското месо. Утврдување на енергетската вредност. Утврдување на постморталните промени и определување на пресноста (земање проби и сензорна оценка). Утврдување на рН вредноста. Утврдување на хидрофилните својства (SVV). Утврдување на структурно-механичките својства (нежност, еластичност, цврстина). Утврдување на хранливите субпродукти од живина. Теренска настава – посета на индустриска кланица за живина.				
12	<b>Методи на учење:</b> Индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			



14	Распределба на расоложливото време		<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности		15.1	Предавања-теоретска настава	45 часови	
			15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа	30 часови	
16	Други форми на активности		16.1	Проектни задачи	15 часови	
			16.2	Самостојни задачи	15 часови	
			16.3	Домашно учење	45 часови	
17	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература					
	Задолжителна литература:					
	22.1	Ред.Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1	Д-р Константин Василев, Д-р Димче Китановски	Технологија на живинско месо и јајца	-Факултет за биотехнички науки, Битола	2005	

		<b>2</b>	Х. Хју, Веи-Кит Нип, Роберт В.Роџерс, Овен А. Јанг.	Наука за месото и неговата примена.	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Хиротоши Тамура, Сузан Е.Ебелер, Кику Кубота, Џери Р.такота	Вкусот на храната-хемија, сетилна евалуација и биолошка активност	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2010
		<b>2</b>				
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	МАШИНИ ЗА ПРЕРАБОТКА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП603			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ VI семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Вангелица Јовановска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Производство и познавање на млеко и млечни производи и обработка на месо и месни производи			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање со машините и опремата за преработка на анимални производи во биотехниката.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Општи поими во биотехниката, Принципи на работа на уредот за машинско молзење, Постапки на млекото по молзење, Примање на млекото во млекарите, Цевководи во млекарите, Термичка обработка на млекото, Евапорирање на млекото, Машини и опрема за ладење на млекото, Опрема за производство на јогурт, путер и маја, Машини и опрема за примарно производство на месо, Машини и опрема за зашметување на кланични животни, Опрема за искрвавување, Машини и опрема за дерење и опрлување, Машини и опрема за расечување на трупови, Машини и опрема за иситнување, мелење и обескоскување, Машини и опрема за мешање на полнежна маса, Машини и опрема за осолување и саламурење, Машини и опрема за топлотна обработка на месо и месни производи;  <b>Практична настава (вежби):</b> Анализа на погонски и работен дел на машината за молзење, Машинско молзење на говеда, овци и кози, Обработка на млекото, Цистерни, резервоари и индикатори, Машини за пастеризација, стерилизација, термализација, Ладилни машини и инсталации, Линии за предтретман на млекото и за добивање на краен производ, Механичко и електрично зашметување, Вакуум (шуплив) нож, Дерење, шурење и опрлување, Видови на електрични пили (трион), Мешање и дозирање на полнежна маса, Осолување на месо и риба, Автоклави и дупликатори, Машини за ладење на месото и месните производи; Посета на преработувачки капацитети;				
12	<b>Методи на учење:</b> Power-point презентации, интерактивна настава и вежби, теренска настава, часови за неделни консултации				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			

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	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	60 часови		
17	Начин на оценување: изработка и презентација на семинарски труд, два колоквиуми (ослободување на испит) и писмен испит за неположени колоквиуми					
	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)	0 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	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	Литература:					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Вангелица Јовановска	Машини и опрема за преработка на анимални поизводи (Интерна скрипта)		2008
		2	Спасо Манчев	Познавање и користење на машините, апаратите и опремата во индустријата за месо	ФБН-Битола	2002
	3	Питер Валстра Јан Т.М. Вутерс Том Ј. Герте	Наука и технологија на млеко	Арс Ламина ДОО	2012	
	4					
	Дополнителна литература					
	Ред.	Автор	Наслов	Издавач	Година	

	22.2	<b>Бр.</b>				
		<b>1</b>	Спасо Манчев	Познавање и користење на машините, апаратите и опремата за добивање на млеко	ФБН-Битола	2002
		<b>2</b>				
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТЕХНОЛОГИЈА НА МЕСНИ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП701			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/семестар	IV година/ VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Елена Јошевска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Производство и познавање на месо, Обработка на месо, Биохемија, Машини и опрема за преработка на анимални производи.			
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b>  Основна цел е студентите да се запознаат со технологиите на производство на месните производи (колбаси, сувомеснати производи и конзерви), согласно Правилникот за квалитет на месо и преработки од месо и Директивите на Европската Унија за заштита на здравјето на потрошувачите.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед. Основна терминологија во месопреработувачката индустрија (преработување, саламурење, маринирање, бланширање, конзервирање, месно тесто-прат, полнеж и сл.) Услови за преработка на месо. Производна декларација. Производство на месно тесто од топло и оладено месо. Дефинирање, карактеристики и поделба на адитивите. Дефинирање на зачините и видови зачини кои најмногу се употребуваат во месната индустрија. Производство на чад (начини на чадење на месните производи, типови генератори, Атмос уреди, антимикробни својства на чадот). Конзервирање на месото со сушење, солење, саламурење, зрачење. Основни карактеристики на цревата. Поделба на природните и вештачките црева. Преработки од месо (дефинирање и поделба според Правилник). Технологии за производство на полутрајни колбаси. Технологија за производство на трајни колбаси. Технологии за производство на сувомеснати производи. Конзерви и готови јадења од месо.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Земање проби кај месните преработки (колбаси, конзерви, сувомеснати производи, мелено месо). Сензорно оценување. Проби месо за хемиски испитувања. Проби месо за бактериолошко испитување. Панел методи. Хемиски испитувања (одредување на содржината на вода, масти, протеини, минерални материи, јаглени хидрати). Одредување на рН вредноста. Мерење на а<sub>w</sub> вредност. Утврдување на гнилежните процеси. Утврдување на грешките во технолошкиот процес на производство на месни производи.</p>				
12	<b>Методи за учење:</b> индивидуално учење				

13	Вкупен расположлив фонд на време		150 часови			
14	Распределба на расположливото време		<b>Наставни активности:</b> теоретска настава(предавања), вежби <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска Настава	45 часови		
		15.2	Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа	30 часови		
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	45 часови		
17	Начин на оценување: Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	17.1	Тестови			80 бодови	
	17.2	Семинарска работа/проект(презентација, писмена усна)			10 бодови	
	17.3	Активности 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 потписи полагање на завршен испит		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање преку колоквиуми. Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување на предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1	Ј.Х.Хју, Веи-Кит Нип, Роберт В.Роџерс,	Наука за месото и неговата примена	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2012	

		Овен А. Јанг			
	2	Р.А. Лори во соработка со Д.А.Лидвард	Лориевата наука за месото	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2013
	3	Мин Ду, Ричард Ј. Мек Кормик	Применета биологија на мускули и месо	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2011
	4	Џозеф Кери, Џон Кери, Дејвид Ледвурд	Преработка на месо – подобрување на квалитетот	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
	5	Х.Л.М. Леливелд	Прирачник за контрола на хигиената во прехранбената индустрија,	Проект превод на 1000 учебници Влада на РМ,	2009
	<b>Дополнителна литература</b>				
22.2	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	1	Вуковиќ И.	Основе технологије меса	Издание на Универзитетот во Београд	1998
	2	М.Стојановски	Преработки од месо	Скрипта за интерна употреба	2004
	3	Б.Џинлески	Одбрани лабораториски методи за испитување на месо и преработки од месо	Земјоделски Факултет Скопје	1981



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТЕХНОЛОГИЈА НА СИРЕЊЕ И ПУТЕР			
2	Код	ТАП702			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Гордана Димитровска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Производство и познавање на млекото, хемија, биохемија, микробиологија.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Да се запознаат студентите со технологиии за производство на разни типови и видови на сирења и производство на путер.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Историски развој на сиренарството. Основни принципи на сиренарството. Нутритивна вредност на сирењето. Класификација на сирењата. Тврди сирења (кашкавал, чедар, пармезан. Ементалски тип на сирења. Едамски тип на сирења. Меки сирења. Нови нетрадиционални технологии за саламурени сирења. Сурутка, својства и нејзина употреба. Технологија на производство на топени сирења. Технологија на производство на путер.  <b>Практична настава (вежби)</b> Земање проби од сирење, Определување на количина и јачина на сирило, Определување на вкупна сува материја кај сирењата, Определување на киселост кај сирењата (рН, титрациона киселост), Определување на масти и лактоза кај сирењата. Определување на сол кај сирењата, Технологија на производство на бело меко сирење, Технологија на производство на Фета сирење, Технологија на производство на биено сирење. Технологија на производство на кашкавал. Технологија на производство на путер.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	45 часови	
		15.2	<b>Вежби (лабораториски)</b>	30 часови	

			<b>аудиторски) семинари тимска работа</b>			
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	45 часови		
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано – преку колоквиуми или преку завршно оценување.					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик				
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација после секоја академска година и студентска анкета				
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	Ред Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Стефче Пресилски	Производство на сирење и путер	Факултет за биотехнички науки Универзитет Св."Климент Охридски" - Битола	2004
		2	Наталија Капац Паркачева	Технологија на млеко(I и II)	Универзитет Св."Кирил и Методиј- Скопје	1983
	3.	Ljubica Tratnik	Mlijeko – Tehnologija, biokemija i	Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb	1998	

			mikrobiologija		
		M.Caric S.Milanovic D.Vucelija	Standardne metode analize mleka i mlecnih proizvoda	Prometej, Novi Sad	2000
		Валстра Питер, Јан Т.М.Вутерс, Том Ј.Гертс	Наука и технологија на млеко	Арс. Ламина ДОО Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
	<b>Дополнителна литература</b>				
22.2	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Марија Балтаџиева	Технологија на млечните производи	Земиздат, Софија	1993
	2.	Rajka Bozanic, Irena Jelacic, Tea Bilusic	Analiza mlijeka i mlecnih proizvoda	Plejada, Zagreb	2010

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ХИГИЕНА, КОНТРОЛА И НАДЗОР НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП703			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Љупче Кочоски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Микробиологија, Анатомија, хигиена и здравје, технологија на месо, млеко, риби, јајца, мед и др.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Оспособување за вршење контрола и надзор на прехранбените производи од анимално потекло				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед. Цели и мисија на изучување на предметот; Законски одредби и хемиски состав и нутритивна вредност на млекото; Хигиена на добивање на млекото; Загадувачи кои можат да се пренесат преку млекото; Особини и маани на млекото; Производи од млеко – дефиниции и услови за квалитет(сирење, млеко во прав, путер, кондензирани млечни производи, јогурт и др.); Перење и дезинфекција во млекарството; Хигиена контрола и надзор на месо и производи од месо; Бактериолошки преглед на месото и органите; Хигиена контрола и надзор на месо и производи од месо; Хигиена контрола и надзор на риби и производи од риби; Хигиена контрола и надзор на јајца и производи од јајца.  <b>Практична настава (вежби):</b> Историјат и значење на HACCP системот; Принципи - начела на HACCP системот и развивање на HACCP планот; Опис на очекуваната употреба на производот; Опис на финален производ; Конструкција на проточен дијаграм на готов производ; Идентификација на опасностите; Одредување на CCP со помош на дрвото на одлуки; Утврдување на критичните граници и систем за вршење контрола на CCP; Дефинирање на корективни мерки кога ќе се утврди губење на контролата врз одредена CCP; Верификација и документација за функционирањето на HACCP системот				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расоложливото време	Наставни активности: теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)			

		<b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	45 часови	
		15.2	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		16.3	<b>Домашно учење</b>	45 часови	
17	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
	17.1	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	17.3	<b>Активност и учество</b>		10 бодови	
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	22.1	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>Година</b>			
1	Х.Л.М. ли Ливелд, М.А. Мосерт, Ц. Холанд.	Прирачник за контрола на хигиената во прехранбената индустрија.	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2009	
2	Љ.Кочоски	Хигиена контрола и надзор на анималните производи -	ФБН - Битола	2011	

			скрипта		
	<b>3</b>	Љ.Кочоски	Сигурносни и безбедносни системи во прехранбената индустрија - скрипта	ФБН - Битола	2010
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Чарлс Л.Вилсон	Микробна контаминација на храна.	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2011
	<b>2</b>	Мин Ду, Ричард Ј. МекКорм ик.	Применета биологија на мускули и месо.	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2011
	<b>3</b>	Ј.Х.Хју, Веи-Кит Нип, Роберт В.Роџерс, Овен А. Јанг.	Наука за месото и неговата примена.	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
	<b>4</b>	Б. Ангелков	Хигиена контрола и надзор на анималните производи - скрипта	ФБН - Битола	2004
<b>5</b>	Р. Грујиќ, В. Санчиз, Р. Радовано виќ	НАССР системи	Леида, Бања Лука	2003	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ЕКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЈА НА АГРОПРЕХРАНБЕНАТА ИНДУСТРИЈА			
2	Код	ТАП801			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VIII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	4
8	Наставник	Доц. д-р Николче Јанкуловски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b> Студентите ќе стекнат знаења за основните елементи на економиката и организацијата на претпријатијата од агропрехранбениот сектор, совладување на методите на управување, поврзување на знаења од повеќе области, како и решавање на конкретни проблеми од праксата во насока на подобрување на деловните задачи.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Теоретско-методолошки аспекти на земјоделството, специфичности на земјоделството, Вклучување на македонскиот агрокомплекс во светскиот промет, аграрна политика, менаџмент и информативен систем во земјоделството, некои меѓународни организации за развој на земјоделството (агрокомплексот), карактеристики на развојот на земјоделството во Република Македонија, економско реструктурирање на агрокомплексот, аграрна и развојна политика на Република Македонија. Карактеристики на менаџментот во агроиндустријата. Агроиндустриски менаџмент и менаџери. Функции на менаџментот. Организирање, одлучување, управување и раководење во трговските друштва од агропрехранбениот сектор. Трговските друштва и агроиндустрискиот комплекс. Специјализација, интензификација и планирање на производството. Менаџмент со средствата на трудот. Менаџмент со трудот (работната сила-човечките ресурси). Менаџмент со производните процеси во млекарската и месната индустрија. Менаџмент со трошоците во агропрехранбените Т.Д.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Основање и организација на управувањето во претпријатијата; Специјализација и интензификација на производството; Избор на оптимална производна структура (оптимален произведен програм); Утврдување на економска оправданост при купување на технолошка опрема; Организација и економика на транспортот; Методи за нормирање на трудот; Аналитичка процена на работните места и распределба на платите според трудот; Содржина и изработка на инвестиционен проект во агропрехранбениот сектор; Оперативно планирање.</p>				

12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	100 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови	
		15.2	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	10 часови	
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	10 часови	
		16.3	<b>Домашно учење</b>	20 часови	
17	<b>Начин на оценување</b>				
	17.1	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	17.3	<b>Активност и учество</b>		10 бодови	
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсуствува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
		<b>Ред.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>



22.1	<b>Бр.</b>				
	<b>1</b>	Б. Џејмс Ш.Кенет	Принципи на агроиндустрискиот менаџмент	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 500 стручни, научни книги и учебници”	2009
	<b>2</b>	Гејл Л. Крејмер, Кларенс В. Јенсен, Даглас Д. Саутгејт	Економика на земјоделството и агробизнис	Аrs Lamina, Скопје.	2012
	<b>3</b>	Д.Петковски	Менаџмент во агропрехранбената индустрија (скрипта)	Факултет за биотехнички науки-Битола	2008
	<b>4</b>	Д.Петковски Н.Јанкуловски	Менаџмент во агропрехранбената индустрија (практикум)	Факултет за биотехнички науки-Битола	2007
22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Горѓевски Ѓ., Данилова Н.	Вовед во економика на земјоделството	Економски Институт-Скопје	2008
	<b>2</b>	Аждерски Ј.	Економика на земјоделството	Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје	2007
	<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	АМБАЛАЖИРАЊЕ И СКЛАДИРАЊЕ НА АГРОПРЕХРАНБЕНИ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП802			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/семестар	IV година/ VIII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	4
8	Наставник	Проф. д-р Живко Јанкулоски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Познавања од машини и опрема во агропрехранбената индустрија			
10	Цели на предметната програма: Запознавање со амбалажните материјали и амбалажата која се користи во агропрехранбената индустрија				
11	Содржина на предметната програма:  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед, амбалажни материјали и особини на амбалажните материјали. Видови на амбалажа. Системи за пакување на прехранбени производи. Услови за производство и промет на амбалажа за прехранбени производи. Складишта. Декларација на производите.  <b>Практична настава (вежби)</b> Технолошки процеси за производство на лимена амбалажа, стаклена амбалажа, пластична амбалажа, хартиена амбалажа, Линии за пакување на месни и млечни производи, Линии за пакување на алкохолни и безалкохолни пијалоци, Линии за пакување на зрнести и прашкасти производи, Посета на фабрики за изработка на амбалажа.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време				100 часови
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби (лабораториски аудиториски)семинари	30 часови	

			<b>тимска работа</b>			
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	10 часови		
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	10 часови		
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	20 часови		
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активности учество</b>		10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик				
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред . Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	
		1	С. Калпакаци јан, С. Р. Шмид	Производно инженерство и технологија	(Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги),	2010
		2	Х. Тамемаги	Криза со отпадот	(Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги),	2010
3		Јанкулоск иЖ	Амбалажирање на анимални производи	Универзитет„Св. Климент Охридски“	2010	

					Битола	
	22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Галиќ К.; Циковиќ Н., Берковиќ К.	Анализа амбалажног материјала	Хинус, Загреб	2000
		<b>2</b>	Црнчевиќ Б.	Амбалажа животних намирница	Белград	2005
		<b>3</b>	Цветков Љ.	Амбалажа за прехранбени производи	Скопје	1994

Предметни програми на изборни предмети од зимски семестар

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ИНФОРМАТИКА			
2	Код	ТАП105			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ I семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Вонр. проф. д-р Благој Ристевски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаења од рибарство, биологија, хемија, микробиологија, зоохигиена			
10	Цели на предметната програма: основна цел на предметот е запознавање на студентите со работата на компјутерите и нивното користење, работа со апликативен софтвер за канцелариско работење.				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>                      Основи на информатиката. Основни поими. Софтвер. Хардвер: Архитектура на компјутерите. Персонални компјутери. Бинарен броен систем. Оперативни системи. Компјутерски мрежи. Интернет. Антивирусни програми. Дигитални потписи и сертификати.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>                      Вежби за утврдување на основните поими на Windows, вежби во MS Office (Word, Excel, Power Point, Access), вежби за основно и напредно пребарување на Интернет. Користење на е-маил сметки (accounts).</p>				
12	Методи на учење: Теоретска настава, лабораториски вежби, групно учество на студенти во изработка на проектни задачи, одржување консултации со студенти, помагање во изведување на лабораториски вежби.				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	Наставни активности: теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) Други форми на активности: изработка на проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	

		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови		
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја студиска програма и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Дејвид А. Патерсон Џон Л. Хенеси	Компјутерска организација и дизајн– хардверски/софтверски интерфејс	Просветно дело	2009
		<b>2</b>	Благој Ристевски	Авторизирани предавања по предметот Информатика		
		<b>3</b>				
	<b>Дополнителна литература</b>					
	<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>				

		2				
		3				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ПРОИЗВОДСТВО НА СУРОВИНИ ОД РАСТИТЕЛНО ПОТЕКЛО			
2	Код	ТАП106			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/семестар	I година/ I семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Живко Јанкулоски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Фуражно производство, Зачински и лековити растенија, Вовед во растително производство, Ботаника, Хемија, Биохемија			
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b>  Стекнување знаења за суровините од стопански и економски позначајните претставници од житните, фуражните, индустриските растенија и зачински и лековити растенија. Познавање на суровината и одредување на нејзиниот квалитет во внатрешниот и надворешниот промет.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Значење, хемиски состав, особини и обем на производство кај нас и во светот на следните култури:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Лебни и останати житни растенија;</li> <li>- Зрнести мешункасти растенија;</li> <li>- Фуражни растенија;</li> <li>- Индустриски растенија за производство на масло и алкалоиди;</li> <li>- Зачински и лековити растенија</li> </ul> <p>Органско растително производство. Складирање.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Анатомска градба на семето. Земање на проби – мострирање. Проверка на органолептичките својства на зрнестите производи. Одредување на туѓи примеси. Одредување на влага. Одредување на апсолутна маса на семето. Одредување хектолитарска маса на семето. Одредување на физичко-хемиските својства на суровините. Одредување на количина на сурово масло во маслодајни семиња.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд</b>				150 часови



	<b>на време</b>				
<b>14</b>	<b>Распределба на расположливото време</b>		<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење		
<b>15</b>	<b>Форми на наставните активности</b>	<b>15.1</b>	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови	
		<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>	80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>	10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активности учество</b>	10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		К. Шифер, М.	Вовед во агрономија	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2010

			Крестин			
		<b>1</b>	Јанкулоск и Ж. и сор.	Зачински и лековити растенија	Факултет за биотехнички науки	2005
		<b>2</b>	Јанкулоск и Ж.	Фуражно производство	Интерна скрипта на Факултет за биотехнички науки	2006
		<b>3</b>	Василевск и Г.	Зрнести и клубенести култури	Универзитетски учебник - Скопје	2004
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Мирко Гагро	Индустриско биље	Загреб	1998
		<b>2</b>	Егуменовски П., Димов З.	Практикум по индустриски култури	Скопје	2002
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	АГРОЕКОЛОГИЈА			
2	Код	ТАП107			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/семестар	I година/ I семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Живко Јанкулоски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Познавање од поделство, биологија			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Да се запознаат студентите со еколошките услови и климатските фактори за развој на растенијата и животните, заштита на почвата и водата од загадување.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед во агроекологијата, еколошки услови, климатски фактори, заштита од загадување на водите и почвата, производство на еколошка храна од растително потекло.  <b>Практична настава (вежби)</b> Климатски елементи, Биоценози, Фотосинтеза, Ефект на стаклена градина, Кисели дождови, Екосистеми - поим и поделби, Мерни инструменти, Посета на Хидрометеоролошки Завод.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови	
		15.2	<b>Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	

		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активности учество</b>		10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
			К. Шифер, М. Кристин	Вовед во агрономија	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги
		<b>1</b>	Е. Луц	Земјоделството и животната средина	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги
		<b>2</b>	Јанкулоск и Ж	Агроекологија (интерна скрипта)	Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола
		<b>3</b>			
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>			
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>1</b>			
<b>2</b>					
	<b>3</b>				

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ПРЕТПРИЕМНИШТВО И БИЗНИС			
2	Код	ТАП108			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ I семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Начен соработник д-р Горан Михајловски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	Цели на предметната програма: запознавање со претприемачките потфати за изработка на бизнис планови.				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед; Третманот на претприемништвото во економската теорија; Карактеристики на претприемништвото и бизнисот; Превземање на претприемачки потфати; Модели и стратегии на претприемништвото; Развој на малите и средните фирми и агропретприемништвото; Финансиска поддршка на претприемништвото; Апликативен дел за малиот бизнис (за претприемачи почетници); Претприемачка анализа.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Склоност кон претприемничка и непретприемничка дејност; Споредба меѓу агропретприемништвото и претприемништвото во другите стопански области; Споредба меѓу традиционалниот и претприемачкиот агробизнис; Стратегии и начини за отстранување на ризикот; Фази во развојот на бизнисот; Разлики меѓупретприемачки и непретприемачки бизнис; Семејни бизниси; Извори на финансирање на бизнисот; Методи на претприемачка анализа; Изработка на бизнис план.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	Форми на наставните	15.1	Предавања-теоретска	30	

	<b>активности</b>			<b>настава</b>	<b>часови</b>	
			<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>		<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсуствува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Миле Пешевски	Агропретприемништво	Здружение на агроекономисти на РМ	2004
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Sahlman W.A	The entrepreneurial venture	Harvard Business School, USA	1992
<b>2</b>	Роберт	Претприемништво		2005		

			А:Барон, Скот А.Шејн	процес во перспектива	Thomson/South- Western	
		<b>3</b>	Дејвид Дикинс, Марк Филс	Претприемништво и мали фирми	ТРИ	2010

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ЗООТЕХНИКА			
2	Код	ТАП304			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Димче Китановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Познавање на биологија, анатомија и физиологија на домашните животни, општо сточарство			
10	Цели на предметната програма: вовед на студентите во специјалното сточарство				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Постанок и еволуција на домашните животни; Општи биолошки расни својства кај домашните животни; Влијание на надворешни фактори врз животинскиот организам; Наследност кај домашните животни; Екстериер на производни типови на домашни животни; Методи на одгледување; Говедарството и неговото стопанско значење; Овчарско производство; Свињарството како сточарска гранка; Живинарството како сточарска гранка.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Екстериер на производни типови на домашни животни (екстериерни карактеристики кај говеда, свињи, овци и кози); Репродукција кај домашните животни; Категоризација на говеда за производство на месо; Категории на свињи, овци и кози за колење; Оценување на кланичен квалитет кај свињи во живо; Оценување на кланичен квалитет кај свињи во заклано; Теренска настава (посета на говедарска, овчарска и свињарска фарма).</p>				
12	Методи на учење: индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)	30 часови	



			<b>семинари тимска работа</b>			
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	60 часови		
17	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсуствува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	м-р Димитар Поповски	Општо и специјално сточарство	Наша книга - Скопје	1984
2	С.Х. Бакстер и М.Р. Бакстер	Сместување и благосостојба на фармски животни	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги	2011		

		<b>3</b>	К.М.Вејтс и Д.Р.Чарлс	Сместување на добитокот	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги	2011
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>					
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>	
	<b>1</b>	Д-р Новица А. Митич	Овчарство	Београд	1984	
	<b>2</b>	Д-р Новица А. Митич	Говедарство	Београд	1984	

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	РИБАРСТВО			
2	Код	ТАП305			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Дијана Блажековиќ - Димовска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаења од биологија, хемија, микробиологија, зоохигиена			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> запознавање со стопански најзначајните видови риби како и фармски организирани стопанства за одгледување на риби				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Водата како основна животна средина и влијанието на физичко - хемиските карактеристики на водата врз рибите. Систематика на риби. Анатомија и физиологија на риби. Репродукција на риби. Стопански најзначајни слатководни и морски видови риби. Рибарство на отворени води. Производство на риба. Видови аквакултура (екстензивна, полуинтензивна и интензивна аквакултура). Типови аквакултурно одгледување (рибници, лагуни, проточни базени, кафези). Ладноводни рибници. Топловодни рибници.  <b>Практична настава (вежби)</b> Одредување на квалитативните својства на водата (физичко - хемиски карактеристики) значајни за развојот на рибите. Одредување на морфометриски и меристички карактеристики на рибите. Одредување старост на рибите. Одредување плодност на рибите. Постапки со рибата по ловењето. Проценка на свежината на рибите. Одгледувачки системи во салмоникултурата, циприникултурата и акваристиката. Планирање на аквакултурно производство.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	Форми на наставните	15.1	Предавања-теоретска	30 часови	

	<b>активности</b>			<b>настава</b>		
			<b>15.2</b>	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>		<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Стевановски Ванѓел	Слатководно рибарство	Факултет за биотехнички науки - Битола	2003
		<b>2</b>	Стенли Додсон	Вовед во лимнологија	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2009
		<b>3</b>				
<b>Дополнителна литература</b>						
	<b>Ред.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>	

	<b>22.2</b>	<b>Бр.</b>				
		<b>1</b>	Стевановски Ванѓел Блажековиќ - Димовска Дијана	Практикум Рибарство	Факултет за биотехнички науки - Битола (интерна скрипта)	2016
		<b>2</b>	Treer T., Safner R., Aničić I., Lovrinov M.	Ribarstvo	Nakladni Zavod Globus - Zagreb	1995
		<b>3</b>				

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	СВИЊАРСТВО			
2	Код	ТАП306			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Митре Стојановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Анатомија со физиологија на домашните животни, Општо сточарство.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање на студентите со стопанското значење на свињарството, расниот состав и технологијата на одгледување.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед. Потекло на свињите. Градба и функција на организмот. Размножување на свињите. Раси на свињи. Наследување. Методи на одгледување. Гоење на свињите. Искористување и оценување на свињите. Продажба и транспорт на свињите. Објекти за сместување на свињите.  <b>Практична настава(вежби)</b> Морфолошки карактеристики и опис на свињите; Запознавање со костурот и мерење на екстериер; Пресметување на наследен коефициент; Контрола на репродуктивни особини; Вешпачко осемнување на свињи; Одредување на степенот на сродственото одгледување; Обележување на свињи – обројчување; Оценување на кланичен квалитет; Пресметување на основно стадо –свињи; Пресметување на сместувачки капацитети.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расложливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)семинари	30 часови	

			<b>тимска работа</b>		
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување :</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување.				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>Година</b>			
		<b>1</b>	Петар Нешовски	Свињарство	Универзитет Кирил и Методиј, Скопје
	<b>2</b>	С.Х. Бакстер и М.Р. Бакстер	Сместување и благосостојба на фармски животни	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	
				1982	
				2011	
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	
	<b>Година</b>				
	<b>1</b>	Петар Нешовски	Практикум по свињарство	Универзитет Кирил и Методиј, Скопје	
				1982	

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ОВЧАРСТВО И КОЗАРСТВО			
2	Код	ТАП307			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година / III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Димче Китановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Познавање на биологија, анатомија и физиологија на домашните животни, општо сточарство			
10	Цели на предметната програма: вовед на студентите во специјалното сточарство				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Стопанско значење на овчарското производство, Биологија на размножување и вештачко осеменување, Карактеристиките на овците и козите за производство на млеко, месо, како и со комбинирани производни способности, Технологија на одгледување и искористување на овците и козите и сместување.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Бројна состојба на овците и козите, Екстериер и мерење на екстериер, Методи на одгледување, Селекција, Контрола на млечноста, Категоризација на овци и кози за колење.</p>				
12	Методи на учење: индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 часови	



<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Д-р Никола Козаровски	Овчарство и козарство	Наша книга - Скопје	1984
		<b>2</b>	С.Х. Бакстер и М.Р. Бакстер	Сместување и благосостојба на фармски животни	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги	2011
<b>3</b>	К.М.Вејтс и Д.Р.Чарлс	Сместување на добитокот	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги	2011		
<b>Дополнителна литература</b>						

	<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Д-р Новица А. Митич	Овчарство	Београд	1984

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ЖИВИНАРСТВО			
2	Код	ТАП308			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Стефче Пресилски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Познавање на анатомија и физиологија на домашните животни и општо сточарство			
10	Цели на предметната програма: Оспособување на студентите за работа во современо живинарско производство				
11	Содржина на предметната програма:  Стопанско значење на живината. Начини и системи на држење на живина. Доместификација и промени настанати со истата. Производни типови и раси на кокошки. Производство, припрема и инкубација на јајца од живина. Технологија на одгледување на јарки и бројлери. Раси и хибриди на мисиркии и одгледување на истите. Производство, припрема и инкубација на јајца од мисирки и одгледување. Раси и хибриди на гаски и пајки и технологија на нивно одгледување. Раси на потполошки, бисеркии технологија на нивно одгледување. Технологија на производство на гускини пердуви и црн џигер од гуски. Опрема за одгледување и транспорт на живина.				
12	Методи на учење: индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	Наставни активности: теоретска настава (предавања), вежби Други форма активности: изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 часови	
17	Начин на оценување				80 бодови
	17.1	Тестови			

	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	<b>до 50 бодови</b>			5 (пет) (F)	
		<b>од 51 до 60 бодови</b>			6(шест) (E)	
		<b>од 61 до 70 бодови</b>			7 (седум) (D)	
		<b>од 71 до 80 бодови</b>			8 (осум) (C)	
		<b>од 81 до 90 бодови</b>			9 (девет) (B)	
		<b>од 91 до 100 бодови</b>			10 (десет) (A)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу трипати во текот на семестарот, а воспротивно нема право на потпис и полагање преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување на предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик				
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета				
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Сеинсбери, Д.	Здравје на живината и менаџмент	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги,	2010
		<b>2</b>	Vladimir Petrovic	Zivinarstvo	Belgrad	1988
		<b>3</b>				
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Jozef Nemanic, Zelko Beric	Peradarstvo	Nolit,Skopje	1995
		<b>2</b>	Mihajlo Krstic	Zivinarstvo	Beograd	1987
<b>3</b>						

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	МАШИНИ И ОПРЕМА ВО ФАРМЕРСКО ПРОИЗВОДСТВО			
2	Код	ТАП309			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Вангелица Јовановска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаења од областа на млекото и месото			
10	Цели на предметната програма: Запознавање со машините и опремата во фармерското производство				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Историски развој на машините за обработка на почвата, Машини и опрема за обработка на почва, Машини за сеидба, Машини за заштита на растенија, Машини и опрема за наводнување, Машини и опрема за прибирање на фуражни растенија, Машини за жетва и вршидба, Машини и опрема за напојување на домашните животни, Ел.ограда, Вентилација и затоплување на сточарските фарми, Објекти и опрема за производство на млеко и месо во говедарството, Уреди и опрема за механизирани исхрана на свињите, Објекти и опрема потребни за процесите на одгледување на живина, овци и кози.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Машини за примарна и дополнителна обработка на почвата, Машини за сееење на житни и окопни култури, Системи за контрола и автоматска сигнализација за работа, Прскалки, оросувачи, замаглувачи, запрашувачи и воздухоплови за заштита на растенијата, Опрема на системот за вештачки дожд, наводнување капка по капка, Машини за подготовка на сено и силажа, Центрифугални пумпи, хидрофори, автоматски поилки, Системи на вентилација, Машини и опрема за молзење на кравите, за изгубрување, за хранење, за ладење и прочистувањена млекото, за складирање на губрето, Најнови системи за автоматизација на процесите во фармите; Посета на различни видови на фарми.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> Power-point презентации, интерактивна настава и вежби, теренска настава, часови за неделни консултации				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	Наставни активности: теоретска настава (предавања), практична настава			

		(лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење				
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови		
		15.2	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинар и тимска работа</b>	30 часови		
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови		
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		16.3	<b>Домашно учење</b>	60 часови		
17	<b>Начин на оценување:</b> Изработка и презентација на семинарски труд, два колоквиуми (ослободување на испит) и писмен испит за неположени колоквиуми					
	17.1	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	17.3	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	<b>Литература:</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	Вангелица Јовановска	Машини и опрема во фармерското производство (Интерна скрипта)		2008
2	Драги	Механизација на	Земјоделски	1999		

		Таневски	сточарското производство	факултет-Скопје	
	3	Ричард А. Балата	Прирачник за постапување со добитокот	Арс Ламина ДОО	2012
22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	1	Елизабета Христова	Земјоделски машини и механизација	Технички факултет-Битола	2003
	2				
	3				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	СМЕТКОВОДСТВО ВО АГРОБИЗНИС			
2	Код	ТАП310			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ III семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Николче Јанкуловски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	Цели на предметната програма:	Стекнување знаење за принципите и основите на сметководството, сметководствената евиденција кај земјоделските стопанства, видовите и анализата на финансиските извештаи.			
11	Содржина на предметната програма:	<p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед во сметководството. Сметководство и книговодство. Сметководствени системи. Основни концепти во сметководството. Меѓународни стандарди на финансиско известување. Сметководствена евиденција, конта, користење на главна книга и дневник. Сметководствен период. Специфики во земјоделството. Запознавање со билансот на состојба. Промени во билансот на состојба. Приходи и расходи. Мерење на расходите. Запознавање со билансот на успехот. Залихи, специфичност на залихите во земјоделството. Трошоци на продажба. Постојани средства и амортизација на постојаните средства (актива). Обврски и капитал (пасива). Извештај на готовински тек. Толкување на финансиските извештаи. Анализа на финансиските извештаи (показатели на финансискиот статус; показатели на профитабилноста; Дипон анализа). Мрежа на сметководствени податоци на фарма на ЕУ (општи принципи) Мрежа на сметководствени податоци на фарма од ЕУ (според FADN).</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Практични вежби за составување на билански во претпријатијата (биланс на состојба и биланс на успех), анализа на билансите и работењето на претпријатијата. Практични вежби по однос на основните и обртните средства во претпријатието. Практични вежби по однос на анализа на финансиски извештај на одредено претпријатие.</p>			
12	Методи на учење:	индивидуално учење			
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	Наставни активности: теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)			



		<b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење				
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови		
		15.2	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови		
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови		
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		16.3	<b>Домашно учење</b>	60 часови		
17	<b>Начин на оценување</b>					
	17.1	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	17.3	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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	<b>Услови за потпис и полагање на завршениспит</b>	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>				
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик				
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	Вајлд, Шо, Чиапета	Основни сметководствени принципи	Академски печат	2010
2	Јанкуловск и Н.	Сметководство во агробизнисот, интерна скрипта	Факултет за биотехнички науки Битола	2013		

		<b>3</b>				
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Здравко Здравковски	Сметководство – учење и практика	Економски факултет, Прилеп	2004
		<b>2</b>	Dimitrievski Dragi, Aleksandra Martinovska Stojceska, Ana Hristovska	Vodewe smetkovodstvena evidencija na farma.	Macedonian Agricultural Advisory Support Programme (SIDA)	2007
		<b>3</b>				

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ЗООХИГИЕНА И ЗДРАВЈЕ НА ДОМАШНИТЕ ЖИВОТНИ			
2	Код	ТАП504			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Весна Карапетковска Христова			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Студентите да се обезбедат со основни знаења од ветеринарните науки, да ја совладаат ветеринарната терминологија за да можат да колаборираат со ветеринарни стручници при решавањето на одредени проблеми од здравствената заштита на добитокот.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед 1. Општ дел на ветеринарството:основи од патологија; Распределба на времето и патофизиологија, фармакологија и терапија, од имунологија и епизоотологија, паразитологија, 2.Специјален дел:најчести и најзначајни заразни, паразитарни и органски болести. Хигиена на почва, вода, воздух и храна, хигиена на сточарските објекти, транспорт на добиток, хигиена на трудот; хигиена на одгледување на говеда, овци, кози, свињи, живина, коњи, куникули и др. корисни животни; Метаболички пореметувања кај домашните животни; Практично менаџирање на Биолошките ризици при појава на зоонозни болести; Бактериски, паразитарни и вирусни зоонозни болести  <b>Практична настава (вежби)</b> Одредување на физичките својства на воздухот и воздухната средина; Одредување на сончевата радијација и осветленоста; Хигиенска оценка на почвата (одредување на феро и ферисоединенија, апсорпциона способност, нитрати.); Хигиенска оценка на водата (одредување на рН, органска материја во водата, алкалитет, тврдина на водата.); Одредување на волуменот на вентилацијата и вентилационите канали; Топлотен биланс на објектите за домашни животни; Хигиенска оценка на крмивата; Хигиена на молзењето; Постапки при дезинфекција, дезинсекција, дератизација и дезодорација.				
12	<b>Методи на учење:</b> Индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава			

	<b>време</b>	(предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење				
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови		
		15.2	<b>Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови		
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови		
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		16.3	<b>Домашно учење</b>	60 часови		
17	<b>Начин на оценување</b>					
	17.1	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	17.3	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик				
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	Љупче Кочоски	Авторизирани предавања		2009
		2	Мациров Ж.	Ветеринарство	УКИМ Скопје	1995
3		Мациров Ж.	Зоохигиена	УКИМ Скопје	1997	

		<b>4</b>	Ричард Лавли, Лори Кертис, Џуди Дејвис	Водич за безбедност во исхраната	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2010
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Мациров Ж.	Практикум по Ветеринарство	УКИМ Скопје	1989
		<b>2</b>	Мациров Ж.	Практикум по Зоохигиена	УКИМ Скопје	1990
		<b>3</b>	Hristov S	Zoohigiena	Beograd	2002

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ГОВЕДАРСТВО			
2	Код	ТАП505			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Весна Карапетковска Христова			
9	Предуслови за запишување на предметот	Биологија, Анатомија со физиологија на домашни животни, Општо сточарство			
10	Цели на предметната програма: Вовед на студентите во специјалното сточарство – говедарско производство				
11	Содржина на предметната програма:  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Стопанскозначење на говедарството и биолошки особини на говедото, Потекло и одомаќување на говедата и нивна краниолошка класификација, Поим за раса, постанок и поделба, Екстериер на производни типови, Раси говеда за млеко, Раси на говеда со комбинирани особини, Раси говеда за месо, Оплодување, полов циклус и начини на оплодување, Производство на млеко, Технологија на производство на месо, Селекција-прогенотестирање, Обезрожување на говедата, Производство на говеда за приплод, Матично сточно книговодство;  <b>Практична настава (вежби)</b> Бројна состојба на говеда во светот и во Р.Македонија, Екстериер на производни типови и мерење на екстериер кај говеда, Методи на одледување, Контрола на млечноста, Категоризација на говеда за колење, Објекти за сместување на говеда.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	
			16.2	Самостојни задачи	15 часови	
			16.3	Домашно учење	60 часови	
17	Начин на оценување: <i>Континуирано</i> - преку колоквиуми или преку завршно 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		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Проф. Д-р Димитар Поповски	Говедарство	Битола	1996
		2	Трајковски Т. Буневски Г.	Говедарство	Скопје	2006
3		С.Х. Бакстер и М.Р. Бакстер	Сместување и благосостојба на фармски животни	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги	2011	

22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	1	Д-р Новица Митиќ	Говедарство	Белград	1987
	2				
	3				



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	СПОРЕДНИ ПРОИЗВОДИ ОД АНИМАЛНО ПОТЕКЛО			
2	Код	ТАП506			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Весна Карапетковска Христова			
9	Предуслови за запишување на предметот	Биологија, Анатомија со физиологија на домашни животни, Биохемија			
10	Цели на предметната програма:	Запознавање на студентите со споредните производи од месната и млечната индустрија и преработката на животинските нуспроизводи како сегмент од прехранбената индустрија			
11	Содржина на предметната програма:	<p><b>Теоретска настава (предавања)</b> Класификација на споредните производи од индустријата за месо. Технологија на мастите. Производство на прехранбени анимални масти. Производство на технички масти. Технологија на органите наменети за исхрана. Технологија на крвта. Можности за искористување на крвта. Искористување на споредните производи при колењето во фармацевтската индустрија. Технологија на цревата. Искористување на суровините богати со колаген и кератин. Обработка и конзервирање на кожи. Технологија на сточните крмива од анимално потекло. Преработка на животинските лешеве и конфискатите. Споредни производи од млечната индустрија и нивна употреба во исхраната на домашните животни.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b> Начини и постапки за обработка на споредните производи. Начини и постапки за преработка на споредните производи. Начини и постапки на конзервирање на споредните производи. Споредни производи наменети за човечка исхрана. Споредни производи наменети за добиточна исхрана. Споредни производи наменети за индустријата.</p>			
12	Методи на учење:	индивидуално учење			
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<p><b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)</p> <p><b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна</p>			

		задача, индивидуално учење				
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	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	60 часови		
17	Начин на оценување: континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Х.В. Окерман, К.Л. Хенсен	Животински нуспроизвод, обработка и користење	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги	2011
2	Петар Богданов	Споредни производи од	Факултет за биотехнички науки	1997		

			анимално потекло			
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>				
		<b>2</b>				
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	СТАБИЛИЗАЦИЈА И СТАНДАРДИЗАЦИЈА НА АГРОПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП507			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доцент д-р Мила Арапческа			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаење од Биохемија, Микробиологија на храна			
10	Цели на предметната програма:	Залознавање со постапките на стабилизација и стандардизација на агропрехранбените производи			
11	Содржина на предметната програма:	<p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Промени во леснорасипливите прехранбени производи, Услови за развој на микроорганизмите, Постапки за стабилизација на месото и производите од месо, Основи на конзервирање на месото, Физички начини за конзервирање на месото, Конзервирање на месото со употреба на ниски температури, Конзервирање на месото со солење и саламурење, Конзервирање со димење, Конзервирање на месото со употреба на топлина, фактори кои влијаат врз терморезистентноста на микрофлората, Механизам на штетното дејство на топлината, промени кај месото предизвикани од термичката обработка, Постапки за стабилизација на млекото и производите од млеко, Промени на млекото како резултат на термичката обработка, Особини и употреба на хемиските конзерванси, Начин на дејствување на конзервансите, Додатни состојки и адитиви, Конзерванси и антиоксиданси, Соли, Стабилизатори, Киселини, Засилувачи на аромата, Мирудии, Стартер култури, Негативни влијанија на додатните состојки и адитивите врз квалитетот и нутритивните вредности на производот, Контрола на квалитетот и употребата на резидуите кај адитивите</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Ладилник и разладни уреди, Постапки за ладење на месото, Начини на солење и саламурење на месото, Начини на димење на месото, Начини на сушење на месото</p>			
12	Методи на учење:	индивидуално учење			
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	

		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>Година</b>			
		<b>1</b>	Тугеска Ј	Стабилизација на агропрехранбените производи (авторизирани предавања)	Универзитет „Св.Климент Охридски“ – Битола
		<b>2</b>	Lawely R., Curtis L., Davis J	Food Safety Hazard Guidebook	Royal Society of Chemistry
	<b>3</b>				
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>			
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>Година</b>			
<b>1</b>		Hui Y.H., Nip W., Nolet M.L.L., Paliyath G., Simpson B.K.	Food Biochemistry and Food Processing	Blackwell Publishing	
<b>2</b>					
<b>3</b>					

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	МЕНАЏМЕНТ СО КВАЛИТЕТОТ			
2	Код	ТАП508			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Трајан Дојчиновски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Основна цел на предметот е да им понуди на студентите основни предзнаења од областа менаџментот со квалитетот на производите од агропрехранбената индустрија				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b> Опфатени се теми кои се однесуваат на основните карактеристики на квалитетот, метрологија, стандардите, концепциите за квалитет, проценување на квалитетот, сертификација - управување со квалитетот во агропрехранбената индустрија.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби (лабораториски аудиториски семинари тимска работа)	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	Проектни задачи	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 часови	
17	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				

	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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)
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>			Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.	
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>			Македонски јазик	
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>			Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета	
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
<b>22.1</b>	<b>Ред Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Миле Пешевски	Управување со квалитетот во агрокомплексот	Здружение на агроекономистите во РМ	2003
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
<b>1</b>	Џејмс Ц. Бајрлај, Кенет К. Шнибергер и Доналд Д. Озборн	Агроиндустриски менаџмент	Академски печат	2009	

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТРОШОЦИ И ЦЕНИ НА АГРОПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП509			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ V семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Катерина Бојковска			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	Цели на предметната програма:	Стекнување знаење за основните чинители на процесот на производството и репродукцијата, елементите на трошоците, аналитичките и инвестициските калкулации во агропрехранбената индустрија, како и оценката на економскиот успех на работењето на претпријатијата од областа на агропрехранбената индустрија.			
11	Содржина на предметната програма:	<p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед во трошоците, методи за утврдување на трошоците, елементи на трошоците, поделба, утврдување и составување на калкулации во индустријата за преработка на анимални производи, составување калкулации за одделни видови агропрехранбени производи и утврдување на нивните цени, утврдување на показателите на успехот во работењето на стопанските субјекти од областа на агропрехранбената индустрија.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Утврдување на материјални трошоци, трошоци на амортизација, Пресметување на амортизација според методите на константна, прогресивна и дегресивна амортизација. Практична пресметка на амортизација на вкупните средства во едно претпријатие според законските прописи. Пресметување на ревалоризација на постојаните средства. Пресметување на прост и сложен интерес. Пресметување на рамна и вистинска стапка, интеркаларна камата и ануитет. Пресметување на варијабилни и фиксни трошоци. Составување на планска, корегирана и пресметковна калкулација, калкулација според опсегот на изработката, калкулации со специјална намена, калкулација на набавна цена, калкулација на продажна вредност. Пресметување на паритетна, диспаритетна, аналитичка и синтетичка калкулација, како и составување на микроекономски и макроекономски калкулации. Практично пресметување на цената на чинење на агропрехранбените производи. Практична примена на анализата на цената на чинење на агропрехранбените производи. Утврдување на показателите на успехот во агроиндустриските трговски друштва – финансиски резултат. Пресметување на</p>			



	праг на рентабилност.			
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење			
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови		
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење		
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови
		15.2	<b>Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови
		16.3	<b>Домашно учење</b>	60 часови
17	<b>Начин на оценување</b>			
	17.1	<b>Тестови</b>	80 бодови	
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>	10 бодови	
	17.3	<b>Активност и учество</b>	10 бодови	
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик		
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
22	<b>Литература</b>			
	<b>Задолжителна литература</b>			
	<b>Ред.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>

<b>22.1</b>	<b>Бр.</b>				<b>Година</b>
	<b>1</b>	Г. Л. Крејмер, К. В. Јенсен, Д.Д. Саутгејт	Економика на земјоделството и агробизнис	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”	2012
	<b>2</b>	Х.Е. Драдмонд, Ц. В. Гудвин	Земјоделска економија	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”	2010
	<b>3</b>	Петковски Д., Бојковска К.	Трошоци и цени на агропрехранбените производи - интерна скрипта	Факултет за биотехнички науки - Битола	2013
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Миланов М.	Практикум по калкулации	Земјоделски факултет – Скопје	1995
	<b>2</b>	Ј. Андриќ	Трошкови и калкулација у пољопривредној производњи	Савремена администрација- Београд	1999
	<b>3</b>	М. Миланов	Трошоци и калкулации во земјоделството	Факултет за земјоделски науки и храна- Скопје	2000

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ХИГИЕНА			
2	Код	ТАП704			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година, VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Љупче Кочоски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	Цели на предметната програма:	Студентите да се обезбедат со основни знаења од ветеринарните науки, да ја совладаат ветеринарната терминологија за да можат да колаборираат со вет. стручници при решавањето на одредени проблеми од здравствената заштита на добитокот.			
11	Содржина на предметната програма:	<p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед 1. Општ дел на ветеринарството:основи од патологија и патофизиологија, фармакологија и терапија, одбрани поглавја од имунологија и епизоотологија, паразитологија, 2.Специјален дел: најчести и најзначајни заразни, паразитарни и органски болести. Хигиена на почва, вода, воздух и храна, хигиена на сточарски објекти, транспорт на добиток, хигиена на трудот, 2.Спец. дел: Добра хигиенска пракса, хигиена на производство на млеко и млечни производи и месо и производи од месо.</p> <p><b>Практична настава (вежби):</b>  Епизоотиологија, Видови на дози и лекови, Имунитет, Начини на утврдување на заразните заболувања. Одредување на физичките својства на воздухот и воздушната средина; Одредување на сончевата радијација и осветленоста; Хигиенска оценка на почвата (одредување на феро и ферисоединенија, апсорпциона способност, нитрати...); Хигиенска оценка на водата (одредување на рН, органска материја во водата, алкалитет, тврдина на водата.....); Постапки при дезинфекција, дезинсекција, дератизација и дезодорација</p>			
12	Методи на учење:	индивидуално учење			
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b>			

		изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење				
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	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	60 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	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Ричард Лавли, Лори Кертис, Џуди Дејвис	Водич за безбедност во исхраната	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2010
		2	Маџиров Ж.	Ветеринарство	УКИМ Скопје	1995
	3	Маџиров Ж.	Зоохигиена	УКИМ Скопје	1997	
	Дополнителна литература					
	Ред.	Автор	Наслов	Издавач		

	<b>22.2</b>	<b>Бр.</b>				<b>Година</b>
	<b>1</b>	Маџиров Ж.	Практикум по Ветеринарство	УКИМ Скопје		1989
	<b>2</b>	Маџиров Ж.	Практикум по Зоохигиена	УКИМ Скопје		1990
	<b>3</b>	Hristov S.	Zoohigiена	Beograd		2002

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	МИКРОСТРУКТУРНИ АНАЛИЗИ НА ХРАНАТА			
2	Код	ТАП705			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. Д-р Љупче Кочоски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b> Целта на изучувањето на овој предмет ќе биде запознавање на студентите со микроструктурата на суровините и производите од животинско потекло, од аспект на новите сознанија од оваа област.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b> Ќе се разгледуваат методите на трансмисиона и скенирачка микроскопија, како и ласерска дифракција, како перспективни во однос на изучувањето на микроструктурата и промените во животинските суровини. Посебно внимание ќе се посвети на ултраструктурните механизми за прераснување на животинските суровини во производи за консумација на луѓето, со соодветни показатели на квалитетот и безбедноста како резултат од технолошката преработка. Студентите ќе се запознаат со промените во суровините како и со процесите кои се одвиваат во нив во текот на преработката. Исто така ќе се запознаат и со физичките, физичко-хемиските, биохемиските, микробиолошките и другите процеси кои имаат влијание на различните технолошки процеси, како и нивното влијание врз ултраструктурата, квалитетот и безбедноста на храната. Напоредно со тоа ќе се запознаат и со сите методи кои се на располагање за утврдување на квалитетот и безбедноста на храната</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b> Методи за утврдување на безбедноста на храната, Испитување на храната за присуство на контаминенти со помош на методите на HPLC, атомска апсорпција, гасно масна спектрометрија, спектрофотометрија, микроскопски промени на храната.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> Индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			

14	Распределба на расположливото време		<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење		
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	15 часови
			16.2	Самостојни задачи	15 часови
			16.3	Домашно учење	60 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		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик		
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
22	Литература				
	Задолжителна литература				
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач
	1	Вълкова-Йоргова, Д. Димитров, Ст.	Структура на колагена и консистенция на месото	ВИХВП, Пловдив	2000

			Данчев,			
	2	Johnston, D., M. Knight, D. Ledward	The Chemistry of Muscle-based Foods,	The Royal Society of Chemistry, Cambridge.2000.	1992	
	3					
	22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	Заяс, Ю	Качество меса и мясопродуктов	Легкая и пищ. пром., Москва	1981
		2	Lawrie, R.,	Developments in meat science	Applied Science Publishers	1980
		3	Lawrie, R	Meat Science,	5 th ed., Perg. Press, Oxford	1991



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ХЕМИСКА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНА			
2	Код	ТАП706			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Цулијана Томовска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаење Хемија и Биохемија			
10	Цели на предметната програма:	главната цел на предметот Хемииска безбедност на храна е да се подготват висококвалификувани кадри со неопходни сознанија и знаења за токсичните соединенија, нивните физичко хемиски својства и опасности во храната.			
11	Содржина на предметната програма:	<p><b>Теоретска настава (предавања):</b>  Нивното природно постоење може да бидат од растително и животинско потекло или синтетичко додавани при обработка и преработка на храната. Токсиканти (загадувачи) во производите, храната и водата кои доспеале или настанале во текот на производството, преработката и чувањето. Загадувачи од матрејали или предмети кои доаѓаат во контакт на со храната, Фалсификување на храната, адитиви во храната, здравствени ризици, стратегија за заштита од здравствените ризици како и контрола и безбедност на храната од загадувачите.</p> <p><b>Практична настава (вежби):</b>  Се докажуваат токсини од секоја група соединенија од природно потекло: растително, животинско или синтетички добиени со примена на хемиски методи и апаратури кои се на располагање со цел утврдување на нивното присуство а со тоа утврдување на квалитетот и безбедноста на храната.</p>			
12	Методи на учење:	индивидуално учење			
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	

		<b>15.2</b>	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови		
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови		
<b>17</b>	<b>Начин на оценување</b>					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)		
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	David R. Tennant	Food chemical risk analysis	USA	1997
		<b>2</b>	Ronald H. Schmidt, Gary E. Rodrick	Food Safety Handbook	USA	2005
		<b>3</b>	David H. Waston	Food Chemical Safety: Additives	USA	2002
	<b>Дополнителна литература</b>					
	<b>Ред.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>		

	22.2	Бр.				Година
		1	Проф. д-р Џулијана Томовска	Хемиска безбедност на храна (Авторизирани предавања)	Факултет за биотехнички науки, Универзитет „Св. Климент Охридски,, - Битола	2013
		2	Чарлс.Л.Вилсон	Микробна контаминација на храната	Проект на Владата на Р. Македонија	2011

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТРАДИЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ ОД АНИМАЛНО ПОТЕКЛО			
2	Код	ТАП707			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Стефче Пресилси Проф. д-р Митре Стојановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Технологија на млеко и млечни производи и технологија на месо и месни производи.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Да ги запознае студентите со технологиите за производство на традиционални производи од анимално потекло.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Традиционални објекти за одгледување на домашни животни. Секреција, молзење, познавање и примарна обработка на млекото во традиционални услови. Технологија на производство на квас и сирило. Традиционално производство на киселомлечни производи, млечна маст, матеница и сирење. Типови на традиционални сирења и нивни представници. Технологија на производство на биено сирење. Технологија на производство на галички кашкавал. Производство на месо. Обработка и преработка на месо. Пушници (димници). Традиционални димници со отворено ложиште. Производство на домашни колбаси. Производство на сланина и димени месни производи. Производство на сувомеснати производи.  <b>Практична настава (вежби)</b> Земање на проби од млеко и органолептичко оценување на млекото. Хигиенска исправност на млекото. Квалитативни и квантитативни анализи на млеко. Квалитативни и квантитативни анализи на традиционални кисело- млечни производи. Квалитативни и квантитативни анализи на традиционални сирења. Земање на проби од месо и органолептичко оценување. Квалитативни и квантитативни анализи на преработките од месо. Квалитативни и квантитативни анализи на димени месни производи. Хемиска и сензорна анализа на сувомеснатите производи.				
12	<b>Методи на учење:</b> Индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на	Наставни активности: теоретска настава			

	<b>расоложливото време</b>	(предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови	
		15.2	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		16.3	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
17	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
	17.1	<b>Тестови</b>			80 бодови
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови
	17.3	<b>Активност и учество</b>			10 бодови
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>			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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета.			
22	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература:</b>				
		<b>Ред.Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
22.1	1	Natalija Dozet, Nikola Adzic, Marko Stanisic, Nebojsa Zivic	Autohtoni mljecnii proizvodi	Poljoprivredni institut Podgorica, Silmir Beograd,	1996
	2	Валстра,П.,	Наука и	Влада на РМ	2011

		Ваугерс,Ј., Гергс,Т.	технологија на млеко	Проект 1000 преводи на книги,	
	<b>3</b>	Х. Хју, Веи- Кит Нип, Роберт В.Роџерс, Овен А. Јанг.	Наука за месото и неговата примена.	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Хиротоши Тamura, Сузан Е.Ебелер, Кику Кубота, Џери Р.такота	Вкусот на храната-хемија, сетилна евалуација и биолошка активност	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2010
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	<b>ОСИГУРУВАЊЕ ВО ЗЕМЈОДЕЛСТВОТО И АГРОПРЕХРАНБЕНАТА ИНДУСТРИЈА</b>			
2	Код	ТАП708			
3	Студиска програма	<b>ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ</b>			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	<b>ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ</b>			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	<b>Проф. д-р Трајан Дојчиновски</b>			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Цел на овој предмет е студентите да се стекнат со знаења од областа на осигурувањето во системот на економските науки, воведните основни поими на осигурувањето, аспектите на економските штети, превенцијата и осигурувањето.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b> Осигурување - поим, суштина и развој; Преглед на осигурувањето и концептите за управување со ризици; Осигурителната индустрија и вообичаените осигурителни договори; Видови на осигурување; Лица и документи во осигурувањето; Организација и институции на осигурувањето, Средства на осигурувањето, Основни поими на соосигурувањето и реосигурувањето; Посебни видови на осигурување и Осигурувањето во РМ.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	

		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови		
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови		
<b>17</b>	<b>Начин на оценување</b>					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови		
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови		
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови		
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)			
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	Трајан Дојчиновски	Осигурување на земјоделството	Факултет за туризам и угостителство, Охрид	2007
		2				
		3				
	<b>Дополнителна литература</b>					
	<b>22.2</b>	<b>Ред . Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	George E. Rejda	Principles of Risk Management and Insurance	Prentice Hall	2008
		2				
		3				



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	АНАЛИЗА НА РАБОТЕЊЕ			
2	Код	ТАП709			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Катерина Бојковска			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b> Стекнување на знаење за значењето на анализата на работењето на земјоделските стопанства, принципите и методите на анализата, различните видови на анализа на работење и примената на деловната анализа, како и оценката на економскиот успех на работењето на земјоделското претпријатие. Стекнување основни вештини за изработка на разни видови анализи.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Поим, преглед и цел на анализата; Функции на аналитичкото испитување; Извори на податоци; Изразување на податоци; Методи на анализа; Видови на споредувања; Видови на анализа; Применета анализа на работењето на претпријатијата; Методологија на анализата на работењето на претпријатијата; Анализа на резултатите на работењето на претпријатијата во целост; Анализа на финансиски резултати; Показатели за ефикасноста на вложените средства и труд; Показатели за ефикасноста на потрошените средства; Анализа на остварениот финансиски резултат; Анализа на вршењето на производната фаза; Анализа на ангажираните средства и нивно користење; Штети во процесот на производство; Контрола и ревизија.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Анализа и други видови на испитувања; Изразување на податоците (Апсолутни броеви, диференцијални апсолутни броеви, коефициенти, проценти, релациони броеви, диференцијални релациони броеви, рационални броеви, индексни броеви, просечни броеви, нормални броеви, табели и графикони); Подготовка за аналитичко испитување; Споредување на податоци; Важност на методологијата за теоретска обработка на анализата на работењето на претпријатијата за нејзина примена во практика; Односи меѓу одделните средства и нивните соодветни извори; Број и структурна состојба на работниот колектив и начин на утврдување на неговите плати; Анализа на ангажираните постојани и обртни средства; Анализа на трошоците и економичноста; Контролна служба. Анализа на семејна</p>				

	фарма: показатели за успехот на целата фарма, мерки на профитабилност, големина и ефикасност. Анализа на семејна фарма: калкулации по одделни типови на производство (растително и сточарско производство). Анализа на семејна фарма: финансиски показатели.			
<b>12</b>	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење			
<b>13</b>	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови		
<b>14</b>	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење		
<b>15</b>	<b>Форми на наставните активности</b>	<b>15.1</b>	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови
		<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови
<b>17</b>	<b>Начин на оценување</b>			
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>	80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>	10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>	10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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)
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на</b>	Самоевалуација на програмата после секоја		

квалитетот на наставата		академска година и студентска анкета				
22	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	Џејмс Џ. Бајрлајн, Кенет К. Шнибергер и Доналд Д. Озборн	Принципи на агроиндустрискиот менаџмент	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”	2010
		2	Трајан Дојчиновски	Агробизнис менаџмент-интерна скрипта	Факултет за биотехнички науки - Битола	2008
		3				
	22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1				
		2				
	3					

Предметни програми на изборни предмети од летен семестар

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	БИОЛОШКА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА			
2	Код	ТАП205			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Мила Арапческа			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаење од Биологија			
10	Цели на предметната програма: Стекнување на знаења за биолошката безбедност на храната и методите кои се користат за анализа на биолошката безбедност на храната				
11	Содржина на наставната програма:  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Биолошка безбедност - основни поими; Биотоксини – поделба: токсини од анимално потекло, токсини од животинско потекло, бактериски токсини и микотоксини; Механизми на дејство на биотоксините, Извори на биолошка контаминација на храната, Поважни групи на микроорганизми од аспект на биолошката безбедност на храната, Алиментарни токсикози (интоксикации) и токсико-инфекции; Показатели на микробна контаминација на храната, Методи за контрола на биолошката безбедност на храната, Генетски модифицирани организми и безбедност на храната.  <b>Практична настава (вежби)</b> Земање на примероци, Брзи методи за откривање на микробна контаминација на храната, Одредување на микробиолошката чистота на работните површини, Докажување на одделни видови микроорганизми, Анализа на микотоксини, Примена на молекуларно-биолошки методи за откривање на микробиолошка контаминација на храната.				
12	Методи на учење: индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби(лабораторискиа удиториски)семинари тимска работа	30 часови	
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	

		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови
17	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување			
17.1	<b>Тестови</b>			80 бодови
17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови
17.3	<b>Активност и учество</b>			10 бодови
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.	
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик	
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета	
22	<b>Литература</b>			
	<b>Задолжителна литература</b>			
22.1	<b>Ред. бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
	1	Wilson C	Микробна контаминација на храната	CRC Press, Taylor & Francis Group
	2	Ray B & Bhunia A	Основна микробиологија на храна	CRC Press, Taylor & Francis Group
	3			
22.2	<b>Дополнителна литература</b>			
	<b>Ред. бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
	1			
	2			
	3			

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ПЧЕЛАРСТВО			
2	Код	ТАП206			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц.д-р Весна Карапетковска Христова			
9	Предуслови за запишување на предметот	Познавање на биолошките дисциплини			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Да ги запознае студентите со законитостите на биолошкиот развој на медоносната пчела и пчелното семејство во целина, како и со современите техники за правилно одгледување и искористување на пчелите.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Систематика на медоносната пчела, потекло и распространетост на пчелите, видови и раси пчели, морфологија и анатомија на пчелите, живот и развој на пчелно семејство, одгледување на матици, пчелни живеалишта, формирање пчеларници и видови пчеларници, пчелна храна, услови за создавање и лачење нектар, медоносни растенија, пчелин мед, матичен млеч, болести и штетници на пчелите.  <b>Практична настава (вежби)</b> Развојни облици на пчелно семејство, Пчеларски алат и прибор, Пчелни производи и сензорна анализа на различни видови на мед, Ноземоза, Варооза, теренска настава посета на пчеларник.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење			
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	15	

				часови
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување			
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.	
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик	
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета	
<b>22</b>	<b>Литература</b>			
	<b>Задолжителна литература</b>			
<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
	<b>1</b>	Хрисула Кипријановска, Мирче Наумовски	Пчеларство	Скопје
	<b>2</b>	група автори	Штетници, болести, предатори	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги
	<b>3</b>			
	<b>Дополнителна литература</b>			
	<b>Ред.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
				<b>Година</b>

	<b>22.2</b>	<b>Бр.</b>				
		<b>1</b>	Наумовски.Н, Крлевска X	Практикум по пчеларство	Факултет за земјоделски науки, Скопје	2002



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	МАТЕМАТИКА			
2	Код	ТАП207			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Виолета Маневска			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b> Основната цел на овај предмет е студентите да се стекнат со основни математички знаења кои ќе им овозможат континуирано следење на наредните математички теми, како и полесно совладување на другите научни дисциплини во кои се користи математиката</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b> Предметот ги опфаќа следните подглавија и теми: елементи од линеарна алгебра, елементи од векторска алгебра, реални функции, изводи, диференцијални равенки, неопределен интеграл, определен интеграл.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b> Вежби од делот на линеарна алгебра, практични вежби за векторска алгебра, вежби за пресметување на изводи и решавање на диференцијални равенки, пресметување на интеграли.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположивото време</b>	<p><b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)</p> <p><b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење</p>			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови	
		15.2	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	

		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација после секоја завршена академска година и студентска анкета		
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	1	Глин Џејмс	Математика на модерен инженеринг	Арс Ламина ДОО (превод)	2009
	2	Шелдон Екслер	Линеарна алгебра сработена на вистински начин	Арс Ламина ДОО (превод)	2009
	3	Виолета Маневска	Математика	Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола	2003
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	1	G. Strang	Introduction to Linear Algebra	Tomson	2003
	2	John C. Peterson	Technical Mathematics with Calculus	Tomson	2003
	3				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ОСНОВИ НА ЕКОНОМИЈА			
2	Код	ТАП208			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година / II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Трајан Дојчиновски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<p><b>Цели на предметната програма:</b>  Да се запознаат студентите со основните категории на економијата и економската наука како што е улогата на државата во услови на пазарно стопанство, понуда, побарувачка, пазар, распределба на дивиденда итн.</p>				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Опфаќа петнаесет поглавја, во рамките на кои се обработени категориите како што се: местото и улогата на државата во услови на пазарно стопанство, односите помеѓу категориите понуда - побарувачка - пазар, видови на форми на претпријатија и други правни лица, остварување на профит во услови на конкуренција на пазарот, распределба по основ на управување и сопственост, јавниот интерес и неговото место и улога во општеството.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Методи на економијата; Ограничувачки фактори за производството; Крива на побарувачката и крива на понудата; Еластичност на понудата и еластичност на побарувачката; Распределба на доходот и наемнините; Земјата, капиталот и профитот; Видови даноци; Крива на агрегатната понуда и побарувачка; Мерење на националниот производ; Потрошувачка и штедење; Фактори кои ја определуваат агрегатната побарувачка; Улогата на централната банка во банкарскиот систем; Карактеристики на стопанскиот циклус; Инфлацијата, очекувањата и невработеноста.</p>				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			

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	15 часови	
			16.2	Самостојни задачи	15 часови	
			16.3	Домашно учење	60 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		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ре д Б р.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Трајан Дојчиновски, Јосиф Андреевски	Основи на економија	Факултет за биотехнички науки - Битола	2008
2						

	<b>3</b>				
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ре д. Бр .</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Н. Грегори Манкив	Принципи на економијата	НАМ ПРЕС СКОПЈЕ	2008
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ВОВЕД ВО МЕНАџМЕНТ			
2	Код	ТАП209			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Катерина Бојковска			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Стекнување знаење за основните функции на менаџментот, развојот на теоријата на менаџментот како и стекнување основни вештини за анализа на опкружувањето на менаџментот, СВОТ анализа, како и составување на бизнис план.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Природа на менаџментот. Развој и принципи на менаџментот. Функции на менаџментот. Теории на менаџментот. Екстерно и интерно опкружување на менаџментот. Менаџер и менаџмент кариери. Лидерство, водење или раководење. Планирање. Одлучување. Организирање. Мотивирање. Координирање. Контрола. Менаџерска етика и општествена одговорност.  <b>Практична настава (вежби)</b> Персонални способности и квалитети на менаџерот. Модели на лидерско одлучување. Анализа на опкружувањето. Планирање. Организирање. Мотивирање на вработените. Координирање. Контрола. Презентација на семинарски работи. Одржување на дебата. Одржување на работилница.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	

		<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување</b>				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
	1	1	Ричард Л. Дафг	Менаџмент	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”.
	2	2	Б. Џејмс Ш.Кенет	Принципи на агроиндустрискиот менаџмент	Проект на Владата на Р.М “Преведување

						на 1000 стручни, научни книги и учебници”.
	<b>3</b>	<b>2</b>	Петковски Д. Бојковска К.	Вовед во менаџментот - интерна скрипта		Факултет за биотехнички науки - Битола
	<b>Дополнителна литература</b>					
<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>	
	<b>1</b>	Шуклев Б.	Менаџмент	Економски факултет - Скопје	2004	
	<b>2</b>					
	<b>3</b>					



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	МЕНАЏМЕНТ НА ЧОВЕЧКИ РЕСУРСИ			
2	Код	ТАП210			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	I година/ II семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Научен соработник д-р Горан Михајловски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	Цели на предметната програма:	Целта на предметот е да им дадена студентите воведни согледувања за значењето на луѓето, кои ги претставуваат човечките ресурси во трговските друштва. При тоа посебен акцент се става на значењето на управувањето и нивниот развој како еден од клучните елементи за развојот на трговските друштва.			
11	Содржина на предметната програма:				
	<b>Теоретска настава (предавања)</b>	Основни поими и карактеристики на менаџментот. Менаџментот на човечките ресурси во агропрехранбената индустрија. Кадровската политика во агропрехранбените трговските друштва. ХТЗ на човечките ресурси. Организирање на менаџментот на човечките ресурси. Планирање на човечките ресурси. Менаџментот на човечките ресурси и квалитетот.			
	<b>Практична настава (вежби)</b>	Специфичности на менаџментот на човечките ресурси во агропрехранбената индустрија. Интерно и екстерно регрутирање. Селекција на апликанти. Тестирање на апликанти. Персонална проценка. Интервју и водење интервју. Ориентација и обука на вработените. Напредување на вработените. Право на вработување. Работна способност. Режим на работа. Професионални заболувања. Заштита на права на вработените.			
12	Методи на учење:	индивидуално учење			
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	Наставни активности: теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) Други форми на активности: изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	Форми на наставните	15.1	Предавања-теоретска	30	

	<b>активности</b>			<b>настава</b>	часови	
			<b>15.2</b>	<b>Вежби</b> (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>		<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		до 50 бода		5 (пет) (F)	
			од 51 до 60 бода		6(шест) (E)	
			од 61 до 70бода		7 (седум) (D)	
			од 71 до 80бода		8 (осум) (C)	
			од 81 до 90бода		9 (девет) (B)	
			од 91 до 100бода		10 (десет) (A)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Д.Петковски	Менаџментна човечките ресурси во агропрехранбената индустрија (скрипта)	Факултет за биотехнички науки- Битола	2006
<b>2</b>	Г.Биликов	Организација на трудот во земјоделството	Проект на Владата на Р.М Превод на 500 научни	2009		

					книги и учебници	
	22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	G.Dessler	Human resource management	Prentice Hall, Pearson Education, Inc.,	2003

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	НЕКОНВЕНЦИОНАЛНО АНИМАЛНО ПРОИЗВОДСТВО			
2	Код	ТАП405			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв,втор,трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Стефче Пресилски Проф. д-р Митре Стојановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Општо сточарство. Производство и познавање на млекото. Производство и познавање на месото.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање на студентите со начините и методите за добивање на неконвенционалните извори на млеко и месо. Познавање на можностите за преработка на одредени неконвенционални производи во еколошки здрава храна.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Значење на млекото од неконвенционални извори и технологија на вклучување на истото во исхраната на човекот. Камилско млеко. Козјо млеко. Биволско млеко. Кобилско млеко. Млеко од магарица. Соино млеко. Суругка, казеинати, копреципитати и лактоза. Карактеристики на новите производи добиени со вклучување на млекото од таков вид. Подготовка на новите производи за нивна реализација. Зреење и лагерување на производите. Производство на месо од диви животни, отстрел или колење на дивите животни. Ладење и зреење на месото од дивите животни. Состав и особини на месото од дивите животни. Месо од елени. Месо од бизони. Месо од полжави. Месо од жаби, желки, ежеви, морски плодови и сл. Можности за индустриско производство на еколошки здрава храна од месото на дивите животни.  <b>Практична настава (вежби)</b> Земање на средни проби на различни видови на млека од неконвенционално потекло. Конзервирање и транспорт на пробите. Определување на киселост. Квантитативно определување на вкупната сува материја, протеини, масти, лактоза, минерални материи (IDF/ISO/AOAC). Практична работа во факултетската лабораторија за производство на традиционално кисело млеко и јогурт, ацидофилно млеко од козјо млеко. Теренска настава (посета) на 2-3 млекопреработувачки капацитети во текот на семестарот. Земање на месо проби од различни видови животни. Утврдување на хемискиот состав (одредување на содржината на вода, масти, протеини, минерални материи). Сензорно оценување. Утврдување на рН вредноста. Одредување на сварливоста. Утврдување на конзистенцијата. Одредување				

	на бојата. Утврдување на гнилежните процеси.				
<b>12</b>	<b>Методи за учење:</b> индивидуално учење				
<b>13</b>	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>			150 часови	
<b>14</b>	<b>Распределба на расположливото време</b>		<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), вежби <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење		
<b>15</b>	<b>Форми на наставните активности</b>		<b>15.1</b>	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови
			<b>15.2</b>	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>		<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови
			<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови
			<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано-преку колоквиуми или преку завршно оценување				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови
	<b>17.3</b>	<b>Активности учество</b>			10 бодови
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)
<b>19</b>	<b>Услови за потписи полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потписи полагање преку колоквиуми Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување на предвидените испитни рокови, во текот на годината		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета		
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
<b>1</b>		С.Пресилски	Неконвенционални извори на	Факултет за биотехнички науки-	2005

			млеко	Битола	
	<b>2</b>	Валстра,П., Ваугерс,Ј., Гертс,Т.	Наука и технологија на млеко	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги,	2011
	<b>3</b>	Х. Хју, Вей- Кит Нип, Роберт В.Роџерс, Овен А. Јанг.	Наука за месото и неговата примена.	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
	<b>Дополнителна литература</b>				
<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Хиротоши Тamura, Сузан Е.Ебелер, Кику Кубота, Џери Р.такота	Вкусот на храната-хемија, сетилна евалуација и биолошка активност	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2010
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ФУНКЦИОНАЛНА ХРАНА			
2	Код	ТАП406			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Елена Јошевска			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Основна цел на предметот е студентите да се стекнат со знаења за функционалните карактеристики на храната, нејзините компоненти, со посебен осврт на млекото и месото како функционална храна.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Развој на концептот на функционална храна. Дефиниција за функционална храна. Законска регулатива за функционалната храна. Функционалната храна и здравјето на потрошувачите. Поделба на функционални производи. Функционални компоненти. Функционални млечни производи. Пробиотици, пребиотици и симбиотици. Функционални месни производи. Функционални кондиторски производи и овошни сокови.  <b>Практична настава (вежби)</b> Определување на макронутриенти (масти, протеини, јагленихидрати) во млеко и месо и нивни преработки. Определување на микро-нутриенти (витамини и минерали) во млеко, месо и нивни преработки. Функционални компоненти. Поважни видови на млечно киселински бактерии. Испитување на активноста на пробиотските бактерии. Испитување на активноста на пребиотиците. Хидролитички и оксидациони промени на мастите (определување на пероксиден број, определување на киселински број).				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15		15.1	Предавања-теоретска	30 часови	

	<b>Форми на наставните активности</b>			<b>настава</b>		
			<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>		<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано – преку колоквиуми или преку завршно оценување.					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсуствува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	д-р Елена Јошевска	Функционална храна (интерна скрипта)	Факултет за биотехнички науки - Битола	2016
		2	Хиротоши Тамура, Сузан Е.Ебелер, Кику Кубота, Џери Р.Такока	Вкусот на храната - хемија, сетилна евалуација и биолошка активност	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2010
3		Bagul S. Uddhav	Probiotics and Prebiotics: A Functional Food In	Farmaceutical information, Articles and Blocks.	2006	



				The Promotion of Health.		
	4	Bellisle, F., Diplock, A.T., Hornstra, G., Koletzko, B., Roberfroid, M., Salminen, S., Saris, W.H.M.	Functional food science in Europe	British Journal of Nutrition	1998	
	<b>Дополнителна литература</b>					
22.2	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година	
	1	Benkouider, C.	Functional foods	British Journal of Nutrition	2004	

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ХИГИЕНА И БЕЗБЕДНОСТ ВО АКВАКУЛТУРАТА			
2	Код	ТАП407			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Дијана Блажековиќ - Димовска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаења од рибарство, биологија, хемија, микробиологија, зоохигиена			
10	Цели на предметната програма: запознавање со аквакултурното производство на риба и факторите коишто влијаат врз хигиената и безбедноста во аквакултурните објекти				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Аквакултурата во Р. Македонија. Водата како животна средина. Типови водни екосистеми. Еколошки фактори во водната средина. Систематика на рибите. Општи поими од аквакултурата. Видови аквакултура (екстензивна, полуинтензивна и интензивна аквакултура). Типови аквакултурно одгледување (рибници, лагуни, проточни базени, кафези). Типови рибници (ладноводни рибници, топоводни рибници). Општи карактеристики на болестите кај рибите. Здравствена заштита на рибите.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Распоред и состав на животната средина во водата (пелагијал, бентос). Загадување на водната средина. Квалитет на водата за аквакултура. Превентива на болестите кај рибите. Ихтиотехнички мерки. Ихтиохигиенски мерки. Ихтиосанитарни мерки. Карантин. Методи на дезинфекција. Метод на исушување на базените. Примена на лекови кај рибите. Методи на дијагностички испитувања. Земање на материјал и испраќање за лабораториско испитување. Имунопрофилактика.</p>				
12	Методи на учење: индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			

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	15 часови	
			16.2	Самостојни задачи	15 часови	
			16.3	Домашно учење	60 часови	
17	Начин на оценување: континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Христовски Мишо, Стојановски Стојмир	Биологија, одгледување и болести на рибите	Национален форум за заштита на животните на Македонија	2005
	2	Стенли Додсон	Вовед во лимнологија	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2009	

		<b>3</b>				
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>					
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>	
	<b>1</b>	Стевановски Ванѓел, Блажековиќ - Димовска Дијана	Практикум Рибарство	Факултет за биотехнички науки – Битола (интерна скрипта)	2016	
	<b>2</b>	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ - Скопје	Програма за унапредување на рибарството и аквакултурата во Република Македонија за период од 12 години	Институт за сточарство – Скопје, Одделение за рибарство	2011	
	<b>3</b>					

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ПРОЦЕСНА ТЕХНИКА			
2	Код	ТАП408			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Вангелица Јовановска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаења од Техника и технологија на ладење и греење			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Познавање законитостите според кои се одвиваат процесите во индустријата за производство на храна како и поимите кои се составен дел од основните равенки што го дефинираат овие процеси				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Физички својства на флуидите, Дефинирање на притисокот, густината, стисливоста, брзината и вискозитетот, Ојлерова равенка за мирен флуид, споени садови, Архимедов закон, Дефиниции на поимите за движење, проток и основна равенка за движење на флуидите, Бернулиева равенка, процеси на струење, губитоци на струјна енергија при движење на флуидите, цевководи и цевна арматура, конструкција и процеси во турбомашините.  <b>Практична настава (вежби)</b>  Мерење на густина на флуид, промена на волуменот при промена на притисокот, видови на вискозиметри, мерење на притисок со U-цевка, манометар со Burdonova цевка, Rejnold-сов експеримент, мерење на брзина и проток.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања) и практична настава <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа и индивидуално учење			
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	15 часови	

		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано преку колоквиуми или преку завршно оценување			
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	0 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)
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
<b>22</b>	<b>Задолжителна литература</b>			
<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
	<b>Година</b>			
	<b>1</b>	Вангелица Јовановска	Процесна техника (Интерна скрипта)	
	<b>2</b>	Р.Пол Сингх Денис Р.Хелдман	Вовед во прехранбено инженерство	Арс Ламина ДОО
<b>3</b>				
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>			
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
	<b>Година</b>			
	<b>1</b>	Prof. d-r Mirko Babic, Prof. d-r Ljiljana Babic	Hidropneumatska tehnika	Universitet u Novom Sadu
	<b>2</b>			
<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	<b>ФИНАНСИСКИ МЕНАџМЕНТ И КАЛКУЛАЦИИ</b>			
2	Код	ТАП409			
3	Студиска програма	<b>ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ</b>			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,оддел)	<b>ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ</b>			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Николче Јанкуловски			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Предметот има за цел да ги воведe студентите во финансискиот менаџмент во агропрехранбениот сектор, како и стекнување знаење за основните чинители на процесот на производството и репродукцијата, аналитичките и инвестициските калкулации во земјоделското производство, како и оценката на економскиот успех на работењето на претпријатијата од агропрехранбениот сектор.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед во финансискиот менаџмент во агробизнисот. Финансиска функција во претпријатијата. Финансиска анализа во агробизнисот. Финансиско планирање во агробизнисот. Финансиско работење во агробизнисот. Инвестиции во индустријата за преработка на млеко и месо. Финансиски пазар и финансиски инструменти. Финансирање на претпријатието. Методи за утврдување на трошоците: калкулации (цел, принципи, поделба). Видови на калкулации: утврдување на трошоците за користење на градежните објекти и средствата за механизација. Аналитички калкулации на производите и линиите на производството. Утврдување на цената на чинење на земјоделските производи. Инвестициска калкулација. Утврдување на показатели на економскиот успех на работењето. Начин на мерење на економските резултати: економичност на производството, рентабилност, продуктивност на трудот.  <b>Практична настава (вежби)</b> Односот на финансиската функција кон останатите деловни функции; Принципи на финансиската политика; Правила на финансирање; Изготвување на биланс на успех; Изготвување на биланс на состојба; Извештај за текот на готовината; Показатели за анализа на ликвидност, задолженост и профитабилност; Анализа и оценка на бонитетот на претпријатието; Пресметување на идна вредност на денес вложените средства и сегашна вредност на идна сума; Метод на нето сегашна вредност; Метод на интерна стапка на избор; Метод на враќање на долгорочно вложените средства; Метод на сметководствена стапка на рентабилност; Организациони форми за делување на финансискиот пазар; Систем на девизни курсеви; Видови на финансирање на претпријатието.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			

14	Распределба на расположливото време		<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	
			16.2	Самостојни задачи	15 часови	
			16.3	Домашно учење	60 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		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Стенли Б. Блок, Џефри А. Харг	Основи на финансиски менаџмент	Глобал комуникации, Скопје	2008
2	Јанкуловски	Финансиски	Факултет за	2008		



			Н.	менаџмент и калкулации - интернаскрипта	биотехнички науки - Битола	
		<b>3</b>				
<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>					
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>	
	<b>1</b>	Olmer, B., Goransson, B., Lunnerud, D	Business management – with Applications to Farms and Other Businesses	Swedish Agricultural University	<b>2000</b>	
	<b>2</b>	Peter J. Barry, Paul N.Ellinger, C.B.Baker, John A. Hopkin.	Financial Management in Agriculture	Interstate Publishers, Inc Danville, Illinois USA	<b>1995</b>	
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	АГРОБИЗНИС МЕНАЏМЕНТ			
2	Код	ТАП410			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Катерина Бојковска			
9	Предуслови за запишување на предметот				
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Предметот има за цел на студентите да им ги презентира основите на агробизнисот како дел од менаџерскиот процес во стопанските субјекти од областа на агропрехранбениот сектор.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед; Дефинирање на агробизнисот, агроиндустрискиот комплекс и агробизнисот; Големина и значење на агробизнисот; Планирање на агробизнисот; Организирање на агробизнисот; Типови на агробизниси; Агробизнисот во примарното производство; Преработувачката индустрија како дел од примарното производство; Преработувачката индустрија како дел од агробизнисот; Маркетинг, менаџмент и информативен систем во агрокомплексот; Трансферот на технологии во равојот на агропрехранбениот сектор и агробизнисот.  <b>Практична настава (вежби)</b> Делокруг на активностите на агробизнис менаџерите; Чекори на решавање на проблемите во агробизнисот; Фази на анализа и донесување на одлуки во агробизнисот; Профитабилност во агробизнисот; Мерење на ризикот во агробизнисот; Општ модел на агромаркетинг; Менаџментот и неговата примена во агробизнисот во Република Македонија; Упатства за анализа на пазарот и деловно финансиско планирање во агробизнисот; Пазарна анализа во агробизнисот; Деловно производни операции во агробизнисот.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално			

		учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 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	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература				
	Задолжителна литература				
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач
	1	Џејмс Џ. Бајрлајн, Кенет К. Шнибергер и Доналд Д. Озборн	Принципи на агроиндустрискиот менаџмент	Проект на Владата на Р.М “Преведување на 1000 стручни, научни книги и учебници”	2010

		<b>2</b>	Трајан Дојчиновски	Агробизнис менаџмент-интерна скрипта	Факултет за биотехнички науки - Битола	2008
		<b>3</b>				
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>				
		<b>2</b>				
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ОСНОВИ НА НУТРИЦИЈА			
2	Код	ТАП605			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/семестар	II година/ IV семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Гордана Димитровска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Хемија, биохемија, анатомија со физиологија, микробиологија.			
10	Цели на предметната програма: Запознавање на студентите со основите на нутрицијата. Основни принципи на правилна исхрана кои се од особена важност за одржување на здравјето кај луѓето.				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Вовед. Историски развој на нутриционизмот. Некои движења во современата исхрана. Основи на анатомијата на дигестивниот систем и дигестија на храна. Енергетски потреби на организмот (базален метаболизам, специфично влијание на исхраната, возраст и клима) Хранливи материи (протеини, јаглени хидрати, масти, витамини, минерали и вода). Прехранбени производи од растително и животинско потекло како извори на хранливи материи ( житарици, зеленчук, овошје, месо и месни производи, риба, јајца, млеко и млечни производи и друго). Генетски модифицирана храна. Основи на функционална храна. Основи на составување на оброк. Труење со храна (биолошки, хемиски и радиоактивни агенци).</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Планирање на исхрана и составување на дневен оброк. Методологија за испитување на исхраната и исхранетоста на луѓето, Одредување на енергетските потреби на здрави, возрасни особи и деца. Истражување и проценка на нутритивниот статус на исхрана индиректни (здравствена статистика и диететски испитувања) и директни методи (биохемиски функционални, клинички и антропометриски испитувања). Хигиенски преглед на водата за пиење. Испитување на хигиенска исправност на намирници.</p>				
12	Методи за учење: индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), вежби <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење			
15	Форми на наставните	15.1	Предавања-теоретска	30 часови	

	<b>активности</b>			<b>Настава</b>		
			<b>15.2</b>	<b>Вежби (лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>		<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
			<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект(презентација, писмена усна)</b>			10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активности учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потписи полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање преку колоквиуми. Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување на предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Гордана Димитровска	Основи на нутриција (интерна скрипта)		2015
		<b>2</b>	M.L. Mandić	Znanost o prehrani	Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek	2003
<b>3</b>		Гордана Петровска – Речкоска,	Нутрицизам	Факултет за туризам и угостителство	2007	

		Ангела Василевска			
	4	Хиротоши Тамура, Сузан Е.Ебелер, Кику Кубота, Цери Р.Такока	Вкусот на храната - хемија, сетилна евалуација и биолошка активност	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги. 2010	2010
	5	П.Ф.Фокс, Ц.Ц.Кондон	Протеини во исхраната.	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2010
	6	Џејмс Н. Бимилиер	Хемија на јаглехидрати за научниците на храната	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги. 2010	2010
	<b>Дополнителна литература</b>				
22.2	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	1	Dragana Stojisavljević i sor.	Vodic za pravilnu ishranu za zdravstvene profesionalce	Institut za zastita zdravlja Republike srpske	2004
	2	Речкоска Гордана	Познавање на стоката со наука за исхраната-методи за испитување на прехранбените стоки	Институт за истражување на туризмот при Факултет за туризам и угостителство Охрид	1995

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ОПРЕМА ЗА ПРЕРАБОТКА НА МЛЕКО И МЕСО			
2	Код	ТАП606			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ VI семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Вангелица Јовановска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Производство и познавање на млеко и млечни производи и месо и месни производи			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Оформување на знаења со специфичната опрема и машини за преработка на млеко и месо				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Автоматска директна линиска стандардизација, Линија за стандардизирано регуларно млеко, Опрема за индустриско производство на цврст јогурт, Производство на цврст јогурт за пиење, Филтрирање на воздухот при производството на јогурт, Машини и опрема во линијата за производство на путер, Линија за производство на топено масло, Мембрански методи за разделување на растворите, Пречистувачи, Линиски миксер за мешање, Опрема за УНТ-обработка за директно греење на млекото, Термичка обработка на супстрат во плочест топлиноразменувач, Машини и опрема во производните линии за производство на сирење, Опрема за фета сирење, кварк сирење, селско сирење, чедер сирење, Процесна линија за производство на сурутка, Опрема за производство на сладолед, Машина за паковање на млечни производи. Основна опрема во кланиците, Опрема за миење на раце, Машини за чистење и стерилизација на ножеви и ситен прибор, Опрема за сечење на месото, Опрема за сечење во коцки, Опрема за сечење месо во порции, Опрема за ситнење на замрзнато месо, Опрема за мелење на месо, Конзерви од месо, Ладилна машина, Машина за саламурење, Комори за топлинска обработка, Комори за чадење, Комори за интензивно ладење, Комори за варење, Опрема за добивање на маст за јадење, Вакуум опрема за добивање на маст за исхрана;				
	<b>Практична настава (вежби)</b> Производна линија за павлака, Производна линија за стерилизација на млекото, Процес на разделување на растворите преку обратна осмоза, Модули и инсталации за ултрафилтрација и обратна осмоза, Производна линија за кварк сирење, Механизирано производство на селско сирење, Механизирано производство на чедер сирење, Линија за механизирано производство на сирење гауда, Производна линија за незасладено кондензирано млеко, Производство на млеко во прав; Пренос на производите во кланица, Стерилизација на производите и вентилација на работните простории, Линија за сечење на живина, Линија за расекување и откоскување, Проточни кутери, Клипни полнилки за колбаси, Термичка обработка на конзервите, Контрола на термичкиот процес, Работа со вакуум тамблер, Агрегати со непрекинато дејство за варење, обжарување и ладење, Микропроцесорски команден систем; Посета на преработувачки капацитети;				



12	<b>Методи на учење:</b> Power-point презентацији, интерактивна настава и вежби, теренска настава, часови за неделни консултации					
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>		150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>		<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>		15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
			15.2	Вежби (лабораториски аудиториски) семинари тимска работа	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>		16.1	Проектни задачи	15 часови	
			16.2	Самостојни задачи	15 часови	
			16.3	Домашно учење	60 часови	
17	<b>Начин на оценување:</b> Изработка и презентација на семинарски труд, два колоквиуми (ослободување на испит) и писмен испит за неположени колоквиуми					
	17.1	Тестови		80 бодови		
	17.2	Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)		10 бодови		
	17.3	Активност и учество		10 бодови		
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		0 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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик			
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
22	<b>Литература:</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Вангелица Јовановска	Опрема за преработка на млеко и месо (Интерна скрипта)		2008
2	Питер Валстра Јан Т.М. Вутерс	Наука и технологија на млеко	Арс Ламина ДОО	2012		

		Том Ј. Герге			
	<b>3</b>	Х.В.Окерман К.Л.Хенсен	Животински нуспроизвод обработка и користење	Арс Ламина ДОО	2012
	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>1</b>	Pieter Walstra, Jan T.M. Wouters, Tom J.Geuts	Dairy science and technology	CRC/Taylor & Francis, USA
					2006

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ НА РИБИ И РИБИНИ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП607			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ VI семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Дијана Блажековиќ - Димовска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Предзнаења од рибарство, биологија, хемија, микробиологија, зоохигиена			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање со ризик факторите кои влијаат врз квалитетот и безбедноста на рибите и рибините производи				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Најзначајни видови риби и водни организми во исхраната на човекот. Постапки со рибите после улов. Примарна обработка на рибите. Состав и особини на рибиното месо. Постмортални промени на рибиното месо. Хемиски состав на рибиното месо. Хранлива вредност на рибиното месо. Квалитет на рибиното месо. Хигиенска исправност на рибиното месо. Труење со рибино месо. Физиолошки отрови кај рибите. Труење со хистамин. Болести на рибите значајни за процена на хигиенската исправност на рибиното месо. Штетни и отровни материи во рибиното месо и производите од рибино месо (загадувачи на водната средина, токсични метали и неметали, пестициди, полихлорирани бифенили, антибиотици и сулфонамиди, афлатоксини). Пакување, транспортирање и чување на риби.  <b>Практична настава (вежби)</b> Параметри за хигиенската исправност на рибиното месо. Оцена на свежината на рибите. Патишта на бактериска контаминација на рибите. Инфективни болести на рибите. Болести на риби од неинфективна природа. Паразитолошка исправност на рибиното месо. Бактериолошка исправност на рибиното месо. Основни причини за бактериски и вирусни заболувања кај луѓето. Конзервирање и преработка на риби. Објекти за преработка на риби.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b>			

		изработка на проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 часови	
17	Начин на оценување: континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>		
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик		
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
22	Литература				
	Задолжителна литература				
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач
	1	Дијана Блажековиќ - Димовска	Квалитет и безбедност на риби и рибини производи (интерна скрипта)	Факултет за биотехнички науки	2016

		2	Стенли Додсон	Вовед во лимнологија	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2009
		3				
	22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		1	Стевановски Ванѓел, Блажековиќ - Димовска Дијана	Практикум Рибарство	Факултет за биотехнички науки – Битола (интерна скрипта)	2016
		2	Baltić M., Teodorović V.	Higijena mesa, riba, rakova i školjki	Veterinarski fakultet Beograd	1997
		3				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ИСХРАНА НА ДОМАШНИ ЖИВОТНИ			
2	Код	ТАП608			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ VI семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Весна Карапетковска Христова			
9	Предуслови за запишување на предметот	Биологија, Анатомија со физиологија на домашни животни, Фуражно производство, Биохемија.			
10	Цели на предметната програма: едукација и оспособување на студентите во областа исхрана на домашните како најважен сегмент од менаџментот на фарми.				
11	<p><b>Содржина на предметната програма:</b></p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b>  Хранливи материи и нивните физичко хемиски карактеристики, Сточна храна (кабасти крми, концентрирани крми од растително потекло, концентрирани крми од анимално потекло), Припрема на силажи и сенажи, Исхрана на преживари, исхрана на молзни крави, исхрана на јуници, исхрана на телиња, исхрана на пресушени крави, исхрана на бикови, Исхрана на овци (молзни овци, овни, јагниња), Исхрана на свињи, Исхрана на живина, Исхрана на риби;</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b>  Оценка на квалитетот на хранивата, Оценка на енергетската вредност, Пресметување на дневни дажби и дневни оброци, Составување на витаминско – минерални смеси (премикси).</p>				
12	Методи на учење: индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	

		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување: <i>Континуирано</i></b> - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>			80 бодови	
<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови	
<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>			10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Проф.д-р Ванѓел Стевановски	Исхрана на домашни животни	Интерна скрипта, Факултет за биотехнички науки - Битола	2012
	<b>2</b>	К.М.Вејтс и Д.Р.Чарлс	Сместување на добитокот	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги	2011
	<b>3</b>	С.Х. Бакстер и М.Р. Бакстер	Сместување и благосостојба на фармски животни	Проект од Влада на Р.Македонија – Преведување на 1000 стручни и научни книги	2011

<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Д-р Драган Гламочич	Исхрана преживара	Полјопривредни факултет, Нови Сад	2002
	<b>2</b>				
	<b>3</b>				



Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ПРЕРАБОТКА НА ЈАЈЦА			
2	Код	ТАП609			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ VI семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Елена Јошевска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Технологија на живинско месо			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Основна цел е студентите да се запознаат со структурата, хранливата и биолошката вредност на јајцата и технологиите за производство на јајцеви производи.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Структура, образување и хемиски состав на јајцето. Органски материи, минерални материи и витамини. Обработка на пресни јајца. Класирање на јајцата. Промени кои настануваат за време на чување на јајцата. Поделба на јајцеви производи (суви, смрзнати, јајцеви производи со стабилизатори). Стабилизатори во технологиите за преработка на јајца. Технологија на производство на смрзнати јајцеви производи. Технологија за производство на суви јајцеви производи. Технологија за производство на јајцеви производи со стабилизатори. Преработка на јајцеви лушпи.  <b>Практична настава (вежби)</b> Утврдување на пресноста на јајцата. Земање на проби. Постапка со чување на пробите. Утврдување на надворешниот квалитет на јајцата. Утврдување на внатрешниот квалитет на јајцата. Утврдување на конзервирањето на јајцата. Утврдување на квалитетот и технолошките својства на јајцевите продукти. Сензорни методи за анализа и оценка на пресноста и квалитетот на јајцевите продукти. Физичко хемиски методи за анализа при оценка на пресноста на јајцевите продукти. Утврдување на температурата на замрзнатите јајцеви продукти. Хемиски методи и оценка на пресноста на јајцевите продукти.				
12	<b>Методинаучење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b>			

		изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 часови	
17	Начин на оценување: континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик			
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета			
22	Литература				
	Задолжителна литература:				
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач
	1	Д-р Константин Василев, Д-р Димче Китановски	Технологија на живинско месо и јајца	Факултет за биотехнички науки, Битола	2005
	2	Дејвид	Здравје на	Влада на Р.М,	2010

		Сеинцбери.	живината и менаџмент	Проект 1000 преводи на книги	
	<b>3</b>	Хиротоши Тамура, Сузан Е.Ебелер, Кику Кубота, Цери Р.Такока	Вкусот на храната - хемија, сетилна евалуација и биолошка активност	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2010
	<b>Дополнителна литература</b>				
<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Д-р Димче Китановски	Практикум по одбрани лабораториски вежби за преработка на јајца	Факултет за биотехнички науки-Битола	2005

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ НА АГРОПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ			
2	Код	ТАП610			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	III година/ VI семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. Д-р Љупче Кочоски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Технологии за преработка на анимални производи			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Вовед во основите на системите за квалитет и безбедност на храната од анимално потекло				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед: Значење и примена на системите за безбедност и квалитет на животинските производи; Законска регулатива во ЕУ и во Македонија; Подсистеми за безбедност и квалитет на млекото и производите од млеко (GMP,GHP,GAP,GVP, GLP...).Системи за безбедност и квалитет на храната (НАССР,BRS,ISO-9001, ISO-14001,ISO-18.001, ISO – 22001,TQM, IMS).  <b>Практична настава (вежби)</b> Историјат и значење на НАССР системот; Принципи - начела на НАССР системот и развивање на НАССР планот; Опис на очекуваната употреба на производот; Опис на финален производ; Конструкција на проточен дијаграм на готов производ; Идентификација на опасностите; Одредување на ССР со помош на дрвото на одлуки; Утврдување на критичните граници и систем за вршење контрола на ССР; Дефинирање на корективни мерки кога ќе се утврди губење на контролата врз одредена ССР; Верификација и документација за функционирањето на НАССР системот.				
12	<b>Методи на учење:</b> Индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна			

		задача, индивидуално учење			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	
		16.3	Домашно учење	60 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		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>		
20	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик		
21	Методи на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
22	Литература				
	Задолжителна литература				
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач
		1	Љупче Кочоски	Сигурносни и безбедносни во прехранбената индустрија	Скрипта за интерна употреба
		2	Х.Л.М. Леливелд	Прирачник за контрола на хигиената во прехранбената индустрија	Проект превод на 500 учебници Влада на РМ
3					
				Година	

		<b>Дополнителна литература</b>				
<b>22.2</b>		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	J.L.Lambe rt et al	IMS - Implementacija i funkcionisanje	Просвета, Нови Сад	2005
		<b>2</b>				
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ХЕМИСКО ИНСТРУМЕНТАЛНИ МЕТОДИ			
2	Код	ТАП804			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VIII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д - р Цулијана Томовска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Положен предмет Хемија и Органска хемија			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Во согласност со современите научни трендови во универзитетското образование за непосредно поврзување на теоријата и практиката, студентите се стекнуваат со основни познавања од хемиските методи применети на инструменти за докажување на компоненти во одредена матрица кои можат да најдат примена во лабораториите во мали средни и големи фарми кои се занимаваат со сточарско производство.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед, Подготовка на проба, методи за одделување, класични методи за докажување и оделување на компоненти од смеша, електроаналитички методи, оптички, спектрофотометриски и масена спектрометрија.  <b>Практична настава (вежби)</b> Потенциометриска, рН метриска и кондуктометриска титрација, рН метар, центрифугирање, Соклетова екстракција, екстракција со дестилација со водена пара, спектрофотометриска, фотометриска анализа, ААС анализа, HPLC анализа, GC анализа, Келдалова анализа на протеини.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<b>Наставни активности :</b> теоретска настава-предавања <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна задача			
15	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби(лабораториски аудиториски)семинари	30 часови	

				<b>тимска работа</b>		
16	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	60 часови		
17	Начин на оценување: континуирано -преку колоквиуми или преку завршно оценување					
	17.1	Тестови		10 бодови		
	17.2	Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)		10 бодови		
	17.3	Активност и учество		80 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	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање преку колоквиуми. Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Douglas A.Skoog Donald.West F.Yames Holler	Аналитичка хемија	Просветно дело, АД Скопје Влада на РМ Проект 100 преводи на книги	2005
		2	Дејвид Харви	Модерна аналитичка хемија	Просветно дело, АД Скопје Влада на РМ Проект 100 преводи на книги	2009
	3	M.Milosavlev ik	Instrumentalne metode	Tehnoloski i Prirodno matematicki fakultet –	2006	



				Novi Sad	
22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	1	Џулијана Томовска	Аналитичка хемија со Инструментални методи	Интерна скрипта ФБН	2016
	2				
	3				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	СЕНЗОРНА АНАЛИЗА			
2	Код	ТАП805			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VIII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Љупче Кочоски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Анатомија со физиологија, хемија, биохемија на анималните производи и преработки, клеточна биологија со хистологија, технологија на готови производи од анимално потекло и др.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Оспособување на студентите, односно идните стручњаци за вршење на сензорна анализа и дегустација на прехранбените производи од анимално потекло.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед, Значење на сензорната анализа; Поважни сензорни својства и анатомско физиолошки основи на сензорната анализа; Олфакторни впечатоци; Орални, тактилни и аудиски впечатоци; Одбирање на оценувачи за сензорна анализа; Поделба на оценувачите за сензорна анализа; Услови за изведување на дегустација, простории, формулари, готови производи од анимално потекло (месни и млечни производи, риба, јајца мед и др). дополнителна опрема, давања на оценка, интерпретација на добиените оценки од извршената дегустација и др. Методи на сензорна анализа (постапки за оценување), парен тест, Дуо - трио тест и троен тест, Описни (дескриптивни) методи, Рангови – рангирање, Методи на бодување – поентирање, Тестови на прифатливост (афективни тестови)  <b>Практична настава (вежби)</b> Одбирање на оценувачи за сензорна анализа; Ishihara тест; Одредување на интензитетот на боја на водени раствори; Идентификација на основните модалитети на вкусот; Оценување на прагот на осетливост на вкус кај различни супстанции; Одредување на мирисот со помош на директни методи; Сензорно испитување на анимални производи (млеко, месо, јајца, риба, мед...) со помош на аналитични тестови (дискриминаторни), скали и рангови, тестови за прифатливост.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава			

	<b>расоложливото време</b>	(предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови	
		15.2	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
16	<b>Други форми на активности</b>	16.1	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		16.2	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		16.3	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
17	<b>Начин на оценување</b>				
	17.1	<b>Тестови</b>			80 бодови
	17.2	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>			10 бодови
	17.3	<b>Активност и учество</b>			10 бодови
18	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање преку колоквиуми Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување на предвидените испитни рокови, во текот на годината.			
20	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
21	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програма после секоја академска година и студентска анкета			
22	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	22.1	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
	1	Хиротоши Тамура, Сузан Е.Ебелер, Кику Кубота, Цери	Вкусот на храната - хемија, сетилна евалуација и биолошка активност	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2010

			Р.Такока..			
		<b>2</b>	Љупче Кочоски	Сензорна анализа	интерна скрипта	2010
		<b>3</b>				
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Andras Csillag	Atlas of the sensory organs	Humana Press Totowa, New Jersey	<b>2005</b>
		<b>2</b>	Stephanie Clark и cop.	The Sensory Evaluation of Dairy Products	Springer	<b>2009</b>
		<b>3</b>				

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТЕХНОЛОГИЈА НА ДЕСЕРТНИ СИРЕЊА И МЛЕЧНИ ДЕСЕРТИ			
2	Код	ТАП806			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VIII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Доц. д-р Гордана Димитровска			
9	Предуслови за запишување на предметот	Производство и познавање на млекото, хемија, биохемија, микробиологија, технологија на производство на сирење.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> да се запознаат студентите со технологиии за производство на разни типови и видови на десертни сирења и млечни десерти.				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед и историски развој на десертни сирења. Избор и припрема на млеко за десертни сирења. Технологија на производство на десертни сирења. Видови микробиолошки и други адитиви за сирења. Француски типови на сирења од типот на Рокфорд. Англиски типови на сирења од типот на Рокфорд. Француски типови на сирења од типот на камамберт. Англиски, белгиски и други видови на сирења од типот на камамберт. Видови на десертни сирења со избрани додатоци од растително и животинско потекло. Технологија на производство на сладолед. Технологија на производство на млечни десерти.  <b>Практична настава (вежби)</b> Земање проби од десертни сирења, Определување на вкупна сува материја кај сирењата. Определување на киселост кај сирењата (pH, титрациона киселост), Определување на масти и лактоза кај сирењата. Орделување на сол кај сирењата. Технологија на производство на рокфорт. Технологија на производство на камамберт. Припрема и користење на адитиви за производство на десертни сирења и млечни десерти.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално			

		учење				
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	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	60 часови		
17	Начин на оценување: Континуирано – преку колоквиуми или преку завршно 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	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми Студентите кои што не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација после секоја академска година и студентска анкета				
22	Литература					
	Задолжителна литература					
	22.1	Ред Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Стефче Пресилски	Производство на сирење и путер	Факултет за биотехнички науки Универзитет Св. "Климент Охридски" - Битола	2004
	3.	Ljubica Tratnik	Mlijeko – Tehnologija,	Hrvatska mljekarska udruga,	1998	

			biokemija i mikrobiologija	Zagreb	
		M.Caric S.Milanovic D.Vucelija	Standardne metode analize mleka i mlecnih proizvoda	Prometej, Novi Sad	2000
		Валстра Питер, Јан Т.М.Вутерс, Том Ј.Гертс	Наука и технологија на млеко	Арс. Ламина ДОО Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
	<b>Дополнителна литература</b>				
22.2	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Марија Балтачиева	Технологија на млечните производи	Земиздат, Софија	1993
	2.	Rajka Bozanic, Irena Jelacic, Tea Bilusic	Analiza mlijeka i mlecnih proizvoda	Plejada, Zagreb	2010

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ТЕХНОЛОГИЈА НА ГОТОВИ ЈАДЕЊА			
2	Код	ТАП807			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв,втор,трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/семестар	IV година/ VIII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Митре Стојановски			
9	Предуслови, за запишување на предметот	Производство и познавање на месо, Обработка на месо, Технологија на месни производи.			
10	<b>Цели на предметната програма:</b> Запознавање со технологиите на производство на готови јадења				
11	<b>Содржина на предметната програма:</b>  <i>Теоретска настава (предавања)</i> Расечување и категоризација на месото за производство на готови јадења. Поделба на конзервите и готовите јадења според особините и составот на готовиот производ и сл.Обликување на месото, солење и саламурење на месото, месното тесто. Адитиви и зачини, технологија за производство на готови јадења и козерви. Складирање и пакување на конзервите и готовите јадења.  <i>Практична настава (вежби)</i> Сензорни особини на готовите јадења. Анализа на суровините на готовите јадења. Анализа на градинарските производи. Методи на испитување на готовите јадења. Сосотав и хемиски испитувања на полуготови јадења. Состав и особини на супите. Состав и особини на салатните кремове. Хемиски состав на деликатесните месни производи. Сензорна анализа на деликатесните месни производи.				
12	<b>Методи на учење:</b> индивидуално учење				
13	<b>Вкупен расположлив фонд на време</b>	150 часови			
14	<b>Распределба на расположливото време</b>	<b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби) <b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, проектна задача, индивидуално учење			
15	<b>Форми на наставните активности</b>	15.1	<b>Предавања-теоретска настава</b>	30 часови	



		<b>15.2</b>	<b>Вежби(лабораториски аудиториски)семинари тимска работа</b>	30 часови	
<b>16</b>	<b>Други форми на активности</b>	<b>16.1</b>	<b>Проектни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.2</b>	<b>Самостојни задачи</b>	15 часови	
		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> Континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување.				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена усна)</b>		10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активности учество</b>		10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>	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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>	<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>			
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>	Македонски јазик			
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета			
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>Година</b>			
	<b>1</b>	Вуковиќ И.	Основе технологије меса	Издание на Универзитетот во Београд	
	<b>2</b>	Хиротоши Тамура, Сузан Е.Ебелер, Кику Кубота,	Вкусот на храната - хемија, сетилна евалуација и биолошка активност	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	
				1982	
				2010	

		Цери Р.Такока			
	<b>3</b>	Џозеф Кери, Џон Кери, Дејвид Ледвурд	Преработка на месо – подобрување на квалитетот	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги.	2012
	<b>Дополнителна литература</b>				
<b>22.2</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
	<b>1</b>	Х.Л.М. Леливелд	Прирачник за контрола на хигиената во прехранбената индустрија,	Проект превод на 1000 учебници Влада на РМ,	2009

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ НА ДОБИТОЧНА ХРАНА			
2	Код	ТАП808			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,одел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година/ семестар	IV година/ VIII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Проф. д-р Димче Китановски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Поледелство со фуражно производство; Исхрана на домашните животни; Анатомија со физиологија на домашните животни; Биохемија			
10	Цели на предметната програма:	Да ги запознае студентите со квалитетните својства на крмите кои се користат за исхрана на домашните животни; контрола на производството, преработката и прометот со добиточна храна; штетните материи во добиточната храна			
11	Содржина на предметната програма:	<p><b>Теоретска настава (предавања)</b> Класификација на крми. Зрнести крми. Производи и секундарни производи од мелничарство. Секундарни производи од индустријата за скроб. Производи и секундарни производи од индустријата за алкохол и вриење. Производи и секундарни производи од индустријата за шеќер и аскорбинска киселина. Производи и секундарни производи од индустријата за масло. Сушени растителни производи. Крми од животинско потекло. Крми со додаток на непротеински азотни соединенија. Минерални крми. Крмни смески. Дополнителни крмни смески. Додатоци на крмните смески.</p> <p>Преглед и оценка на крмите од растително потекло. Преглед и оценка на крмите од животинско потекло. Штетни материи во добиточната храна. Производство, преработка, складирање, транспорт и дистрибуција на добиточна храна. Системи за контрола на квалитетот на добиточната храна.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b> Испитување и оценување на добиточната храна. Современи методи за анализа на добиточна храна. Квалитет на крми од растително потекло. Квалитет на крми од животинско потекло. Квалитет на минерални крми. Квалитет на крмни смески. Преглед и оценка на крми од растително потекло. Преглед и оценка на крми од животинско потекло. Штетни материи во добиточната храна.</p>			
12	Методи на учење:	индивидуално учење			
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	Наставни активности: теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)			

		<b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење				
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	15 часови		
		16.2	Самостојни задачи	15 часови		
		16.3	Домашно учење	60 часови		
17	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно 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	Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а во спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми. Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.				
20	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21	Методи на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета				
22	<b>Литература</b>					
	<b>Задолжителна литература</b>					
	22.1	Ред. Бр.	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1	Јанкулоски Ж.	Фуражно производство (интерна скрипта)	Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола	2005
		2	Ивановски П.	Фуражно производство	Земјоделски факултет-Скопје	
3		Роберт Ф. Барнс С. Цери Нелсон Мајкл Колинс Кенет Ц. Мур	Производство на фуражни култури	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2011	

			К. Шифер, М. Крестин	Вовед во агрономија	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2011
			Ч. Т. Хо, Ц. К. Лин, К. Ј. Женг	Ориентални видови храна и растенија	Влада на РМ Проект 1000 преводи на книги	2011
	22.2	<b>Дополнителна литература</b>				
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>	<b>Година</b>
		<b>1</b>	Егуменовски П., Боцевски Д., Фидановки Ф., Митковски П	Специјално поледелство	Култура	1998
		<b>2</b>	Сарик	Физиологија билјака	Научна Књига	1991

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1	Наслов на наставниот предмет	ПРОЕКТЕН МЕНАЏМЕНТ			
2	Код	ТАП809			
3	Студиска програма	ТЕХНОЛОГИЈА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ			
4	Организатор на студиска програма(единица, односно институт, катедра,оддел)	ФАКУЛТЕТ ЗА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ			
5	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус			
6	Академска година / семестар	IV година/ VIII семестар	7	Број на ЕКТС кредити	6
8	Наставник	Научен соработник д-р Горан Михајловски			
9	Предуслови за запишување на предметот	Основи на економија, Математика			
10	Цели на предметната програма: вовед во основите на проектирањето и оспособување за размислување за начините на постигнување на целите, со колкави средства во кое време.				
11	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p><b>Теоретска настава (предавања)</b> Вовед. Суштина и значење на проектирањето. Проектирањето и менаџментот (што е проект, зошто фирмите прават проекти и др.). Организација на систем на информации за проектирање. Методи и модели за проектирање. Подрачја за примена на проектирањето. Проектирање на целосно организационо уредување на фирмата.</p> <p><b>Практична настава (вежби)</b></p>				
12	Методи на учење: индивидуално учење				
13	Вкупен расположлив фонд на време	150 часови			
14	Распределба на расположливото време	<p><b>Наставни активности:</b> теоретска настава (предавања), практична настава (лабораториски вежби)</p> <p><b>Други форми на активности:</b> изработка на семинарска работа, индивидуално учење</p>			
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	15 часови	
		16.2	Самостојни задачи	15 часови	

		<b>16.3</b>	<b>Домашно учење</b>	60 часови	
<b>17</b>	<b>Начин на оценување:</b> континуирано - преку колоквиуми или преку завршно оценување				
	<b>17.1</b>	<b>Тестови</b>		80 бодови	
	<b>17.2</b>	<b>Семинарска работа/проект (презентација, писмена и усна)</b>		10 бодови	
	<b>17.3</b>	<b>Активност и учество</b>		10 бодови	
<b>18</b>	<b>Критериуми за оценување (бодови/оценка)</b>		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)	
<b>19</b>	<b>Услови за потпис и полагање на завршен испит</b>		<p>Редовниот студент може да отсутува од настава или вежби најмногу три пати во текот на семестарот, а спротивно нема право на потпис и полагање на предметот преку колоквиуми.</p> <p>Студентите коишто не добиле потпис, имаат право да го полагаат предметот преку завршно оценување во предвидените испитни рокови, во текот на годината.</p>		
<b>20</b>	<b>Јазик на кој се изведува наставата</b>		Македонски јазик		
<b>21</b>	<b>Методи на следење на квалитетот на наставата</b>		Самоевалуација на програмата после секоја академска година и студентска анкета		
<b>22</b>	<b>Литература</b>				
	<b>Задолжителна литература</b>				
	<b>22.1</b>	<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>1</b>	Д-р Томе Јолевски Д-р Цвете Димитриевска	Проектен менаџмент	Универзитет “Св.Климент Охридски“ Битола
		<b>2</b>			
		<b>3</b>			
	<b>22.2</b>	<b>Дополнителна литература</b>			
		<b>Ред. Бр.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач</b>
		<b>1</b>	M.Jack. M.Samuel	Project Menagment	John Wiley&Sons
		<b>2</b>	Хауц Антон	Уптављање пректима	Информатор Загреб
<b>3</b>		д-р Р.Поленакoвиќ Д-р В.Донев	Пректен менаџметн	Интерен прирачник Скопје	

## ПРИЛОГ БР.4

Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	<b>ДИМЧЕ КИТАНОВСКИ</b>		
2.	Дата на раѓање	<b>14.10.1950</b>		
3.	Степен на образование	<b>VIII – Доктор на науки</b>		
4.	Наслов на научниот степен	<b>ДОКТОР НА ТЕХНОЛОШКИ НАУКИ</b>		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	<b>Образование</b>	<b>Година</b>	<b>Институција</b>
		Доктор на технолошки науки	2001	Универзитет по хранителни технологии, Пловдив, Р. Бугарија
		Магистер на земјоделски науки	1986	Универзитет “Св. Кирил и Методиј“ – Скопје Земјоделски Факултет -Скопје
		Дипл. Земјоделски инженер	1975	Универзитет “Св. Кирил и Методиј“ – Скопје Земјоделски Факултет -Скопје
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		4 -Биотехнички науки	408-Добиточно производство	Агроекономија
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		2- Техничко-технолошки науки	221 Технологија на прехранбени производи	22103 Технологија на месо и месни производи
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	<b>Институција</b>	<b>Звање во кое е избран и област</b>	
		Факултет за биотехнички науки	<b>Редовен професор 22103 Технологија на месо и месни преработки</b>	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			



<b>9.1</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Општо сточарство	Фармерско производство	
	2.	Овчарство и козарство	Фармерско производство/ ФБН	
	3.	Зоотехника	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна /ФБН	
	4	Производство и преработка на живинско месо	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна/ ФБН	
	<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
		1.	Селекција	Фармерско производство/ ФБН
		2.	Технологији за производство на месни конзерви и готови јадења	Квалитет и безбедност на храна/ ФБН
		3.	Технологији за одгледување на преживни животни	Квалитет и безбедност на храна/ ФБН
		4.	Традиционално земјоделско производство	Фармерско производство/ ФБН
	5.	Избрани технологии во фармерското производство	Фармерско производство - специјалистички студии/ ФБН	
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
1.		Современи технологии за одгледување на преживни животни	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ ФБН	
2.		Биотехнологија на размножувањето	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ ФБН	
3.		Сместување и благосостојба на животните	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ ФБН	
4.	Одбрани поглавја од земјоделска механизација	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ ФБН		
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Arapčeska M., Jankuloski Ž., <b>Kitanovski D</b>	Application of antibiotic screening test in evidencing the presence of β-lactams and tetracyclines residues in milk	III Symposium “Agriculture and Local Development”, Vrnjacka Banja, Serbia, (2007)
	2.	Hajrulai – MusliuZ., ArapčeskaM., SekulovskiP.,	Antioxidative Effects of Butylated Hydroxytoluene (BHT) on Fatty Acids	38 <sup>th</sup> Croatian Dairy Experts Symposium, Lovarn, Croatia,

			Dimitrievska-Stojković E., Stojanovska – Dimzovska B., <b>Kitanovski D.</b>	Composition of Milk	(2008)
		3.	Svetiev N., Popovska V., Tuteska J., Arapčeska M., Jankuloski Z., <b>Kitanovski D.</b>	Biochemical Composition and Nutritive Value of Sterilized Milk from Different Dairy Manufactures.	(2008): The 38th Croatian Dairy Experts Symposium. Lovarn, Croatia, (2008)
		4.	Popovska V., Svetiev N., Tuteska J., Arapčeska M., Jankuloski Z., <b>Kitanovski D.</b>	Comparative Analysis of Some Biochemical Parameters of White Soft Cheese from Different Dairy Manufactures.	The 38th Croatian Dairy Experts Symposium. Lovarn, Croatia, (2008).
		5.	Arapčeska M., Hajrulai – Musliu Z., Uzunov R., Stojkovski V., Sekulovski P., Tuteska J., Jankuloski Z., <b>Kitanovski D.</b>	Fatty Acid Composition of Vegetable Kashkaval.	II Scientific Conference "Food Quality and Safety", Faculty of Biotechnical Sciences – Bitola., (2010):
		6.	<u>Vesna Karapetkovska Hristova</u> , M. Ayaz Ahmad, <b>Kitanovski Dimce</b> , Ljupce Kocoski, Biljana Trajkovska	The Influence of growth rate on productive characteristics at dairy heifers fed with maternal whole milk and milk replacer	International J. of Engineering Research and Industrial Applications (IJERIA), ISSN:0974-1518, Vol. 7 (II), (2014), pp. 53-64. (Journal Citation Reports, JCR IF= 0.5090). <a href="http://www.ascent-journals.com/">http://www.ascent-journals.com/</a>
		7.	<b>Dimche Kitanovski</b> , Vladimir Kitanovski, Stefan Georgiev Dragoev, Kostadin Vasilev, Elena Joshevaska	Setting organoleptic characteristics of the muscle (m. Semimembranosus) and long back muscle (m. Longissimus dorsi) in three breeds cattle Simental, Friesian and Busha	Scientific works of university of food technologies, Vol.LXII, 2015, Bulgaria
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>	

		1.		New curriculum models for educating food engeneris, Tempus Project CD_JEP - 40065-2005	2005-2008
		2.	<b>Раководител</b>	“Using local resources formicroregional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans” Tempus Project JP 159143	2009-2012
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Китановски Д.	Технологија на живинско месо и јајца	Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола (2007)
		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.			
		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>				
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	ментор на околу 80 дипломски работи		
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	ментор на 2 магистерски работи и повеќе пати член на комисија за одбрана на магистерски труд		
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	ментор на една докторска дисертација		
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>				
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>

		1.			
		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
		6.			
		7.			
		8.			
	12.2	Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
		1.			
		2.			
	12.3	Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години			
		Ред. број	Автор	Наслов на трудот	Н Меѓународен собир/ конференција
		1.			Година
		2.			
		3.			
		4.			

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	ТРАЈАН ДОЈЧИНОВСКИ		
2.	Дата на раѓање	26.09.1951		
3.	Степен на образование	VIII – Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА МЕНАЏМЕНТ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	<b>Образование</b>	<b>Година</b>	<b>Институција</b>
		Доктор на менаџмент	2001	Универзитет “Св. Кирил и Методиј“ – Скопје, Институт за социолошки и политичко правни истражувања - Скопје
		Магистер на економски науки, област: Деловни финансии	1992	Универзитет “Св. Климент Охридски“ –Битола, Економски факултет Прилеп
		Дипломиран агроекономист	1975	Универзитет во Белград
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		5 - Општествени науки	503 Економски науки	50326 Финансии
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		5 - Општествени науки	506 Организациони науки и управување (менаџмент)	50623 Претприемништво
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	<b>Институција</b>	<b>Звање во кое е избран и област</b>	
		Факултет за биотехнички науки	<b>Редовен професор</b>  50327 Статистика 50302 Применета економија 50623 Претприемништво 50611 Менаџмент со квалитетот	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
	Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма / институција	

	1.	Статистика	Менаџмент во биотехниката Фармерско производство Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент /ФБН
	2.	Основи на економија	Менаџмент во биотехниката Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент/ ФБН
	3.	Осигурување во земјоделството и АПИ	Менаџмент во биотехниката Преработка на анимални производи Фармерско производство Агроменаџмент/ ФБН
	4	Претприемништво и бизнис	Менаџмент во биотехниката Преработка на анимални производи Фармерско производство Агроменаџмент/ ФБН
	5.	Менаџмент со квалитетот	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Фармерско производство Агроменаџмент / ФБН
<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Применети методи и модели на операциони истражувања	Менаџмент во биотехниката
	2.	Менаџмент на инвестициите	Менаџмент во биотехниката,
	3.	Менаџмент на осигурувањето	Менаџмент во биотехниката, Преработка на анимални производи
	4.	Европска земјоделска политика	Фармерско производство
	5.		
<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Одбрани поглавја од управување со квалитетот во производството на храна	Технологија и безбедност на храната
	2.	Експериментална статистика	Технологија и безбедност на храната
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>		
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>	
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
	<b>Издавач / година</b>		
	1.	Бојковска К., Петковски Д.,	“Трошоци за лошиот квалитет во млечната
			Зборник на трудови, II Научна

		Дојчиновски Т, Н. Јанкуловски	индустрија”	конференција “Квалитет и безбедност на храна”, со меѓународно учество, Битола, Македонија, Ноември 11-12, 2010, стр.108-118.
	2.	Д-р Трајан Дојчиновски	Insurance of poultry with special retrospect of insurance of hens	Институт за сточарство Скопје,2009
	3.	Д-р Трајан Дојчиновски, д-р А. Масалковска	Социјалните ефекти предизвик од европската интеграција	ИСППИ-Скопје, 2010
	4.	Dijana Vasilevska, <b>Трајан Дојчиновски</b> , V.Kendaroski	Ekonomski i zdrastveni aspekt na ishranata vo R. Makedonija	ISSN 1409-6366, UDC 61, 2011
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Експертски тим</b>	“Using local resources formicroregional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans” <i>Tempus Project JP 159143</i>	2009-2012
	2.	<b>Експертски тим</b>  Д-р Никола Пациновски, <b>Проф. Д-р Трајан Дојчиновски</b> , Проф. Д-р Лупчо Кочоски, д-р Никола Козаровски д-р Елена Јовановска	Студија за формирање регионален центар за овци и кози во источниот плански регион во Република Македонија	2012
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Проф. Д-р Трајан Дојчиновски</b>	Статистика-учебник	Факултет за битехнички науки –

		д-р Василка Тренеска-Попоска		Битола, 2011
	2.	д-р Василка Тренеска-Попоска <b>Проф. Д-р Трајан Дојчиновски</b>	Биостатистика-учебник	Ветеринарен факултет Скопје, 2007
	3.	<b>Проф. Д-р Трајан Дојчиновски</b>	Осигурување во агропрехранбената индустрија	Факултет за битехнички науки – Битола, 2010
	4.	<b>Проф. Д-р Трајан Дојчиновски,</b> д-р Јосиф Андреески	Основи на економија	Факултет за биотехнички науки- Битола, 2008
	5.	Проф. Д-р Трајан Дојчиновски	Осигурување на земјоделството	Факултет за туризъм – Охрид 2008
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Проф. Д-р Трајан Дојчиновски,</b> д-р А. Масалковска	Социјалните ефекти предизвик од европската интеграција	ИСППИ-Скопје, 2010
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>		40
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>		6
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>		/
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Trajan Dojchinovski</b>	The situation with insurance of crop production in the Republic of Macedonia and the EU Member States and the USA	International Journal of Innovative Science, Engineering, Technology, Vol.1 Issue 10, 2014ISSN 2348-7968
	2.	<b>Trajan Dojchinovski</b> Julijana Tomovska	Insurance of Animals in Republic of Macedonia	International Journal of Innovative Science, Engineering, Technology, Vol.1



				Issue 10, 2014 ISSN 2348-7968
	3.	<b>Trajan Dojcinovski,</b> Liljana Velkovska, Petar Trajkov	Regional Development of Agro Complex in Republic of Macedonia	International Journal of Agriculture Innovations and Research Volume 3, Issue 5, ISSN (Online) 2319- 1473, 2015g.
	4.	<b>Trajan Dojcinovski,</b> Liljana Velkovska, Petar Trajkov	“Adaptation of the food and agricultural sector in Republic of Macedonia toward EU common agricultural policy”	International Journal of Agriculture Innovations and Research Volume 3, Issue 5, ISSN (Online) 2319, 2015g.
	5.	<b>Trajan Dojcinovski</b>	Essence and the need for insurance of tobacco for the certain risks in the Republic of Macedonia	International Journal of Innovative Science, Engineering, Technology, Vol.2 Issue 3, March 2015 ISSN 2348-7968
	6.	<b>Trajan Dojcinovski</b>	Insurance system of certain risks in the poultry industry in the Republic of Macedonia	IJISSET - International Journal of Innovative Science, Engineering & Technology, Vol. 2 Issue 3, March 2015. www.ijiset.com ISSN 2348 – 7968 652
	7.	Jankulovski N., Angelova B. <b>Dojchinovski T.,</b> Bojkovska K., Arapcheska M. Jankulovska A. University St. Kliment Ohridski–Bitola, Bitola, Republic of Macedonia	Analysis of the Regions in Terms of Promoting Regional Development of Republic of Macedonia	September 30, 2015 doi:10.5539/ijef.v7n1 0p247 URL: <a href="http://dx.doi.org/10.5539/ijef.v7n10p247">http://dx.doi.org/10.5539/ijef.v7n10p247,</a>
	8.			
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Trajan Dojchinovski</b>	The situation with insurance of crop	International Journal of Innovative Science, Engineering,

				production in the Republic of Macedonia and the EU Member States and the USA	Technology, Vol.1 Issue 10, 2014 ISSN 2348-7968
		2.	<b>Trajan Dojchinovski</b> Julijana Tomovska	Insurance of Animals in Republic of Macedonia	International Journal of Innovative Science, Engineering, Technology, Vol.1 Issue 10, 2014 ISSN 2348-7968
		3.	<b>Trajan Dojcinovski,</b> Liljana Velkovska, Petar Trajkov	Regional Development of Agro Complex in Republic of Macedonia	International Journal of Agriculture Innovations and Research Volume 3, Issue 5, ISSN (Online) 2319-1473, 2015g.
		4.	<b>Trajan Dojcinovski,</b> Liljana Velkovska, Petar Trajkov	“Adaptation of the food and agricultural sector in Republic of Macedonia toward EU common agricultural policy”	International Journal of Agriculture Innovations and Research Volume 3, Issue 5, ISSN (Online) 2319, 2015g.
		5.	<b>Trajan Dojcinovski</b>	Essence and the need for insurance of tobacco for the certain risks in the Republic of Macedonia	International Journal of Innovative Science, Engineering, Technology, Vol.2 Issue 3, March 2015 ISSN 2348-7968
		6.	<b>Trajan Dojcinovski</b>	Insurance system of certain risks in the poultry industry in the Republic of Macedonia	IJISSET - International Journal of Innovative Science, Engineering & Technology, Vol. 2 Issue 3, March 2015. www.ijiset.com ISSN 2348 – 7968 652
		7.	Jankulovski N. Angelova B., <b>Dojchinovski T.,</b> Bojkovska K., Arapcheska M. Jankulovska A. University St. Kliment	Analysis of the Regions in Terms of Promoting Regional Development of Republic of Macedonia	Received: September 10, 2015 Accepted: September 26, 2015 Online Published: September 30, 2015 doi:10.5539/ijef.v7n10p247 URL:

		Ohridski–Bitola, Bitola, Republic of Macedonia		<a href="http://dx.doi.org/10.5539/ijef.v7n10p247">http://dx.doi.org/10.5539/ijef.v7n10p247,</a>	
<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>				
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Н Меѓународен собир/ конференција</b>	<b>Година</b>
	<b>1.</b>	<b>Проф. Д-р Трајан Дојчиновски</b>	Insurance of poultry with special retrospect of insurance of hens	Институт за сточарство Скопје,	2009
	<b>2.</b>				
	<b>3.</b>				
	<b>4.</b>				

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат наставана студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на докторски трудови		
1.	Име и презиме	МИТРЕ СТОЈАНОВСКИ		
2.	Дата на раѓање	15.09.1951		
3.	Степен на образование	VIII–Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА ЗЕМЈОДЕЛСКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	<b>Образование</b>	<b>Година</b>	<b>Институција</b>
		Дипломиран инженер-агроном	1974	Универзитет Св. “Кирил и Методиј” Скопје Земјоделски Факултет, Скопје
		Магистер на земјоделски науки	1978	Универзитет Св. “Кирил и Методиј” Скопје Земјоделски Факултет, Скопје
		Доктор на земјоделски науки	1994	Универзитет Св. “Кирил и Методиј” Скопје Земјоделски Факултет, Скопје
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	4 - Биотехнички науки	408 – добиточно производство	40805 –Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло
7	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		4 - Биотехнички науки	408 – добиточно производство	40805 –Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	<b>Институција</b>		<b>Звање во кое е избран и област</b>
		Факултет за биотехнички науки		<b>Редовен професор, 40805</b> Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		

	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
		Производство и познавање на месо	Преработка на анимални производи /ФБН	
		Обработка на месо	Преработка на анимални производи/ФБН	
		Неконвенционални извори на месо	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Фармерско производство/ФБН	
		Свињарство	Фармерско производство/ФБН Квалитет и безбедност на храна	
		Производство на готови јадења и деликатесни месни производи	Преработка на анимални производи Фармерско производство Квалитет и безбедност на храна/ФБН	
		Технологија на месо и месни производи	Квалитет и безбедност на храна/ФБН	
<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	<b>1.</b>	Нови технологии во преработката на месо	Преработка на анимални производи/ФБН	
	<b>2.</b>	Додатоци во производите од анимално потекло	Преработка на анимални производи/ФБН	
	<b>3.</b>	Селекција	Фармерско производство/ФБН	
<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	<b>1.</b>	Современи трендови од производство и технологија на обработка на месо	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН	
	<b>2.</b>	Современи трендови од технологија за преработка на месо	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН	
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	Elena Joshevska	“The influence of cottage-	University

			<b>Mitre Stojanovski</b> Gordana Dimitrovska Dejan Trajanovski	cheese addition on the physics, chemical and sensory characteristics of cooked sausages”	St.Kliment Ohridski, Bitola, Horizons International scientific journal, Series B, Vol. (1), 2014, p:127-132
		2.	Elena Joshevska <b>Mitre Stojanovski</b> Katerina Bojkovska Dzulijana Tomovska Biljana Trajkovska	“Influence of functional components on the physico–chemical and sensory characteristics of fermented sausages”	Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC 637.523.05, (Vol.7),2014, p:47-50
		3.	Julijana Tomovska Sonja Georgievska Igor Zlatkov Mohamed Ali Shariti Elena Joshevska <b>Mitre Stojanovski</b>	“Quality of water for irrigation”	Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences, (Vol.2),2014, p:1844-1849
		4.	Kristina Velkova Julijana Tomovska <b>Mitre Stojanovski</b> Gordana Dimitrovska	“Feeding whey reduces the activity of transferase in pig liver”	European Journal of Veterinary Medicine, 2014 ISSN-2051-297x
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Проф.д-р Димче Китановски	“Using local resources form regional developments sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans” <i>Tempus Project JP159143</i>	2009-2014
		2.	Проф.Д-р Стевче Пресилски	Технологија на одгледување на ноеви и преработка на производи од ноеви (месо, јајца, кожа) Министерство за образование и науки- Проект за модернизација на образованието	2008
		3.			
		4.			
		5.			
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>

	<b>број</b>			
	<b>1.</b>			
	<b>2.</b>			
	<b>3.</b>			
	<b>4.</b>			
	<b>5.</b>			
<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	Elena Joshevska <b>Mitre Stojanovski</b> Milance Mladenov	“Starter cultures in the production of dry fermented sausages”	First International symposium of animal science, Belgrad, Zemun, 2012
	<b>2.</b>	<b>Mitre Stojanovski</b> Aco Kuzelov Elena Joshevska Marijana Radevska	“Klanične karakteristike mesa jarke nesilje različitih hibridnih linija”	XVII Savetovanje o biotehnologiji, Zbornik radova, Čačak, Srbija, Vol. 17 (19), p.352 – 356, 2012
	<b>3.</b>	Marijana Radevska <b>Mitre Stojanovski</b> Elena Joshevska Aco Kuzelov	“ Klanične karakteristike nojeva”	XVII Savetovanje o biotehnologiji, Zbornik radova, Čačak, Srbija, Vol. 17 (19), 2012 p. 342 – 346
	<b>4.</b>	Julijana Tomovska <b>Mitre Stojanovski</b> Elena Joshevska Gordana Dimitrovska	“Examining the impact of meat on lipid status in different ages of people”	Faculty of Applied Sciences and Engineering, New trend in applied chemistry, CHIMA 2014
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	Ментор на околу 140 дипломски работа	
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	Ментор на 7 магистерски трудови и член во комисија на 3 магистерски трудови	
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	Ментор на една докторска дисертација и 3 пати член во комисија	
<b>12.</b>	<b>За ментори на докторски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	Aco Kuzelov <b>Mitre Stojanovski</b> Elena Joshevska	“Impact of technological procedures safety of meat products produced in	Journal of Mountain Agriculture on the Balkans Vol.6

		Daniela Marenceva	industrial conditions”	(No.4),2013, p:863-870
	2.	Elena Joshevska <b>Mitre Stojanovski</b> Gordana Dimitrovska Dejan Trajanovski	“The influence of cottage-cheese addition on the physics, chemical and sensory characteristics of cooked sausages”	University St.Kliment Ohridski, Bitola, Horizons International scientific journal, Series B, Vol. (1), 2014, p:127-132
	3.	Elena Joshevska <b>Mitre Stojanovski</b> Katerina Bojkovska Dzulijana Tomovska Biljana Trajkovska	“Influence of functional components on the physico-chemical and sensory characteristics of fermented sausages”	Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC 637.523.05, (Vol.7),2014, p:47-50
	4.	Julijana Tomovska Sonja Georgievska Igor Zlatkov Mohamed Ali Shariti Elena Joshevska <b>Mitre Stojanovski</b>	“Quality of water for irrigation”	Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences, (Vol.2),2014, p:1844-1849
	5.	Kristina Velkova Julijana Tomovska <b>Mitre Stojanovski</b> Gordana Dimitrovska	“Feeding whey reduces the activity of transferase in pig liver”	European Journal of Veterinary Medicine, 2014 ISSN-2051-297x
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Elena Joshevska Belkize Spahija-Rakipi <b>Mitre Stojanovski</b> Julijana Tomovska Katerina Bojkovska Gordana Dimitrovska	”Specificity in the processing of Macedonian lamb meat to the member state of the European Union and third countries”	International Journal of Innovative Science, Engineering and technology (IJSET), Vol.1, Issue 10, 2014, p: 457-461 p: 457-4
	2.			
	<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Н Меѓународен собир/ конференција</b> <b>Година</b>
	1.	Elena Joshevska,	”Influence of the breed	22 <sup>st</sup> International 2012



			<b>Mitre Stojanovski</b> Aco Kuzelov Zoran Dimitrovski	on the gain and slaughter quality of the kids meat”	Scientific conference, Union of Scientist – Stara Zagora, Bulgaria	
		<b>2.</b>	Julijana Tomovska Sonja Georgievska Igor Zlatkov Mohamed Ali Shariti Elena Joshevska <b>Mitre Stojanovski</b>	“Quality of water for irrigation”	Balkan Agricultural Congress, Edrine, Turkey	2014
		<b>3.</b>	Julijana Tomovska <b>Mitre Stojanovski</b> Elena Joshevska Gordana Dimitrovska	“Examining the impact of meat on lipid status in different ages of people”	Faculty of Applied Sciences and Engineering, New trend in applied chemistry, CHIMA	2014

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	<b>СТЕФЧЕ ПРЕСИЛСКИ</b>		
2.	Дата на раѓање	25.08.1952		
3.	Степен на образование	VIII–Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	<b>ДОКТОР НА ЗЕМЈОДЕЛСКИ НАУКИ</b>		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	<b>Образование</b>	<b>Година</b>	<b>Институција</b>
		Дипломиран инженер-агроном	1974	Универзитет Св. “Кирил и Методиј”, Земјоделски Факултет, Скопје
		Магистер на земјоделски науки	1978	Универзитет Св. “Кирил и Методиј” Земјоделски Факултет, Скопје
		Доктор на земјоделски науки	1994	Универзитет Св. “Кирил и Методиј” Скопје Земјоделски Факултет, Скопје
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		4 - Биотехнички науки	408 – Добиточно производство	40805 – Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		4 - Биотехнички науки	408 - Добиточно производство	40805 – Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	<b>Институција</b>	<b>Звање во кое е избран и област</b>	
		Факултет за биотехнички науки-	<b>Редовен професор, 40805</b> Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			

	<b>9.1</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
		1.	Конзумно млеко и кисело млечни производи	Преработка на анимални производи /ФБН
		2.	Сиренарство и масларство	Преработка на анимални производи/ФБН
		3.	Живинарство	Фармерско производство Квалитет и безбедност на храна/ФБН
		4.	Технологија на млеко и млечни производи	Менаџмент во биотехниката Фармерско производство Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент /ФБН
	<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
		1.	Нови технологии во преработката на млеко	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна /ФБН
		2.	Технологии за производство на млечни и кондензирани сушени производи	Преработка на анимални производи/ Квалитет и безбедност на храна/ФБН
		3.	Хемиска безбедност на храната	Преработка на анимални производи/ Квалитет и безбедност на храна/ФБН
		4.	Избрани технологии за преработка на млеко	Менаџмент во биотехниката/ФБН
		5.	Оценка на квалитетот на сточарските производи	Фармерско производство/ФБН
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Наука и технологија на млеко - одбрани поглавја	Технологија и безбедност на прехранбените производи/ФБН	
	2.	Одбрани поглавја од ферментирани млечни производи	Технологија и безбедност на прехранбените производи/ФБН	
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
			<b>Издавач / година</b>	
		1.	Jovanovska,K.;	Examination of chemical <i>Scientific researches</i>

			Tomovska,J.; <b>Presilski,S.</b> ; Jovanovska,K.;	parameters in whey powder	<i>of the Union of Scientific in Bulgaria –Plovdiv, 2011; ISSN 1331-9192;pp119-122;</i>
		2.	Srbakoska,N. ;Petkovska,M; <b>Presilski,S.</b> ;	Whipped cheese production technology in the southwest part of R.Macedonia	<i>Scientific researches of the Union of Scientific in Bulgaria –Plovdiv, 2011; ISSN 1331-9192;pp:61-63;</i>
		3.	Dimitrovska, G; Petkovska, M.; <b>Presilski, S.</b> ;	Parameters of somatic cells in the milk from the Holstein-friesian breed in the first and second lactation on the farm in the region of Pelagonia	<i>Scientific researches of the Union of Scientific in Bulgaria –Plovdiv, 2011; ISSN 1331-9192;pp:56-60;</i>
		4.	Stefanovska, V.; Hristova, V. Trajkovska, B; Tomovska, J. ; Srbakovska, N.; <b>Presilski, S.</b>	Detection of $\beta$ -lactam antibiotic residues in raw and commercial milk	<i>Scientific researches of the Union of Scientific in Bulgaria –Plovdiv, 2011; ISSN 1331-9192;pp 53-55;</i>
		5.	Cvetkovski, P.; Donchovski, D.; Dimitrovska, G; Presilski, N.; <b>Presilski, S.</b> ;	Survey of reference sample food products and uses of additives in the manufacture of food products	<i>Scientific researches of the Union of Scientific in Bulgaria –Plovdiv, 2011; ISSN 1331-9192;pp:38-42;</i>
		6.	Popovski, N., Trombeva, D., Hristova K., V., Ilijoska, M., <b>Presilski, S.</b> ;	The effects of prebiotic acacia fibergum incision on some technological properties of probiotic natural-set yogurt	<i>International Conference of young scientist, Plovdiv, Bulgaria; pp: 89-94;2015</i>
		7.	Makarijoski, B., <b>Presilski, S.</b> , Hristova K., V., Dimitrovska, G., Trajkovska, B.,-	Estimation the impact of the individual control on raw milk yield, quality and safety	<i>International Conference of young scientist, Plovdiv, Bulgaria; pp: 107-112, 2015</i>
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Проф. д-р Димче Китановски	“Using local resources form regional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans” Tempus Project JP159143	2009-2012

		2.	<b>Проф. д-р Стефче Пресилски</b> Проф. д-р Лџупче Кочоски Проф.д-р Митре Стојановски	Технологија на одгледување на ноеви и преработки на производи од ноеви (месо, јајца, кожа) Министерство за образование и наука, проект за модернизација на образованието	2008
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Д. Тромбева, <b>С. Пресилски,</b> Н. Николовски	“Влијанието на пребиотикот Equasia НВ врз стабилноста на Bifidobacterium bifidus во ферментиран млечен производ,	VOL XIV (2) , Медикус - ISSN1409- 6366, UDC61 Dhjetor, 2010
		2.	<b>J.Tomovska,</b> N.Gjorgievski, <b>S.Presilski,</b> N.Tomovska	“Chemical analysis of probiotic yogurt in manufacturing process”	Food industry, Milk and dairy products (vol. 21), YU ISSN 0353-6564, 2010
		3.	A.Krstanovski, <b>S.Presilski,</b> S.Dolevska, S.Veleska, I.Gulabovski, Z. Calovski,”	Additives in liquid diary products”	International conference of young scientist, Plovdiv, R. Bulgaria, 2013
		4.	S.Veleska, J.Tomovska, <b>S. Presilski,</b> A.Krstanovski, S. Dolevska, E.Petrovska,	“Alfatoxin and insecticides present in milk and dairy products as a potential risk to human health”,	International conference of young scientist, Plovdiv, R. Bulgaria, 2013
		5.	S.Dolevska, V.K.Hristova, E.Petrovska, A.Krstanovski, <b>S.Presilski</b>	“Nutritional and chemical properties as comparative indicators of the quality of cow and soybean milk”,	International conference of young scientist, Plovdiv, R. Bulgaria,2013
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>	
	1.				
2.					
3.					

		4.			
		5.			
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>				
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	Ментор на околу 150 дипломски работи		
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	Ментор на 5 магистерски трудови и член во комисија на 15 магистерски трудови		
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	Ментор на 3 докторски дисертации		
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>				
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	J.Tomovska, M. Nedelkovska, K. Stojkovska, <b>S.Presilski</b>	“Determination of persistent organochlorine pesticides in drinking water using LLE and GC/ECD”	Journal of hygienic engineering and design; 2011
		2.			
		3.			
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Vesna K. Hristova, M. Ayaz Ahmad, Biljana Trajkovska, <b>Stefce Presilski</b> , Georgi Bonev	Artificial Neural Networking Model an Approach for the Coagulation Properties of Milk”	International Journal of Scientific and Engineering Research, Vol 6 (4):1117-1121, May 2015 (IF=3.20)
		2.	Vesna Karapetkovska Hristova, Julijana Tomovska, Georgi Bonev, Stanimir Dimitrov, Gordana Dimitrovska, <b>Stevce Presilski</b> , M. Ayaz Ahmad	Interrelationship between the milk urea nitrogen level and milk coagulation traits in Holstein- Friesian cows with reproductive disorders in R. Macedonia	International Journal of Enhanced Research in Science Technology & Engineering, ISSN: 2319-7463, Vol.3 Issue 4, April - 2014, pp: (199-207), Impact Factor: 1.252,
		3.	J.Tomovska, <b>S.Presilski</b> , N.Gjorgievski, N.Tomovska, N.P.Bozinovska	“Determination of lactic and citric acid laboratory produced yogurt”	USPS (Ultra Scientist of physical sciences), ISSN 2231-3478, Vol. 23; 2011
		4.	J.Tomovska,	“ Development of	Pakistan Veterinary

			<b>S.Presilski</b> , N. Gjorgievski, N.Tomovska, M.S. Qureshi and N.P.Bozinovska	Spectrophotometric Method for monitoring Angiotensin-Converting Enzyme in Dairy Products,	Journal (PVJ), Volume No 31, issue No 4, 2011, ISSN: 0253- 8318 (PRINT), 2074- 7764 (ONLINE)	
	<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>				
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Н Меѓународен собир/ конференција</b>	<b>Година</b>
		<b>1.</b>	Makarijoski, B.; Grozdanovska, A.; <b>Presilski, S.</b> ; Dimitrovska, G.; Trajkovska, B.;	The influence of somatic cells on milk components	Scientific researches of the Union of Scientific in Bulgaria –Plovdiv, 2013	2013
		<b>2.</b>	Petrovska, E., Ristevska, E., Egumenovska, N., Dimitrovska, G., <b>Presilski, S.</b> ;	Therapeutic, immunological and bactericidal features of cow's milk, goat's milk and donkey's milk	Scientific researches of the Union of Scientific in Bulgaria –Plovdiv, 2013	2013
		<b>3.</b>	<b>Stefce Presilski</b> , Vesna Karapetkovska Hristova Gordana Dimitrovska, Borche Makarijoski Mira Ilievska	Goat farming in Pelagonia region: Challenges and Implications of Sustainable Development	21 Decembri, Tirana R. Albanija	2015
		<b>4.</b>	Gordana Dimitrovska, Sonja Srbinovska, <b>Stefce Presilski</b> , Violeta Manevska Elena Joshevska, Vangelica Jovanovska Katerina Bojkovska	Quality evaluation of production te tehnology on tradicional bieno cheese X1 <sup>th</sup> Intenational Simposium Biodiversiti- Conservation and Sustainable Use for Rural Development	21 Decembri, Tirana R. Albanija	2015
		<b>5.</b>	B. Limani, <b>S. Presilski</b> , F. Koxhaxhiku, Z.	Prodhimi tradicional I djathit te/ forte/ te/ Dhe/nve/ ne/	21 decembri, Tirana R. Albanija	2015

			Zenumi, B. Ibishi	Male/sine/ e Sharrit		
		6.	Velevska, S., Velevski,S., Chokuzovski,I., <b>Prsilski,S</b>	Starter cultures in the function of the quantitative and qualitative properties of white brined cheese;	International Conference of young scientist, Plovdiv, Bulgaria pp 59-63	2015
		7.	Ilijoska, M., Popovski, N., Chokuzovski, N., <b>Presilski, S;</b>	Somatic cells and their influence on milk quality	International Conference of young scientist, Plovdiv, Bulgaria; pp: 94-98	2015
		8.	Makarijoski,B., Trajkovska, B., Kochoski, Lj., <b>Presilski, S.;</b>	The benefits of yogurt and its nutritional facts	International Journal Scientific and applicative papers V8/2, Bansko, Bulgaria,pp254-258;	2015



Прилог бр.4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на докторски трудови		
1.	Име и презиме	ЖИВКО ЈАНКУЛОСКИ		
2.	Дата на раѓање	03.02.1956		
3.	Степен на образование	VIII – Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА ЗЕМЈОДЕЛСКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор на земјоделски науки	2000	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” – Скопје Земјоделски Факултет - Скопје
		Магистер на земјоделски науки	1984	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” – Скопје Земјоделски Факултет - Скопје
		Дипл. земјоделски инженер	1980	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” – Скопје Земјоделски Факултет - Скопје
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистер	Подрачје	Поле	Област
		4 - Биотехнички науки	403 - Растително производство	40302 - Индустриски растенија
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		4 - Биотехнички науки	403 - Растително производство	40302 - Индустриски растенија
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција		Звање во кое е избран и област
		Факултет за биотехнички науки		Редовен професор 40302 - Индустриски растенија 40303 - Крмни растенија
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
		Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма/институција
		1	Поледелство	Фармерско производство/ФБН
		2	Фуражно производство	Фармерско производство Агроменаџмент Менаџмент во биотехниката/ФБН
3	Зачински растенија и зачини	Преработка на анимални производи		

			Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент Менаџмент во биотехниката/ФБН
	4	Амбалажирање и складирање на агропрехранбените производи	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент Менаџмент во биотехниката Фармерско производство/ФБН
	5	Вовед во растително производство	Преработка на анимални производи Агроменаџмент Квалитет и безбедност на храна Менаџмент во биотехниката/ФБН
	6	Агроекологија	Преработка на анимални производи Фармерско производство Агроменаџмент Менаџмент во биотехниката/ФБН
	7	Екоамбалажа	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент Фармерско производство/ФБН
9.2	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма/институција</b>
	1.	Методи во научно истражувачката работа	Менаџмент во биотехниката/ФБН
	2.	Избрани технологии во фармерското производство	Менаџмент во биотехниката/ФБН
	3.	Производство и подготовка на добиточна храна	Фармерско производство/ФБН
9.3	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма/институција</b>
	1.	Методологија во истражувањето	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН
	2.	Амбалажирање и безбедност на храна	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН
	3.	Одбрани поглавја од агроекологија	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН
	4.	Одбрани поглавја од фуражно производство	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН
	5.	Методи за екстракција и анализа на биолошки активни материи од зачински и лековити растенија	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН
6.	Процесна техника	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН	
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>		

10.1		Релевантни печатени научни трудови (до пет)		
Ред.б рој	Автор	Наслов	Издавач/година	
1.	Arapceska M., Hajrulai–Musliu Z, <b>Jankuloski Z.</b> , Jankulovski N.	Functional Properties of Bioactive Compounds of Milk Fat	(2009):Milk Conference Wien.Austria. Book of Abstract.pp:104	
2.	Tuteska J., Stojkovski V., Arapceska M., <b>Jankuloski Z.</b> , Petreski F.	Allergy Testing in children	(2010): First European Joint Congress of EFCC and UEMS. Lisbon. Portugal.	
3.	<b>Jankuloski Z.</b> , Arapceska M.,Tuteska J.,Kitanovski D.,Hajrulai–Musliu Z.	The Role of Packaging on Microbial Contamination and Biochemical Changes in Food Products	(2010):Scientific Conference "Food Quality and Safety",Faculty of Biotechnical Sciences–Bitola. Proceedings.pp:103 -108	
4.	Tuteska J., Stojkovski V., Arapceska M., <b>Jankuloski Z.</b> , Petreski F.	Significance of IgE in Allergy Testing	(2010): 18 th BCLF, Tirana, Albania	
5.	<b>Jankuloski Z.</b> , Arapceska M., Jankulovski N., Miladinovski G., Miladinovska V.	Opportunities for Cultivation, Processing and Marketing of Castanea sativa Mill. in Republic of Macedonia. 3rd Chestnut European Meeting - Production and Marketing.	(2012): Ctifl Lanxade Center, Prignonrieux, France.	
6.	<b>Jankuloski Z.</b> , Arapceska M.	Opportunities for Cultivation of Saffron (Crocus Sativus L.) in Republic of Macedonia.	(2012): EU SEMINAR ON SAFFRONOMICS, Cuenca, Spain,	
7.	Arapceska M., <b>Jankuloski Z.</b>	Therapeutic Effects of Saffron (Crocus Sativus L.)	(2012): EU SEMINAR ON SAFFRONOMICS, Cuenca, Spain	
8.	Arapceska M., <b>Jankuloski Z.</b>	Effects of post-harvest processing on chemical composition of saffron (Crocus sativus L.)	(2013): Saffronomics. WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and	

					Dissemination Capacity Building. Chania, Crete, Greece
		9.	Arapceska M., Jankuloski Z.	Chemical composition from different parts of Saffron (Crocus sativus L.)	(2013): Saffronomics. WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building. Chania, Crete, Greece
	10.2	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач/година</b>
		1.		„Екстракција на етерични масла од зачински и лековити растенија“ (Развојно истражувачки проект. Министерство за образование и наука)	2008-2009
		2.		“Using local resources form icro regional developments ustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans” <i>Tempus Project JP159143</i>	2009-2012
		3.		<i>Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron” – SAFFRONOMICS COST Action FA1101</i>	2011-2015
		4.		Assessing and Enabling the Implementation of Food Irradiation Technologies <i>International Atomic Energy Agency – IAEA</i>	2012-2013
		5.		“Interactive Farmers Support System for Efficient water use	2012-2013

				management – RULAND” IPA-Cross Border Programme, Greece – The Former Yugoslav Republic of Macedonia 2007-2013, From neibrohood to partnership 2007-2013	
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач/година</b>
		<b>1.</b>	<b>Јанкулоски Ж., Муминовик Ш., Арапческа М.</b>	Зачински и лековити растенија – производство и употреба	Универзитет “Св.Климент Охридски” – Битола (2006)
		<b>2.</b>	<b>Јанкулоски Ж.</b>	Вовед во растително производство – <i>Интерна скрипта</i>	Универзитет “Св. Климент Охридски” – Битола (2007)
		<b>3.</b>	<b>Јанкулоски Ж.</b>	Агроекологија - <i>Интерна скрипта</i>	Универзитет “Св. Климент Охридски” – Битола (2008)
		<b>4.</b>	<b>Јанкулоски Ж.</b>	Амбалажирање и пакување на анимални производи - <i>Интерна скрипта</i>	Универзитет “Св. Климент Охридски” – Битола (2008)
		<b>5.</b>	<b>Јанкулоски Ж.</b>	Еко амбалажа - <i>Интерна скрипта</i>	Универзитет “Св. Климент Охридски” – Битола (2009)
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач/година</b>
		<b>1.</b>			
		<b>2.</b>			
		<b>3.</b>			
<b>4.</b>					
<b>5.</b>					
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>				
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	Ментор на околу 120 дипломски работи		
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	9 пати член во комисији за одбрана на магистерски труд		
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	4 пати член на комисији за одбрана на докторски работи		
<b>12.</b>	<b>За ментори на докторски трудови селектирани резултати во последните четири/пет години</b>				
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научно истражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач/година</b>

		1.			
		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
		6.			
	12.2	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни Списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач/година</b>
		1.			
		2.			
	12.3	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>			
		<b>Ред.б рој</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Меѓународен собир/ конференција</b>
		1			
		2.			
		3.			

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат наставана студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	ЉУПЧЕ КОЧОСКИ		
2.	Дата на раѓање	07.02.1963		
3.	Степен на образование	VIII-Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР ПО ВЕТЕРИНАРНИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор на ветеринарна медицина	1988	Ветеринарен факултет - Белград
		Магистер по ветеринарни науки	1992	Ветеринарен факултет Загреб
		Доктор по ветеринарни науки	1998	Ветеринарен факултет Загреб
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистер	Подрачје	Поле	Област
		4	407	40723; 40724; 40726
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		4	407	40723; 40724; 40726
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција	Звање во кое е избран и област	
		Универзитет „Св. Климент Охридски“ Битола, Факултет за биотехнички науки - Битола	Редовен професор 40726; 40700; 40727; 40728;	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
	Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма / институција	
	1.	Анатомија со физиологија	Фармерско производство Агроменаџмент Преработка на анимални производи/ФБН	
	2.	Зоохигиена и здравје	Фармерско производство/ФБН	
	3.	Хигиена и здравје	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна/ФБН	
	4.	Хигиена контрола и надзор на анимални производи	Преработка на анимални производи/ФБН	
5.	Сензорна анализа	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна/ФБН		

	6.	Квалитет и безбедност на агропрехранбените производи	Квалитет и безбедност на храна; Агроменаџмент/ФБН		
9.2	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>				
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>		
	1.	Системи за управување со безбедноста на храната	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна од животинско потекло Менаџмент во биотехниката/ФБН		
	2.	Репродукција на домашните животни	Фармерско производство/ФБН		
	3.	Микроструктурни анализи на храната	Квалитет и безбедност на храна од животинско потекло; Преработка на анимални производи /ФБН		
4.	Патологија на исхраната	Фармерско производство/ФБН			
9.3	<b>Список на предмети кои наставникот ги води во третиот циклус на студии</b>				
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>		
	1.	Безбедност на прехранбените производи	Технологија и безбедност на храна/ФБН		
	2.	Биотехнологија на размножувањето	Технологија и безбедност на храна/ФБН		
	3.	Сместување и благосостојба на животните	Технологија и безбедност на храна/ФБН		
	4.	Сензорна анализа	Технологија и безбедност на храна/ФБН		
10.	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>				
	10.1	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Vesna K. Hristova, M. Ayaz Ahmad, Kitanovski Dimce, <b>Ljupče Kočoski</b> , Biljana Trajkovska	The influence of growth rate on productive characteristics at dairy heifers fed with maternal whole milk and milk replacer,	(2014) International J. of Engg. Research & Indu. Appls , Vol.7, No. II, pp. 53-64
		2.	Biljana Trajkovska, <b>KočoskiLj.</b> , Makarijoski B.,	Changes in chemical composition and somatic cell count in bovine milk during colostrum period,	(2014) Horizons, Vol. X, No I, pp 133 – 139
3.		Tatjana Kalevska, <b>Ljupce Kocoski</b> , Elena Joshevska, Viktorija Stamatovska, Aleksandar Savevski	Sensory evaluation of lamb's meat according to conventional and organic breeding systems,	(2015)Food and Environment Safety Volume XIV, Issue 3, 293-299.	
4.	<b>Kochoski Lj.</b> ,	First results from insemination	(2015) Mac Vet		



		Filipov Z., Joshevski I., Pievski S., Davkov F.	with sex-sorted semen in dairy heifers in Macedonia.	Rev; 38(1):107-111. <a href="http://dx.doi.org/10.14432/j.macvetrev.2014.10.025">http://dx.doi.org/10.14432/j.macvetrev.2014.10.025</a>
	5.	F. Strejček, M. Morovič, M. Murín, M. Benc, H. Niemann, P. Hyttel, <b>Lj. Kochoski</b> , L. Pendovski and Jozef Laurinčik	Nucleogenesis in porcine early embryos,	(2015)Slovak J. Anim. Sci., 48: 181- 194 (Abstract)
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Димче Китановски</b>	“159143-TEMPUS-1-2009-1-HU-TEMPUS-JPCRUsing Local Resources for Microregional Development – Sustainable Agribusiness and Tourism in the Southern Balkans“	Од 2010 –2014
	2.	<b>Љупче Кочоски</b>	„279 904 Regional Certification of Professional Skills on AGRO TOURISM sector“	2012-2013
	3.	<b>Тони Довенски</b>	Preservation of indigenous domestic animals breeds with assisted reproduction technologies;	2006-2007
	4.	<b>Љупче Кочоски</b>	“Ембриотрансфер и in vitro оплодување кај преживарите”	Од 2005 до 2006
	5.	<b>Љупче Кочоски</b>	“rDNA transcription re-activation in in vitro produced bovine embryos” NATO - COLLABORATIVE LINKAGE GRANT	Од 2005 – 2006:
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>		
	<b>Ред.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>

	<b>број</b>			
	<b>1.</b>	Kalevska T., <b>Kočoski Lj.,</b>	Influence of the number of somatic cells in milk on the yield and abatement of cheese.	(2013): Scientific works volume LX. "Food science, engineering and technology 2013" 18-19 October 2013, Plovdiv.
	<b>2.</b>	Makarijoski Borce, Trajkovska Biljana, <b>Kochoski Ljupche,</b> Presilski Stefce	The benefits of yogurt and its nutritional facts,	(2015) Knowledge International Journal Scientific and Applicative papers V8/2, 255-258
	<b>3.</b>	Bojkovska Katerina, Dojcinovski T., Tomovska Julijana, <b>Kochoski Lj.,</b> Joshevska Elena, Jankulovski N.,	Contemporary aspects of functional food and its role in the improvement of consumer's health status,	(2015) Knowledge International Journal Scientific and Applicative papers V8/2, 19-24
	<b>4.</b>	Nikola Pacinovski, Gordana Dimitrovska, <b>Ljupče Kočoski,</b> Goce Čilev, Mirjana Menkovska, Biljana Petrovska, Apostol Pacinovski	Nutritive advantages of goat milk and possibilities of its production in republic of Macedonia,	(2015) Macedonian Journal of Animal Science, Vol. 5, No. 2, p-p. 81–88
	<b>5.</b>	Trajkovska Biljana, Makarioski B., Hristova K. Vesna, Dimovska B. Dijana, Mihajlovski G, <b>Kočoski Lj.,</b>	Hazard and Risk Analysis of Milking, Affecting the Milk Hygiene Safety,	(2013) Conference of agronomy students with international participation. Čačak, Serbia. Vol.8.br.8.pp: 7-14
<b>11</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>		<b>95</b>
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>		<b>16</b>
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>		<b>5</b>
<b>12.</b>	<b>За ментори на докторски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>

		1.	Vesna K. Hristova, M. Ayaz Ahmad, Kitanovski Dimce, <b>Ljupče Kočoski</b> , Biljana Trajkovska	The influence of growth rate on productive characteristics at dairy heifers fed with maternal whole milk and milk replacer,	(2014): International J. of Engg. Research & Indu. Appls , Vol.7, No. II, pp. 53-64
		2.	Makarijoski B., <b>Kočoski Lj.</b> , Biljana Trajkovska, (2014)	Improving milk quality by using individual milk control	Horizons, Vol. X, No I, pp 119 – 126
		3.	Biljana Trajkovska, <b>Kočoski Lj.</b> , Makarijoski B.,	Changes in chemical composition and somatic cell count in bovine milk during colostrum period,	(2014) Horizons, Vol. X, No I, pp 133 – 139
		4.	<b>Kochoski Lj.</b> , Filipov Z., Joshevski I., Ilievski S., Davkov F.	First results from insemination with sex-sorted semen in dairy heifers in Macedonia.	Mac Vet Rev; 38(1):107-111. (2015)
		5.	Tatjana Kalevska, <b>Ljupce Kocoski</b> , Elena Joshevska, Viktorija Stamatovska, Aleksandar Savevski	Sensory evaluation of lamb's meat according to conventional and organic breeding systems,	(2015) Food and Environment Safety Volume XIV, Issue 3, 293-29
		6.	Gordana Dimitrovska, Sonja Srbinovska, StefcePresilski, Violeta Manevska, <b>Ljupce Kochoski</b> , Elena Josheska,	Tradicional production and chemical composition of Bieno cheese in Republic of Macedonia,	(2016), Food and Environment Safety , Volume XV, Issue: 55 – 60
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Vesna K. Hristova, M. Ayaz Ahmad, Kitanovski Dimce, <b>Ljupče Kočoski</b> , Biljana Trajkovska	The influence of growth rate on productive characteristics at dairy heifers fed with maternal whole milk and milk replacer,	(2014): International J. of Engg. Research & Indu. Appls , Vol.7, No. II, pp. 53-64
		2.			
	<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Н Меѓународен собир/ конференција</b>
		1.	Kalevska T., <b>Kočoski Lj.</b> ,	Influence of the number of somatic cells in milk on the	Scientific works volume LX. "Food science, engineering
					Година 2013

			yield and abetment of cheese.	and technology 2013" 18-19 October 2013, Plovdiv.	
	2.	Trajkovska Biljana, Makarioski B., Mihajlovski G., <b>Kočoski Lj.</b>	Determination of CCP and hazards on dairy farm eith central milking parlour,	Scientific Research of the Union of Scientist in Bulgaria-Plovdiv, International Conference of Young Scientists, 83-86	2013
	3.	<b>Kochoski Lj.</b> , Filipov Z., Joshevski I., Ilievski S., Davkov F.	First results from insemination with sex-sorted semen in dairy heifers in Macedonia.	Days of Veterinary Medicine - Septembre 2013 - Ohrid	2013

<b>Прилог бр. 4</b>		<b>Податоци за наставниците кои изведуваат наставана студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови</b>		
<b>1.</b>	<b>Име и презиме</b>	<b>ЏУЛИЈАНА ТОМОВСКА</b>		
<b>2.</b>	<b>Дата на раѓање</b>	<b>31. 07. 1961 година</b>		
<b>3.</b>	<b>Степен на образование</b>	<b>VIII-Доктор на науки</b>		
<b>4.</b>	<b>Наслов на научниот степен</b>	<b>ДОКТОР НА ХЕМИСКИ НАУКИ</b>		
<b>5.</b>	<b>Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен</b>	<b>Образование</b>	<b>Година</b>	<b>Институција</b>
		Дипломиран инженер по аналитичка хемија и инструментални методи	1985	Хемиски факултет
		Магистер по хемиски науки	2001	Природно математички факултет- Институт по хемија
		Доктор на хемиски науки	2005	Природно математички факултет- Институт по хемија
<b>6.</b>	<b>Подрачје, поле и област на научниот степен магистар</b>	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		Природно- Математички науки	107 Хемија	10703 Биохемија
<b>7</b>	<b>Подрачје, поле и област на научниот степен доктор</b>	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		Природно- Математички науки	107 Хемија	<b>10703</b> Биохемија
<b>8.</b>	<b>Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област</b>	<b>Институција</b>	<b>Звање во кое е избран и област</b>	
		Факултет за биотехнички науки	Редовен професор Хемиски науки Декан од 25.12. 2012 до 24.04.2015	
<b>9.</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии</b>			
	<b>9.1</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	<b>1.</b>	Хемија I	Преработка на анимални производи/ ФБН	
	<b>2.</b>	Хемија II	Преработка на анимални производи / ФБН	
	<b>3.</b>	Инструментални методи за контрола на анимални производи	Преработка на анимални производи/ ФБН	
	<b>4.</b>	Аналитичка хемија со инструментална анализа за контрола на анимални производи	Квалитет и безбедност на храна/ ФБН	
<b>5.</b>	Хемија	Квалитет и безбедност на храна, Агроменаџмент,		

			Фармерско производство/ФБН Учители и воспитувачи/ Педагошки факултет	
9.2	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Додатоци во храна од анимално потекло	Преработка на анимални производи / ФБН	
	2.	Хемиска безбедност на храна	Квалитет и безбедност на храна од животинско потекло /ФБН	
	3.	Природни и синтетички антиоксиданси	Технологија и безбедност на прехранбени производи / ФБН	
9.3	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Одбрани поглавија од инструментални методи за анализа на храната	Технологија и безбедност на прехранбени производи / ФБН	
	2.	Одбрани поглавја од ензимологија	Технологија и безбедност на прехранбени производи / ФБН	
10.	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
10.1	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Stefanovska, V.; Hristova, V.; Trajkovska, B.; Srbakoska, N.; <b>Tomovska, J.</b> ; Presilski, S.	Detection of $\beta$ -Lactam antibiotic residues in raw and comercial milk.	<i>International conference of young scientists, Plovdiv, 23-24 June, 2011;</i> Vasilev,S, Scientific researches of the Union of Scientists in Bulgaria, Plovdiv, 2011; p 52-55.
	2.	Cvetkovski, P.; Donchovski, D.; <b>Tomovska, Dz.</b> ; Presilski, S.	Survey of a representative sample for the presence of tartrazine in food products.	<i>IX Congress of Pure and Applied Chemistry of Students from Republic of Macedonia, Skopje, 06-08.10, 2011, The Society of Chemists and Technologists of Macedonia, Skopje, 2011; p 36.</i>
3.	Steve Veleska at all. <b>Dzulijana Tomovska</b>	Aflatoxins and insecticides present in the milk and milk products a potential risk to	Union of scientists in Bulgaria –Plovdiv Scientific Sassion	

				human health	International Conference of Young Scientists 13-15 June 2013 House of Scientists, Plovdiv
		4.	Katerina Bojkovska, <b>Julijana Tomovska</b>	Implementation of Quality Managment Systems in the Food Industry	ICAEM 2014 2014 International Conference on Advanced Education and Managementn (ICAEM 2014) ISBN: 978-1-60595-153-9.
		5.	Dijana Blazekovic Dimovska, <b>Julijana Tomovska</b> , Mohammad Ali Shariati	New strains of fungus Saprolegnia Parasitica in common carp (Cyprinus Carpio L. ) from Cyprinid fish breeding facilities in Macedonia	<i>International Journal of Ecosystems and Ecology Sciences (IJEES) Vol. 4(2): 191-194 (2014)</i>
		6.	Mojtaba Nouri, Somayyeh Behfar, Mohammad Ali Shariati, Mehdi Kaviani, <b>Julijana Tomovska</b>	Synthetic metemathical modeling of carrot cuts drying and its consumed energy by microwave method	<i>JMBFS Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences</i> ISSN 1338-5178 June- July 2014, <b>Vol. 3 No 5, pp.494-497</b>
		7.	Sonja Georgievska, <b>Julijana Tomovska</b> , Igor Zlatkov, Mohammad Ali Shariati	Sesonal dynamics of transparency and concentration of some nutrients in the water of „Strezevo,, reservoir	<i>International Journal of Scientific Research Engineering &amp; Technology ( IJSRET), ISSN: 2278-0882, Volume 3. Issue 3, June 2014</i>
		8.	Elena Joshevska, Mitre Stojanovska, Katerina Bojkovska, <b>Dzulijana Tomovska</b> , Biljana Trajkovska	Influence of functional components on the physic – chemical and sensory characteristics fermented sausages	<i>Journal of Hygienic Engineering and Design, Volume 8, pp 47-50, 2014</i>
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	<b>Проф. Д-р Марина Стефова</b>	<b>SWOT - CHEMISTRY – FOOD</b>	<b>2009 - 2010</b>

			<b>7 Frame work</b>	
	2.	<b>Проф. Д-р Димче Китановски</b>	<b>SATIS – TEMPUS 2009-2014</b>	<b>2009 - 2014</b>
	3.			
	4.			
	5.			
<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>		<b>Издавач / година</b>
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Jovanovska, K.; <b>Tomovska, Dz.</b> ; Presilski, S.	Examination of chemical parameters in whey powder.	<i>International conference of young scientists, Plovdiv, 23-24 June, 2011; Vasilev, S, Scientific researches of the Union of Scientists in Bulgaria, Plovdiv, 2011; p 119-122.</i>
	2.	Gjorgievski, N.; <b>Tomovska, J.</b>	Determination of lactic acid and citric acid in laboratory produced yogurt.	<i>IX Congress of Pure and Applied Chemistry of Students from Republic of Macedonia, Skopje, 06-08.10, 2011, Society of Chemists and Technologists of Macedonia, Skopje, 2011; p 45.</i>
	3.	<b>Tomovska, J.</b> ; Stefanovska, V.; Tomovska, N.; Tomovska, H.	Determination of aflatoxins in milk and dairy products.	<i>22<sup>nd</sup> Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Ohrid, Septembar 05-09, 2012, Sodciety of Chemists and Technologists of</i>



				Macedonia, Skopje, 2012; p 124.
		4.	<b>Tomovska, J.;</b> Stefanovska, V.; Hristova, V.; Gjorgievski, N.	Examination of aflatoxins B1 and G1 in feed. <i>Macedonian Journal of Animal Science</i> <b>2012</b> , 2, pp 397-404.
		5.	<b>Julijana Tomovska,</b> Sonja Georgievska, Igor Zlatkov, Mohammad Ali Shariti, Elena Joshevska, Mitre Stojanovski	Quality of water for irrigation Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences, Special Issue of Agribalkan Culture, <b>Volume:1</b> , Issue II.2014
		6.	<b>Julijana Tomovska,</b> Gordana Dimitrovska, Stefce Presilski, Kristina Velkova	Whey and its inhibition of liver enzymes <i>Biotechnology in Animal Husbandry</i> 32 (1), p 59-70, 2016 ISSN 1450-9156, Publisher: Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>		<b>10</b>
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>		<b>5</b>
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>		<b>1</b>
<b>12.</b>	<b>За ментори на докторски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Tomovska, J.;</b> Nedelkova, M.; Stojkovska, K.; Presilski, S.	Determination of persistent organochlorine pesticides in drinking water using LLE and GC/ECD.	<i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> <b>2011</b> , 1, pp 109-112.
	2.	<b>Tomovska, J.;</b> Bojkovska, K.; Stefanovska, V.; Tomovska, N.	Examination of aflatoxins in milk and accuracy of the method.	<i>Journal of Engineering &amp; Processing Management</i> <b>2012</b> , 4, pp 59-71.
	3.	<b>Tomovska, J.;</b> Nedelkova, M.; Trajkovska, B.; Gjorgievski, N.	The influence of milk fat, temperature and time of storage on organochlorine pesticides in cow's milk.	<i>Journal of association of chemical engineers of Serbia and faculty of technology Novi Sad</i> <b>2012</b> , 23, pp 35-40.
	4.	<b>Tomovska, J.;</b> Gjorgievski, N.; Nedelkovska, M.;	Determination of persistent organochlorine pesticides in milk by GC/ECD .	<i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> <b>2013</b> , Vol.2, pp

		Hristova, V.; Trajkovska, B.		21-29.
	5.	Kristina Velkova, <b>Julijana Tomovska</b> , Mitre Stojanovski	Feeding whey reduces the activity of transferase in pig liver	<i>European Journal of Veterinary Medicine</i> , <b>2014</b> ISSN: 2051-297X (in n process)
	6.	Nikola Gjorgievski, <b>Julijana Tomovska</b> , Gordana Dimitrovska, Borce Makarijoski, Mohammad Ali Shariati	Determination of the antioxidant activity in yogurt	<i>Journal of Hygienic Engineering and Design, Volume 8, pp 88-92, 2014</i>
<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни на списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Н Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Tomovska, J.</b> ; Presilski, S.; Gjorgievski, N.; Tomovska, N.; Bozinovska, N	Determination of lactic and citic acid in laboratory produced yogurt.	<i>Ultra Scientist of Physical Sciences</i> <b>2011</b> , 23, pp 735-750.
	2.			
	3.	<b>Tomovska, J.</b> ; Presilski, S.; Gjorgievski, N.; Tomovska, N.; Qureshi, M.S.; Bozinovska, N.	Development of a Spectrophotometric Method for Monitoring Angiotensin-Converting Enzyme in Dairy Products.	<i>Pakistan Veterinary Journal</i> <b>2013</b> , 33, pp 14-18.
	4.	Vesna Karapetkovska Hristova, M.Ayaz Ahmad, <b>Julijana Tomovska</b> , Biljana Bogdanova Popov.	Study of coagulation properties of Holstein cow's milk depending on the level of milk urea nitrogen in Macedonia dairy farms	<i>International Journal of Enhanced Research in Science Technology &amp; Engineering, ISSN: 2319-7463, Vol.3 Issue 3, March - 2014, pp: (522-529), Impact Factor: 1.252,</i>
	5.	Vesna Karapetkovska Hristova, <b>Julijana Tomovska</b> , Georgi Bonev, Stanimir Dimitrov, Gordana Dimitrovska, Stevce Presilski, M.Ayaz Ahmad	Interrelationship between the milk urea nitrogen level and milk coagulation traits in Holstein- Friesian cows with reproductive disorders in R. Macedonia	<i>International Journal of Enhanced Research in Science Technology &amp; Engineering, ISSN: 2319-7463, Vol.3 Issue 4, April - 2014, pp: (199-207), Impact Factor: 1.252,</i>
	6.	Vesna Karapetkovska Hristova, <b>Julijana Tomovska</b> , Georgi Bonev, Stanimir Dimitrov, M.Ayaz Ahmad	Study of seasonal dynamics of blood metabolic profile and milk urea nitrogen (MUN) level of cows with reproductive disorders	<i>AARJMD Asian Academic Research Journal of Multidisciplinary Volume 1 ISSUE 22 (June 2014) ISSN: 2319-2801</i>

		7.	Vesna Karapetkovska Hristova, <b>Julijana Tomovska</b> , Georgi Bonev, M.Ayaz Ahmad, Biljana Trajkovska	Assessment of Raw Milk Quality by Neural Networking (n-N) Model in Macedonia Dairy Farms	<i>International Journal of Ethics in Engineering &amp; Management Education</i> (ISSN: 2348-4748, Volume 1, Issue 10, <b>October 2014</b> )
		8.	Elena Joshevska, Belkize Spahija – Rakipi, Mitre Stojanovski, <b>Julijana Tomovska</b> , Katerina Bojkovska and Gordana Dimitrovska	Specificity in the processing of Macedonian lamb meat to the member states of the European Union and third countries	<i>IJISSET – International Journal of Innovative Science, Engineering &amp; Technology</i> , ISSN 2348 – 7968 Vol.1 Issue 10, Factor:1,5 <b>December 2014</b>
		9.	Prof. D-r Trajan Dojcinovski, <b>Julijana Tomovska</b>	Insurance of Animals in Republic of Macedonia	<i>IJISSET – International Journal of Innovative Science, Engineering &amp; Technology</i> , ISSN 2348 – 7968 Vol.1 Issue 10, Impact Factor:1,5 <b>December 2014</b>
		10.	Mehdi Kaviani, Javad Jalilnezhad, <b>Julijana Tomovska</b> , Muhammadayr Hosseini, Mohammad Ali Shariati	Filtration Application in Production of Liquid Sugars	<i>International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences (IJPRAS)</i> , Volume 4 Issue 2 (2015): 19-21. Elsevier
		11.	Mehdi Kaviani, Zahra Darijani, <b>Julijana Tomovska</b> , Zahra Mazandarani, Mohammad Ali Shariati	Comparing Different Extraction Methods of Sesame Oil	<i>International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences (IJPRAS)</i> , Volume 4 Issue (2015):22-25. Elsevier
		12.	Mehdi Kaviani, Saman Azizizadeh, <b>Julijana Tomovska</b> , Mohammadayar Hosseini, Mohammad Ali Shariati	(2015). A short Review on Application and Comparison of Novel Active Packaging and MPA in Meat Packaging and Meat Products	<i>International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences (IJPRAS)</i> , Volume 4 Issue (2015):26-28. Elsevier
		13.	Ali Nematian, Maryam Vanaei, <b>Julijana Tomovska</b> , Mohammad Ali Shariati, Mehdi Kaviani	Effects of Plant Density and Vermicompost on the Rate of two Active Substances, Aloenin and Aloe emodin of Aloe Vera (Aloe	<i>International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences (IJPRAS)</i> , Volume 4 Issue 2

				barbadensis mill)	(2015):127-133.Elsivier
		14.	Bahare Hajirostamlo, Farnoosh Hasanpour, <b>Julijana Tomovska</b> , Mohammad Ali Shariati	Temperature Affection on Rheological Behavior of Apple – Banana Juce.	<i>International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences (IJPRAS)</i> , Volume 4 Issue (2015): 134-137. Elsvier
		15.	<b>Julijana Tomovska</b> , Biljana Sopova Alushovska, Mitre Stojanovski, Hristina Tomovska	Waste water from thermo power plants as a factor contamination of the environment	<i>International Journal of Applied Environmental Sciences</i> , ISSN: 0973-6077 Volume 10, <b>Number 5 (2015)</b> , p.1801-1807. Indexed Scopus, Ebsco...
	12.3	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>М Меѓународен собир/ конференција</b>
		1.	<b>Tomovska, J.;</b> Stefanovska, V.; Tomovska, N.; Tomovska, H.	Determination of aflatoxins in milk and dairy products	<i>22<sup>nd</sup> Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Ohrid</i> , Septembar 05-09, 2012, Sodciety of Chemists and Technologists of Macedonia, Skopje, 2012; p 124.
		2.	<b>Tomovska, J.;</b> Stefanovska, V.; Hristova, V.; Trajkovska, B.; Gjorgievski, N.	Verification method for provinig the aflatoxin in feed.	<i>1<sup>st</sup> International Conference on Analytical Chemistry</i> , Targoviste, September 18-21, 2012; Bibliotheca Publishing House, Targoviste, 2012; p 116.

		3.	<b>Tomovska, J.;</b> Stefanovska, V.; Gjorgievski N.; Hristova, V.; Trajkovska, B.	Examination of aflatoxine in raw milk, comercial milk, dairy products and storage sour cream.	<i>III International Congress, Engineering, Environment and Materials in processing industry</i> , Jahorina, 04.03-06.03, 2013, Faculty of technology Zvornik, Zvornik, 2013, p 691-707.	<b>2013</b>
		4.	<b>Tomovska, J.;</b> Hristova, V.; Trajkovska, B.; Gjeorgievski, N.	Examination of organochlorine pesticides in goats's milk.	<i>International Conference on Integration of innovations in Science and Education, Prague</i> , 7-14 April, 2013, pp 355-360.	<b>2013</b>
		5.	<b>Julijana Tomovska,</b> Mitre Stojanovski, Elena Joshevska, Gordana Dimitrovska	Examining the impact of meat on lipid status in different ages of people	International Conference CHIMIA 2014 ,, New trends in applied Chemistry,, Book of Abstracts May 23-24,2014 Constanta, Romania	<b>2014</b>
		6.	<b>Julijana Tomovska,</b> Slavica Mihajlova, Mitre Stojanovski, Hristina Tomovska	Lipid in serum patientswho consume meat and processed meat	With Food to Health Book of Abstracts and papers of 7 <sup>th</sup> International symposium 16.10.2014	<b>2014</b>
		7.	<b>Julijana Tomovska,</b> Sonja Georgievska, Igor Zlatkov, Mohammad Ali Shariti, Elena Joshevska, Mitre Stojanovski	Quality of water for irrigation	AGRIBALKAN Balkan Agricultural Congress 8-11 September 2014 Edirne, Turkey	<b>2014</b>
		8.	<b>Julijana Tomovska,</b> Marta Nedelkovska	Examination of organochlorine	Macedonia Academy of	<b>2014</b>

				pesticides (OCPs) in raw milk	Sciences and Arts Research center environment and materials Book of Abstracts 21-22 November, 2014	
		<b>9.</b>	Biljana Trajkovska , Ljupce Kocovski, Vesna K. Hristova, Borce Makrijovski, <b>Julijana Tomovska</b>	Influence of management practices on somatic cell count and total bacteria count in cow's bulk tank milk	Food Quality & Safety. Health & Nutrition 1 <sup>ST</sup> Conference, 27&28 November, 2014 Skopje, Macedonia	<b>2014</b>
		<b>10.</b>	Suzana Stojanovska, <b>Julijana Tomovska</b>	Factors influence to formation of acrylamide in food	Food Quality & Safety, Health & Nutrition, 19&20 Novembar, Skopje Macedonia	<b>2015</b>

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат наставна студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на докторски трудови		
1.	Име и презиме	ВАНГЕЛИЦА ЈОВАНОВСКА		
2.	Дата на раѓање	30.03.1969		
3.	Степен на образование	VIII – Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР ПО ТЕХНИЧКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор по технички науки	2006	Универзитет “Св. Кирил и Методиј“ – Скопје Машински Факултет - Скопје
		Магистер по технички науки	1999	Универзитет “Св. Кирил и Методиј“ – Скопје Машински Факултет - Скопје
		Дипл. машински инженер	1994	Универзитет “Св. Кирил и Методиј“ – Скопје Машински Факултет - Скопје
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	Подрачје	Поле	Област
		2 - Техничко-технолошки науки	205 Енергетика	20507 Мотори со внатрешно согорување
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		2-Техничко-технолошки науки	214 Машинство	21412 Земјоделско машинство и механизација и друго
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција		Звање во кое е избран и област
		Факултет за биотехнички науки		Редовен професор 21412 Земјоделско машинство и механизација и друго
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
		Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма / институција
		1.	Земјоделска механизација	Фармерско производство/Факултет за биотехнички науки-Битола
	2.	Техника и технологија на ладење и греене	Преработка на анимални производи/Факултет за биотехнички науки-Битола	
	3.	Машини и опрема за преработка	Преработка на анимални	

		на анимални производи	производи/Факултет за биотехнички науки-Битола
	4.	Опрема за преработка на млеко	Преработка на анимални производи/Факултет за биотехнички науки-Битола
	5.	Опрема за преработка на месо	Преработка на анимални производи/Факултет за биотехнички науки-Битола
	6.	Машини и опрема во агропрехрамбената индустрија	Менаџмент во биотехниката/Факултет за биотехнички науки-Битола
	7.	Машини и опрема во фармерското производство	Менаџмент во биотехниката/Факултет за биотехнички науки-Битола
	8.	Процесна техника	Квалитет и безбедност на храна/Факултет за биотехнички науки-Битола
	<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>	
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Методи во научно истражувачката работа	Фармерско производство/Факултет за биотехнички науки-Битола Квалитет и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки-Битола Менаџмент во биотехниката/ Факултет за биотехнички науки-Битола Квалитет и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки-Битола
	2.	Технологии за производство на млечни кондензирани и сушени производи	Преработка на анимални производи/Факултет за биотехнички науки-Битола
	3.	Експлоатација на механизацијата	Фармерско производство/Факултет за биотехнички науки-Битола, Фармерско производство-специјалистички студии/Факултет за биотехнички науки-Битола
	4.	Процесна техника	Преработка на анимални производи/Факултет за биотехнички науки-Битола, Менаџмент во биотехниката/ Факултет за биотехнички науки-Битола, Квалитет и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки-Битола, Фармерство и агротуризам/ Факултет за биотехнички науки-Битола,



			Фармерство и агробизнис/ Факултет за биотехнички науки-Битола,
	5.	Објекти и опрема во фармерското производство	Фармерско производство/Факултет за биотехнички науки-Битола, Фармерско производство-специјалистички студии/Факултет за биотехнички науки-Битола Фармерство и агробизнис/ Факултет за биотехнички науки-Битола,
	6.	Зависност на квалитетот и безбедноста на храната од машините, опремата и пакувањето	Преработка на анимални производи/Факултет за биотехнички науки-Битола, Менаџмент во биотехниката/ Факултет за биотехнички науки-Битола, Квалитет и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки-Битола, Фармерство и агротуризам/ Факултет за биотехнички науки-Битола, Фармерство и агробизнис/ Факултет за биотехнички науки-Битола
	7.	Влијание на амбалажирањето и машинската обработка врз квалитетот и безбедноста на храната	Преработка на анимални производи/Факултет за биотехнички науки-Битола, Менаџмент во биотехниката/ Факултет за биотехнички науки-Битола, Квалитет и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки-Битола, Фармерство и агротуризам/ Факултет за биотехнички науки - Битола, Фармерство и агробизнис/ Факултет за биотехнички науки - Битола
	8.	Теорија и практика на агротуризмот	Фармерство и агротуризам/ Факултет за биотехнички науки - Битола
	9.	Експлоатација на машини и опрема	Фармерство и агробизнис/ Факултет за биотехнички науки - Битола
9.3	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Методологија во истражувањето	Технологија и безбедност на прехранбени производи / Факултет за биотехнички науки - Битола
	2.	Одбрани поглавја од техника и технологија на ладење и греење	Технологија и безбедност на прехранбени производи / Факултет за

			биотехнички науки - Битола
	3.	Процесна техника	Технологија и безбедност на прехранбени производи / Факултет за биотехнички науки - Битола
	4.	Амбалажирање и безбедност на храна	Технологија и безбедност на прехранбени производи / Факултет за биотехнички науки - Битола
	5.	Одбрани поглавја од земјоделска механизација	Технологија и безбедност на прехранбени производи / Факултет за биотехнички науки - Битола
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>		
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>	
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
	<b>Издавач / година</b>		
	1.	Nikola Hristovski, Dijana Blazekovic, Elena Milevska, Irena Nastevska, Elena Krstevska, Dzulijana Tomovska, <b>Vangelica Jovanovska</b>	Coliform bacterija in Prespa lake's water in a period of 1998-2008
	2.	<b>Vangelica Jovanovska</b> Nikola Jovanovski Zlatko V. Sovrevski Goran Pop Andonov Feta Sinani	Fuels made from agriculture biomass – (biogas) alternative types
	3.	<b>Вангелица Јовановска</b> Златко В. Соврески Катерина Шамбевска Марија Кочовска Душко Јошески	Компаративна анализа на параметрите на Cline in place системот (CIP) наменет за чистење во млечната индустрија
	4.	Златко В. Соврески <b>Вангелица Јовановска</b> Николче Јовановски Тони Паспаловски Горан поп Андонов Фета Синани	Барања на моторните масла од аспект на ограничување на емисијата од штетни гасови
	5.	Златко В. Соврески <b>Вангелица Јовановска</b> Николче Јовановски Тони Паспаловски Симеон Симеонов Славчо Цветков	Енергетска ефикасност и економска оправданост на индивидуален стамбен објект преку подобрување на топлинската изолација
			Scientific-Professional Conference, Kladovo, Srbija, 2009
			Саветовање, Одрживи Развој Града Пожаревца и Енергетског Комплекса Костолац, 2013
			Саветовање, Одрживи Развој Града Пожаревца и Енергетског Комплекса Костолац, 2013
			Саветовање, Одрживи Развој Града Пожаревца и Енергетског Комплекса Костолац, 2013
			Саветовање, Одрживи Развој Града Пожаревца и Енергетског Комплекса Костолац, 2013

		Душко Јошевски		
	<b>6.</b>	Златко В. Соврески Наташа Мојсовска Тони Паспаловски <b>Вангелица Јовановска</b> Никола Јовановски Горан поп Андонов	Анализа на моторните масла со помош на инфрацрвена спектроскопија	Саветовање, Одрживи Развој Града Пожаревца и Енергетског Комплекса Костолац, 2013
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
		<b>Издавач / година</b>		
	<b>1.</b>	<b>Проф.д-р Димче Китановски</b>	Using local resources for micro regional development-sustainable agribusiness and tourism in the Southern Balkan	Tempus-JPCR,2009-2012
	<b>2.</b>			
	<b>3.</b>			
	<b>4.</b>			
	<b>5.</b>			
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
		<b>Издавач / година</b>		
	<b>1.</b>	<b>Вангелица Јовановска</b> Ѓорѓи Тромбев	Збирка задачи по техника на ладење и греење, ISBN 978-9989-870-60-6	Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола,2011
	<b>2.</b>			
	<b>3.</b>			
	<b>4.</b>			
	<b>5.</b>			
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
		<b>Издавач / година</b>		
	<b>1.</b>			
	<b>2.</b>			
	<b>3.</b>			
	<b>5.</b>			
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			

	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	<b>60</b>
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	<b>2</b>
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	<b>/</b>
<b>12.</b>	<b>За ментори на докторски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>		
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>	
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
	<b>Издавач / година</b>		
	<b>1.</b>	<b>Vangelica Jovanovska</b> Aco Kuzelov	Analysis of changes in the parameters of the maturation of sremski sausage with previously given tenical characteristics of the chamber
	<b>2.</b>	<b>Vangelica Jovanovska</b> Marija Kochovska Katerina Shambevaska	The Influence of the thermal treatment in plate heat exchangers on chemical composition of milk designed for cheese production
	<b>3.</b>	<b>Vangelica Jovanovska</b> Nikola Jovanovski	Biogas fuel for the future for engines in the agricultural machinery
	<b>4.</b>	Nikola Jovanovski <b>Vangelica Jovanovska</b>	Future of agricultural machinery with implementation renewable fuels
	<b>5.</b>	<b>Vangelica Jovanovska</b> Nikola Jovanovski	Alternative types fuels-made from agricultural biomass (biogas)
	<b>6.</b>	<b>Vangelica Jovanovska</b> Mila Arapcheska	Increasing the power of the turbogenerator in the process of modernization in the mining and energy industry
			Journal of Engineering & Processing Management, An International Journal, Zvornik, 2012
			Journal of association of chemical engineers of Srbija and Faculty of Tehnology Novi Sad, 2012
			PTEP-An International Journal on Processing and Energy in Agriculture, Novi Sad, Srbija, 2012
			PTEP-An International Journal on Processing and Energy in Agriculture, Novi Sad, Srbija, 2012
			International virtual journal for science, technics and innovations for the industry, Machines tehnologies materials, Scientific tehcnical Union of Mechanical Engineering, 2013, Bulgarija
			International Journal of Innovative Science, Eneering& Technology 2015

	7.	Mila Arapcheska <b>Vangelica Jovanovska</b> Zivko Jankulovski Zehra Hajruali-Musliu Riste Uzunov	Impact of aflatoxins on animal and human health	International Journal of Innovative Science, Eneerging & Technology 2015
	8.	Katerina Bojkovska, <b>Elena Joshevska,</b> Nikolche Jankulovski, Gordana Dimitrovska, Vangelica Jovanovska	The role of functional food in the improvement of consumer's health status	Journal Food and Enviromental Safety of the Suceava University, Food engineering, 2015
	9.	Elena Joshevska, Gordana Dimitrovska, Katerina Bojkovska, Mila Arapceska, <b>Vangelica Jovanovska,</b>	Evaluation of diet quality and nutrient intakes among Macedonian adolescents	Banat's Journal of Biotechnology, 2015
<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.			
	2.			
	3.			
<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Учества на меѓународни собири</b>
	1.	Никола Јовановски <b>Вангелица Јовановска</b> Иван Блажевски	Научните сознанија во функција на подигање на еколошката свест	International Scientific Conference, Knowledge – Capital of The Future, Ohrid, R.Macedonija 2009
	2.	Иван Блажевски Никола Јовановски <b>Вангелица Јовановска</b>	Етика на животната средина – симбиоза на општествените и природно - научните сознанија	International Scientific Conference, Knowledge – Capital of The Future, Ohrid, R.Macedonija 2009
	3.	<b>Vangelica Jovanovska</b>	Farm (gas-fired) engine and biogas	19 <sup>th</sup> International 2009

		Nikola Jovanovski		Scientific Conference Mechanics Transport Communications Transport 2009, Sofija, Bugarija (научно списание)	
	4.	Nikola Jovanovski <b>Vangelica Jovanovska</b>	Alternative fuel from agriculture and farms	19 <sup>th</sup> International Scientific Conference Mechanics Transport Communications Transport 2009, Sofija, Bugarija (научно списание)	2009
	5.	Nikola Hristovski, Dijana Blazekovic, Elena Milevska, Irena Nastevska, Elena Krstevska, Dzulijana Tomovska, <b>Vangelica Jovanovska</b>	Coliform bakterija in Prespa lake's water in a period of 1998-2008	Scientific-Professional Conference, Kladovo, Srbija	2009
	6.	<b>Vangelica Jovanovska</b> Aco Kuzelov	Analysis of changes in the parameters of the maturation of sremski sausages with previously given technical characteristics of the chamber	International Scientific Conference, Food Science, Engineering and Tehnologies, Plovdiv, Bugarija	2010
	7.	<b>Vangelica Jovanovska</b> Aco Kuzelov	Production of persistent dry pecenica in industrial conditions in Macedonija	XVI Savetovanje o biotehnologiji sa medunarodnim ucescem, Cacak, Srbija	2011
	8.	<b>Vangelica Jovanovska</b> Nikola Jovanovski	Biogas fuel for the future for engines in the agricultural machinery	PTEP-XXIV Naucni-strucni skup sa medunarodnim ucescem, Procesna tehnika i energetika u	2012

				poljoprivredi International Journal on Processing and Energy in Agriculture, Novi Sad, Srbija		
		9.	Nikola Jovanovski <b>Vangelica Jovanovska</b>	Future of agricultural machinery with implementation renewable fuels	PTEP-XXIV Naucni-strucni skup sa medunarodnim ucescem, Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi International Journal on Processing and Energy in Agriculture, Novi Sad, Srbija	2012
		10.	Natasa Mojsoska <b>Vangelica Jovanovska</b> Nikola Jovanovski Zlatko V. Sovreski	Replacement (reconstruction) of the active steel end zone of the turbogenerator	The 1 <sup>th</sup> International Global Virtual Conference, Slovak Republic	
		11.	<b>Vangelica Jovanovska</b> Nikola Jovanovski Toni Paspalovski Zlatko V. Sovreski	Greenhouse emissions from transport source	The 1 <sup>th</sup> International Global Virtual Conference Workshop, Slovak Republic	2013
		12.	<b>Vangelica Jovanovska</b> Nikola Jovanovski Zlatko V. Sovreski	Fuels made from agricultural – biomass – (biogas) alternative types	XXI International Scientific- Technical Conference, Trans & Motauto'13 Proceeding, Varna, Bilgarija	2013
		13.	<b>Vangelica Jovanovska</b> Nikola Jovanovski	Renewable fuels for agricultural machinery	XXI International Scientific- Technical	2013

					Conference, Trans & Motauto'13 Proceeding, Varna, Bilgarija	
		<b>14.</b>	<b>Vangelica Jovanovska</b> Gordana Dimitrovska Elena Joshevska, Katerina Bojkovska	Renewable energy	XI <sup>th</sup> Internacional Symposium, Tirana, 2015	<b>2015</b>
		<b>15.</b>	Gordana Dimitrovska Sonja Srbinovska Stefce Presilski Violeta Manevska Elena Joshevska <b>Vangelica Jovanovska</b> Katerina Bojkovska	Quality evaluation of production technology on tradicional bieno cheese	XI <sup>th</sup> Internacional Symposium, Tirana, 2015	<b>2015</b>



Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат наставана студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на докторски трудови		
1.	Име и презиме	МИЛА АРАПЧЕСКА		
2.	Дата на раѓање	03.02.1973		
3.	Степен на образование	VIII – Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА БИОЛОШКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор на биолошки науки	2011	Универзитет “Св. Кирил и Методиј“ – Скопје Природно-математички факултет - Скопје
		Магистер на биолошки науки	2005	Универзитет “Св. Кирил и Методиј“ – Скопје Природно-математички факултет - Скопје
		Дипл. молекуларен биолог и физиолог	1998	Универзитет во Белград Биолошки факултет Белград
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	Подрачје	Поле	Област
		Природно математички науки	Биологија	Биологија / Молекуларна биологија
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		Природно математички науки	Биологија	Биологија/ Биохемија
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција		Звање во кое е избран и област
		Факултет за биотехнички науки		Доцент Биологија / Биохемија
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
	Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма / институција	
	1.	Биологија	Квалитет и безбедност на храна Фармерско производство	

			Преработка на анимални производи Агроменаџмент		
	2.	Биохемија	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент Фармерско производство /ФБН		
9.2	3	Микробиологија на храна	Преработка на анимални производи Фармерско производство/ФБН		
	4	Биолошка безбедност на храната	Квалитет и безбедност на храна/ФБН		
	5	Микробиологија на анимални производи	Агроменаџмент Квалитет и безбедност на храна/ФБН		
	6.	Стабилизација и стандардизација на агропрехранбените производи	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна/ Агроменаџмент Фармерско производство/ФБН		
	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>				
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>		<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Методи во научноистражувачката работа		Преработка на анимални производи	
	2.	Генетика		Фармерско производство	
	3	Биолошка безбедност на храната		Квалитет и безбедност на храна од животинско потекло	
	4	Стабилизација и стандардизација на агропрехранбените производи		Квалитет и безбедност на храна од животинско потекло/Преработка на анимални производи	
	5.	Зачински растенија и зачини		Квалитет и безбедност на храна од животинско потекло	
	9.3	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>		<b>Студиска програма / институција</b>
		1.	Токсикоинфекции и интоксикации со храна		Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН
2.	Биохемија на храна		Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН		

		3.	Современи постапки за стабилизација и конзервирање на прехранбени производи	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН	
		4	Одбрани поглавја од ензимологија	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН	
		5	Методи за екстракција и анализа на биолошки активни материи од зачински и лековити растенија	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН	
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>				
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	
			<b>Издавач / година</b>		
		1	Ѓајрулаи-Муслиу З., <b>Арапцеска М.</b> , Димитриеска Стојкович Е, Стојановска-Димзоска В, Енимитева В	<i>Quality control of some honey samples from Macedonia</i>	45th Croatian and 5th International Symposium on Agriculture (2010)
		2	<b>Арапцеска М.</b> , Јанкулоски З.	<i>Effects of post-harvest processing on chemical composition of saffron (Crocus sativus L.)</i>	COST Action FA 1101 “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2013)
		3	<b>Арапцеска М.</b> , Јанкулоски З.	<i>Chemical composition from different parts of Saffron (Crocus sativus L.)</i>	COST Action FA 1101 “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2013)
		4	<b>Арапцеска М.</b> , Јанкулоски З.	<i>Effects of Environmental Factors on Quality of Saffron (Crocus sativus L.)</i>	COST Action FA 1101 “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2013)
		5	Јанкулоски З., <b>Арапцеска М.</b>	<i>Impact of Agronomic Factors on Saffron (Crocus sativus L.) Yield</i>	COST Action FA 1101 “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of

					Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2013)
		6	<b>Arapceska M.</b> , Jankuloski Z., Hajrulai-Musliu., Uzunov R.	<i>Comparative analysis of fatty acid composition of saffron (Crocus sativus L.) from different origins</i>	COST Action FA 1101 “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2014)
		7	Jankuloski Z., <b>Arapceska M.</b> , Hajrulai-Musliu., Uzunov R.	<i>Fatty acid content in stigmas of Crocus pelistericus.</i>	COST Action FA 1101 “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2014)
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Развојно истражувачки проект (Министерство за образование и наука)	“Екстракција на етерични масла од зачински и лековити растенија”	2008-2009
		2.	Tempus Project JP 159143	“Using local resources for microregional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans”	2009-2012:
		3.	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” - Скопје	“Промени на нутритивната вредност на млекото во зависност од лактацијата”	2011-2012
		4.	COST Action FA1101	“Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability,	2011 -2015

				<i>Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron” SAFFRONOMICS</i>	
		5.	International Atomic Energy Agency – IAEA	<i>“Assessing and Enabling the Implementation of Food Irradiation Technologies”</i>	2012-2013
		6.	IPA- Cross Border Programme, Greece – The Former Yugoslav Republic of Macedonia 2007-2013, From neibrohood to partnership 2007-2013	<i>“Interactive Farmers Support System for Efficient water use management – RULAND”</i>	2012 - 2013
		7.	<i>IPA- Cross Border Programme, Greece –The Former Yugoslav Republic of Macedonia 2007-2013, From neibrohood to partnership 2007 - 2013</i>	<i>“Soil degradation assessment and rehabilitation strategies for sustainable land use planning“ – TERRA MED</i>	2015-2017
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Јанкулоски Ж., Муминовиќ Ш., Арапческа М.	Зачински и лековити растенија – производство и употреба Книга	Универзитет “Св.Климент Охридски” – Битола (2006)
		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Арапческа М., Hajrulai – Musliu Z, Jankuloski Z.,	<i>Functional Properties of Bioactive</i>	Milk Conference, Wien. Austria (2009)

			Jankulovski N.	<i>Compounds of Milk Fat</i>	
		2	Hajrulai – Musliu Z., <b>Arapceska M.</b> , Stojkovski V., Stojanovska-Dimzoska B.	<i>Detection of Vegetable Oils in Pasteurized Milk Fat with Gas Chromatography</i>	Milk Conference, Wien. Austria (2009)
		3	<b>Arapčeska M.</b> , Hajrulai – Musliu Z, Dimitrievska-Stojković E, Stojanovska – Dimzovska B, Ž. Jankuloski	<i>Environmental and health impacts of pesticides</i>	XIV International Symposium on Biotechnology Čačak, Serbia (2009)
		4	Uzunov R., Hajrulai-Musliu Z., <b>Arapceska M.</b> , Dimitrieska-Stojkovik E., Stojanovska-Dimzoska B., Sekulovski P., Stojkovski V	<i>Milk Fatty Acid Composition from Two Dairy Breeds in Macedonia</i>	”Days of Veterinary Medicine - 2011”. Mac. Vet. Rev. (2011)
		5	<b>Arapceska M.</b> , Hajrulai-Musliu Z., Uzunov R., Jankuloski Z.	<i>Nutritive value of goat milk fat.</i>	International Scientific and Professional Conference 15 <sup>th</sup> Ružička days “Today Science – Tomorrow Industry” Vukovar, Croatia (2014)
		6	Grozdanovska A., <b>Arapceska M.</b> , Jankuloski Z.	<i>Comparative analysis of composition of cow and sheep cheese.</i>	International Scientific and Professional Conference 15 <sup>th</sup> Ružička days “Today Science – Tomorrow Industry” Vukovar, Croatia (2014)
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>				
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	<b>ментор на една дипломска работа</b>		
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	/		
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	/		
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>				
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Н</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	Primorac Lj.,		<i>Comparison of the</i>	Journal of Central

		Angelkov B., Mandic L.M., Kenjeric D., Nedeljko M., Flanjak I., Perl Piricki A., <b>Arapceska M.</b>	<i>Croatian and Macedonian Honeydew Honey</i>	European Agriculture. Vol 10. No 3. (2009)
	2.	<b>Arapceska M.</b> , Hajrulai – Musliu Z., Uzunov R., Stojkovski V., Sekulovski P., Tuteska J., Jankuloski Z., Kitanovski D.	<i>Fatty Acid Composition of Vegetable Kashkaval</i>	"Food Quality and Safety", Scientific Conference with International participation Faculty of Biotechnical Sciences – Bitola (2010)
	3.	Hajrulai – Musliu Z., <b>Arapceska M.</b> , Uzunov R., Stojanovska- Dimzoska B. Dimitrieska- Stojkovic E., Todorovic S., Stojkovski V., Sekulovski P.	<i>Fatty Acid Composition of Seed Gourd (Cucurbita pepo L.)</i>	"Food Quality and Safety", Scientific Conference with International participation Faculty of Biotechnical Sciences – Bitola (2010)
	4.	Kitanovski V., Kochoski Lj., <b>Arapceska M.</b>	<i>Chemical Content of the Meat of Golden Trout - Oncorhynchus mykiss Stevanovski</i>	Horizons International Scientific Journal of University “St. Kliment Ohridski” – Bitola (2012)
	5.	<b>Arapceska M.</b> , Jankuloski Z.	<i>Therapeutic Effects of Saffron (Crocus Sativus L.).</i>	COST Action FA 1101 “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2012)
	6.	Jankuloski Z., <b>Arapceska M.</b>	<i>Opportunities for Cultivation of Saffron (Crocus Sativus L.) in Republic of Macedonia.</i>	COST Action FA 1101 “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2012)
	7	Belichovska D.,	<i>Fatty acid</i>	Macedonian Veterinary

		Hajrulai-Musliu Z., Uzunov R., Belichovska K., <b>Arapcheska M.</b>	<i>composition of ostrich (Struthio camelus) abdominal adipose tissue..</i>	Review. Vol. 38 <a href="http://dx.doi.org/10.14432/j.macvetrev.2014.11.028">http://dx.doi.org/10.14432/j.macvetrev.2014.11.028</a> (2015) UIF = 1.3980 ICV = 6.05
	8	Jankulovski N., Jankuloski Z., <b>Arapcheska M</b>	<i>Structure of the Labour Force and It's Influence on the Economic Development in Macedonia</i>	European Journal of Business and Management. Vol.7, No.8. (2015)
	9	Jankuloski Z., <b>Arapcheska M.</b> , Tanaskovic V., Jankulovski N., Nechkovski S.	<i>Effect of Regime of Irrigation and Fertilization of Sugar Beet (Beta vulgaris L.) on Yield of Sugar.</i>	Journal of Biology, Agriculture and Healthcare. Vol 5, No.6. (2015)
	10	<b>Arapcheska M.</b> , Jankuloski Z., Hajrulai – Musliu Z., Jankulovski N., Uzunov R	<i>Bioactive Compounds in Milk Fat and Their Impact on Human Health.</i>	Food Science and Quality Management. Vol 37.
	11	Joshevska E., Dimitrovska G., Bojkovska K., <b>Arapcheska M</b> , Jovanovska V, Kalevska T.	<i>Evaluation of Diet Quality and Nutrient Intakes among Macedonian Adolescents</i>	Banat`s Journal of Biotechnology. vol. VI (12). DOI: 10.7904/2068–4738–VI(12)–38 (2016)
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓуна- списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Arapceska M.</b> , Tuteska J., Hajrulai- Musliu Z.	<i>Effects of 7-Thia-8-Oxoguanosine on Fraction of Leukocyte Cell Linage of Peripheral Blood in Wistar Rats</i>	Clinical Chemistry and Laboratory Medicine. Vol. 47 IF = 2.955 (2009)
	2	Hajrulai-Musliu Z., <b>Arapceska M.</b> , Stojkovski V., Jankuloski D., Dimitrieska Stojkovic E., Stojanovska- Dimzoska B.	<i>Fatty Acids Profile as an Indicator for Adulteration of Fruit Juices.</i>	Clinical Chemistry and Laboratory Medicine. Vol. 47 IF = 2.995 (2009)



			Belichovska D., Hajrulai-Musliu Z., Uzunov R., Belichovska K., <b>Arapcheska M.</b>	<i>Fatty acid composition of ostrich (Struthio camelus) abdominal adipose tissue..</i>	Macedonian Veterinary Review. Vol. 38 <a href="http://dx.doi.org/10.14432/j.macvetrev.2014.11.028">http://dx.doi.org/10.14432/j.macvetrev.2014.11.028</a> (2015) UIF = 1.3980 ICV = 6.05	
		4	<b>Arapcheska M.</b> , Jovanovska V., Jankuloski Z., Hajrulai-Musliu, Uzunov R	<i>Impact of aflatoxins on animal and human health</i>	International Journal of Innovative Science Engineering Technology. Vol 2. Issue 2 (2015) IF = 1.07	
		5	Jovanovska V., <b>Arapcheska M</b>	<i>Increasing the power of the turbogenerator in the process of modernization in the mining and energy industry</i>	International Journal of Innovative Science Engineering Technology. Vol 2. Issue 2 (2015) IF = 1.07	
		6.	Joshevaska E., Stojanovski M., Kocoski Lj., <b>Arapceska M.</b> , Dimitrovska G, Bojkovska K.	<i>Quality Characteristics of Goat Kid`s meat Obtained from Domestic Balkan Goats and Its F1 Crossbreeds with Alpine Goats</i>	Comptes Rendus. Vol. 69; No 3 (2016) IF = 0.284	
	<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>				
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Меѓународен собир/ конференција</b>	<b>Година</b>
		1	Hajrulai-Musliu Z., <b>Arapceska M.</b> , Sekulovski P., Stojkovski V., Dimitrievska-Stojkovic E., Stojanovska-Dimzovska B	<i>The Importance of Food Fatty Acids Composition for Human Health</i>	17 <sup>th</sup> Meeting of Balkan Clinical Laboratory Federation. Ohrid, Macedonia. Balkan Journal of Clinical Laboratory. Vol.XVII	2009
		2	Hajrulai-Musliu Z., <b>Arapceska M.</b> , Dimitrievska Stojkovic E, Stojanovska-Dimzoska B, Enimiteva V	<i>Quality control of some honey samples from Macedonia</i>	45th Croatian and 5th International Symposium on Agriculture	2010

		3	Risto Uzunov R., Hajrulai-Musliu Z., <b>Arapceska M.</b> , Stojanovska- Dimzoska B, Dimitrieska- Stojkovik E, Stojkovski V.	<i>Fatty Acid Composition of Milk from Cows Fed with Different Diet.</i>	XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia.	2010
		4	Hajrulai-Musliu Z., <b>Arapceska M.</b> , Uzunov R., Stojanovska- Dimzoska B., Dimitrieska- Stojkovic E., Stojkovski V., Sekulovski P	<i>Therapeutic effects of goat milk</i>	XIX Meeting of Balkan Clinical Laboratory Federation. Bucharest, Romania. Balkan Journal of Clinical Laboratory. Vol XIX, No 11.	2011
		5	Tuteska J., Stojkovski V., <b>Arapceska M.</b> , Lozanovski Z.	<i>Antigenic assay for the determination of blood coagulation factor XIII</i>	30 <sup>th</sup> World Congress of Biomedical Laboratory Science. Berlin, Germany	2012
		6	Tuteska J., Stojkovski V., <b>Arapceska M.</b> , Lozanovski Z, Sinanoska A.	<i>Clinical significance of HS- CRP in cardiovascular diseases.</i>	XX Meeting of Balkan Clinical Laboratory Federation. Belgrade-Serbia. Balkan Journal of Clinical Laboratory. Vol XX, No 1.	2012
		7	Tuteska J., Stojkovski V., <b>Arapceska M.</b> , Lozanovski Z, Bocevaska M.	<i>Correlation of Concentration of tumor markers CEA and CA 19-9 in Benign and Malign any Diseases</i>	XX Meeting of Balkan Clinical Laboratory Federation. Belgrade-Serbia. Balkan Journal of Clinical Laboratory. Vol XX, No 1.	2012
		8	Tuteska J., Stojkovski V., <b>Arapceska M.</b> , Lozanovski Z, Bocevaska M.	<i>Prolactin and testosterone levels in female infertility.</i>	XX Meeting of Balkan Clinical Laboratory Federation. Belgrade-Serbia. Balkan Journal of	2012

					Clinical Laboratory. Vol XX, No 1.	
		9	Tuteska J., Stojkovski V., <b>Arapceska M.</b> , Petrovska G.	<i>Enzymatic status in patients with hepatitis C virus infection</i>	20 <sup>th</sup> IFCC-EFLM European Congress of Clinical Chemistry and Laboratory Medicine, EuroMedLab Milano, Italy Biochemica Clinica. . Vol. 37	2013
		10	Tuteska J., Stojkovski V., <b>Arapceska M.</b> , Milevska E.	<i>Assessment of efficacy of disinfection and sterilization procedure</i>	20 <sup>th</sup> IFCC-EFLM European Congress of Clinical Chemistry and Laboratory Medicine, EuroMedLab Milano, Italy Biochemica Clinica . Vol. 37	2013
		11	<b>Arapceska M.</b> , Jankuloski Z.	<i>Effects of post-harvest processing on chemical composition of saffron (Crocus sativus L.)</i>	COST Action FA 1101 Meeting “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron”	2013
		12	<b>Arapceska M.</b> , Jankuloski Z.	<i>Chemical composition from different parts of Saffron (Crocus sativus L.)</i>	COST Action FA 1101 Meeting “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron”	2013
		13	<b>Arapceska M.</b> , Jankuloski Z.	<i>Effects of Environmental Factors on Quality</i>	COST Action FA 1101 Conference “Saffronomics:	2013

				<i>of Saffron (Crocus sativus L.)</i>	Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2013)	
		<b>14</b>	Jankuloski Z., <b>Arapceska M.</b>	<i>Impact of Agronomic Factors on Saffron (Crocus sativus L.) Yield</i>	COST Action FA 1101 Conference “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2013)	2013
		<b>15</b>	<b>Arapceska M.</b> , Jankuloski Z., Hajrulai-Musliu., Uzunov R.	<i>Comparative analysis of fatty acid composition of saffron (Crocus sativus L.) from different origins</i>	COST Action FA 1101 Annual Conference “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2014)	2014
		<b>16</b>	Jankuloski Z., <b>Arapceska M.</b> , Hajrulai-Musliu., Uzunov R.	<i>Fatty acid content in stigmas of Crocus pelistericus</i>	COST Action FA 1101 Annual Conference “Saffronomics: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin of Saffron” (2014)	2014

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на докторски трудови		
1.	Име и презиме	ГОРДАНА ДИМИТРОВСКА		
2.	Дата на раѓање	19.05.1967		
3.	Степен на образование	VIII - Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор на биотехнички науки	2011	Универзитет “Св. Климент Охридски”- Битола Факултет за биотехнички науки - Битола
		Магистер на биолошки науки, биохемиско-физиолошка насока	2005	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” - Скопје Природно - математички факултет
		Дипл. Биолог, Биохемиско-физиолошка насока	1990	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” - Скопје Природно математички факултет
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	Подрачје	Поле	Област
		Природно-математички науки	Биологија	Биохемија
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		4 - Биотехнички науки	414 - Прехранбена технологија	41400 – Прехранбено инженерство 41403- Квалитет, технологија, безбедност на млеко и млечни производи
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција		Звање во кое е избран и област
		Факултет за биотехнички науки		Доцент ( 41403 и 41400)
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			

<b>9.1</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Производство и познавање на млеко	Преработка на анимални производи/Факултет за биотехнички науки-Битола
	2.	Основи на нутриција	Преработка на анимални производи/Квалитет и безбедност на храна/Фармерско производство/Агроменаџмент/Факултет за биотехнички науки-Битола
	3.	Неконвенционални извори на млеко	Преработка на анимални производи/Квалитет и безбедност на храна/Фармерско производство/Агроменаџмент/Факултет за биотехнички науки-Битола
4.	Производство на десертни сирења и млечни десерти	Преработка на анимални производи /Квалитет и безбедност на храна/Фармерско производство/Агроменаџмент/Факултет за биотехнички науки-Битола	
<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Нови технологии во преработката на млеко	Преработка на анимални производи/Квалитет и безбедност на храна/Фармерско производство/Фармерство и агробизнис/Фармерство и агротуризам
	2.	Процесна техника	Менаџмент во биотехниката/Преработка на анимални производи/
	3.	Традиционални млечни производи	Менаџмент во биотехниката/Фармерско производство
4.	Методи во научно истражувачка	Фармерско производство	

			работа	
	<b>5.</b>		Квалитет и безбедност на храна	Фармерство и агротуризам
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>		<b>Студиска програма / институција</b>
	<b>1.</b>	Одбрани поглавја од инструментални методи за анализа на храната		Технологија и безбедност на прехранбени производи /Факултет за биотехнички науки
	<b>2.</b>	Наука и технологија на млеко - одбрани поглавја		Технологија и безбедност на прехранбени производи /Факултет за биотехнички науки
	<b>3.</b>	Одбрани поглавја од Ферментирани млечни производи		Технологија и безбедност на прехранбени производи /Факултет за биотехнички науки
	<b>4.</b>	Функционална храна		Технологија и безбедност на прехранбени производи /Факултет за биотехнички науки
	<b>5.</b>	Одбрани поглавја од безбедност на храна		Технологија и безбедност на прехранбени производи /Факултет за биотехнички науки
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	Stefan Sterjovski, Sonja Srbinovska, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Stefce Presilski	Promene osnovnih komponentata jogurta tokom skladišenja,	Prehranbena industrija, Mleko i mlečni proizvodi, Beograd, 2012
	<b>2.</b>	Bojkovska K., Jankulovski N., <b>Dimitrovska G.</b>	Marketing-mix in the function of the organic food of Republic of Macedonia	First International Symposium on Animal Science, Faculty of Agriculture – Belgrade, Zemun, 2012
	<b>3.</b>			
	<b>4.</b>			
	<b>5.</b>			
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>		

Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
1.		„Using local resources for microregional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans” , 159143 – TEMPUS - 1-2009 -1 –HU –TEMPUS – JCPR	2009-2014
2.		“Regional Certification of Professional Skills on Agro Tourism Sector” – ATC“ IPA-Cross Border Programme, Greece –The Former Yugoslav Republic of Macedonia 2007-2013, From neibrohood to partnership (2007-2013)	2012-2013
3.		Физибилити студија за развој на агропрехранбениот сектор во Пелагонија	2013-2016
4.		Soil degradation assessment and rehabilitation strategies for sustainable land use planning - TERRA MED	2015-2017
<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>		
Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>		
Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
1.	Petrovska Emilija., Ristevska Elizabeta., Egumenovska Natasha., <b>Dimitrovska Gordana</b>	Therapeutic, immunological and bactericidal features of cow’s milk, goat’ milk and donkey’s milk.	International Conference of Young Scientist in Bulgaria, Plovdiv, 2013
2.	Makarijoski Borche, Aleksandra	The influence of somatic cells on milk components.	International Conference of Young



		Gozdanovska, Stefce Presilski, <b>Dimitrovska Gordana</b> , Biljana Trajkovska		Scientist in Bulgaria, Plovdiv, 2013
	3.			
	4.			
	5.			
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	<b>ментор на 5 дипломска работа, член на 40 дипломски работи</b>	
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	<b>член на 9 комисији за подобност, оцена и одбрана на магистерски труд</b>	
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	<b>член на 1 комисија за докторска дисертација</b>	
<b>12.</b>	<b>За ментори на докторски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	Nikola Gjorgievski, Juliana Tomovska, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Borce Makarijoski, Mohamed Ali Shariati	Determination of the antioxidant activity in joghurt.	Journal of Higienic Engineering and Design, Vol.8, pp.88-92, 2014
	<b>2.</b>	Josevska Elena, M.Stojanovski, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Dejan Trajanovski	The influence of cottage-cheese addition on the physics, chemical and sensory characteristics of cooked sauseges.	Horisons. International Scientific Journal, Vol.1, 2014
	<b>3.</b>	Elena Joshevska, Belkize Spahija-Rakipi, Mitre Stojanovski, Julijana Tomovska, Katerina Bojkovska, <b>Gordana Dimitrovska</b>	Specificity in the processing of Macedonian lamb meat to the member states of the European Union and third countries	UJISSET-International Science , Engeneering and Technology, Vol.1, Issue 10, page 457-461, 2014
	<b>4.</b>	Elena Joshevska, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Katerina Bojkovska, Mila Arapceska,	Evaluation of diet quality and nutrient intakes among macedonian adolescents,	Banat's Journal of Biotechnology, Issue 12, p-p. 38-44, 2015

		Vangelica Jovanovska, Tatjana Kalevska		
	5.	Nikola Pacinovski, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Ljupče Kočoski, Goce Čilev, Mirjana Menkovska, Biljana Petrovska, Apostol Pacinovski	Nutritive advantages of goat milk and possibilities of its production in Republic of Macedonia,	<i>Macedonian Journal of Animal Science</i> , Vol. 5, No. 2, p-p. 81– 88, 2015
	6.	Katerina Bojkovska, Elena Joshevska, Nikolce Jankulovski, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Vangelica Jovanovska	The role of functional food in the improvement of consumer's health status	<i>Journal Food and Environmental Safety of the Suceava University</i> , Volume XIV, Issue 4, p-p 331– 339, 2015
	7.	<b>Gordana Dimitrovska</b> , Sonja Srbinovska, Stefce Presilski, Violeta Manevska, Ljupce Kochoski, Elena Josheska	Tradicional production and chemical composition of „Bieno cheese” in Republic of Macedonia	<i>Journal Food and Environmental Safety of the Suceava University</i> , Vol:15  Issue:1 Pages: 55-60, 2016
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Elena Joshevska, Mitre Stojanovski, Ljupce Kocoski, Mila Arapceska, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Katerina Bojkovska	Quality characteristics of goat kid's meat obtained from Domestic balkan goats and its F <sub>1</sub> crossbreeds with alpine goats	Comptes rendus de l'Acad'e mie bulgare des Sciences, Vol 69, No 3, pp.393-404 (IF=0,284), 2016
	2.			
	<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>		
	<b>Ред.</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Н Меѓународен</b> <b>Годин а</b>

број			собир/ конференција	
1.	<b>Gordana Dimitrovska</b> , Sonja Srbinovska, Stefce Presilski, Violeta Manevska, Elena Joshevska, Vangelica Jovanovska, Katerina Bojkovska	Quality evaluation of production technology on tradicional Bieno cheese	<i>XI International Symposium, Biodiversity, Conservation and Sustainable Use for Rural Development, Tirana</i>	2015
2.	Stefce Presilski, Vesna Karapetkovska Hristova, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Borce makarijoski, Mira Ilievska	Goat farming in Pelagonia Region: Challenges and Implications of Sustainable Development	<i>XI International Symposium , Biodiversity, Conservation and Sustainable Use for Rural Development, Tirana</i>	2015
3.	Vangelica Jovanovska, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Elena Joshevska, Katerina Bojkovska	Renewable energy	<i>XI International Symposium, Biodiversity, Conservation and Sustainable Use for Rural Development, Tirana</i>	2015

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	КАТЕРИНА БОЈКОВСКА		
2.	Дата на раѓање	15.05.1981		
3.	Степен на образование	VIII – Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА ЕКОНОМСКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор на економски науки	2012	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” – Скопје, Економски институт - Скопје
		Магистер на економски науки, област: Агробизнис	2007	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” – Скопје, Економски институт - Скопје
		дипл. Економист, област: маркетинг менаџмент	2003	Универзитет “Св. Климент Охридски”- Битола, Економски факултет - Прилеп
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	Подрачје	Поле	Област
		5 Општествени науки	503 Економски науки	50325 Маркетинг 50327 Економска статистика
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		5 Општествени науки	503 Економски науки	50325 Маркетинг 50302 Применета економија 50327 Економска статистика
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција	Звање во кое е избран и област	
		Факултет за биотехнички науки	Доцент од областите 50325, 50302, 50327, 50329	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
		Ред.	Наслов на предметот	Студиска програма / институција

	<b>број</b>		
	<b>1.</b>	Вовед во менаџмент	Агроменаџмент Квалитет и безбедност на храна Фармерско производство/ФБН
	<b>2.</b>	Маркетинг менаџмент	Квалитет и безбедност на храна Преработка на анимални производи/ФБН
	<b>3.</b>	Маркетинг на агропрехранбените производи	Преработка на анимални производи Фармерско производство Агроменаџмент Квалитет и безбедност на храна/ФБН
	<b>4.</b>	Трошоци и калкулации	Агроменаџмент/ФБН
	<b>5.</b>	Трошоци и цени на агропрехранбените производи	Квалитет и безбедност на храна Преработка на анимални производи Фармерско производство/ФБН
	<b>6.</b>	Калкулации	Фармерско производство Преработка на анимални производи
	<b>7.</b>	Агробизнис менаџмент	Агроменаџмент Фармерско производство Преработка на анимални производи/ФБН
	<b>8.</b>	Анализа на работење на трговски друштва	Агроменаџмент Фармерско производство/ФБН
	<b>9.</b>	Меѓународна трговија и бизнис	Агроменаџмент/ФБН
<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	<b>1.</b>	Трошоци и цени	Менаџмент во биотехниката/ФБН
	<b>2.</b>	Маркетинг и комерцијални стратегии во агробизнисот	Менаџмент во биотехниката, Фармерство и агробизнис/ФБН
	<b>3.</b>	Применети методи и модели на операционите истражувања	Менаџмент во биотехниката Фармерско производство/ФБН
	<b>4.</b>	Комерцијално и надворешнотрговско работење	Менаџмент во биотехниката Квалитет и безбедност на храна Преработка на анимални производи Фармерство и агробизнис/ФБН
	<b>5.</b>	Трошоци и цени на анималните производи	Квалитет и безбедност на храна Преработка на анимални производи/ФБН
	<b>6.</b>	Трошоци и цени на агроиндустриските производи	Фармерство и агробизнис/ФБН
	<b>7.</b>	Стратегиски агробизнис менаџмент	Фармерство и агробизнис/ФБН
	<b>8.</b>	Планирање и проектирање во агробизнисот	Фармерство и агробизнис/ФБН

	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
		1.	Одбрани поглавја од маркетинг на прехранбените производи	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН	
		2.			
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>				
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	<b>Katerina Bojkovska</b> , Elena Joshevska, Nikolche Jankulovski, Gordana Dimitrovska, Vangelica Jovanovska	”The role of functional food in the improvement of consumer’s health status”	<b>Journal:</b> Food and Environment Safety, <b>Year:</b> 2015 <b>Vol:</b> 14 <b>Issue:</b> 4 <b>Pages:</b> 331 – 339
		2.	Elena Joshevska, Mitre Stojanovski, Ljupce Kocoski, Mila Arapceska, Gordana Dimitrovska, <b>Katerina Bojkovska</b>	Quality characteristics of goat kid meat obtained from domestic Balkan goats and its F <sub>1</sub> crossbreeds with alpine goats”	Journal: Comptes rendus de l’Académie Bulgare des Sciences, Year 2016, Vol: 69 Issue: 3, Pages: 393-400
		3.	<b>Katerina Bojkovska</b> , Elena Joshevska, Nikolche Jankulovsk, Goran Mihajlovski	The importance of factors that influence on consumer purchasing decisions of food products	Journal of Hygienic Engineering and Design, <i>UDC</i> 366.1:663/664]:303.6 2(497.774)”2013” (Vol. 9), 2015, pp. 74-80
		4.	Jankulovski N., Angelova B., Dojchinovski T., <b>Bojkovska K.</b> , Arapcheska M., Jankulovska A.	”Analysis of the Regions in Terms of Promoting Regional Development of Republic of Macedonia”	International Journal of Economics and Finance, Volume 7 Number 10. Canadian Center of Science and Education, 2015
		5.	Nikolche Jankulovski , <b>Katerina Bojkovska</b> , Goran Mihajlovski	The Financial Conditions and Prospects of Municipality of Bitola, Republic of Macedonia	International Journal of Economics and Finance, Canadian Center of Science and Education, ISSN 1916-9728

					(Vol. 6, No. 11), 2014, p.p. 197-202
		6.	Elena Joshevska, Belkize Spahija-Rakipi, Mitre Stojanovski, Julijana Tomovska, <b>Katerina Bojkovska</b> , Gordana Dimitrovska	Specificity in the processing of Macedonian lamb meat to the member states of the European Union and third countries	International Journal of Innovative Science, Engineering & Technology, ISSN 2348 – 7968 (Vol. 1, Issue 10), December 2014, pp. 457-461
		7.	Nikolche Jankulovski, <b>Katerina Bojkovska</b> , Monika Angeloska Dichoska	Capacity for Acceptance and use of Pre-accession Funds in the Republic of Macedonia	Journal of Technology, Education, Management and Informatics (TEM), Association for information, communication technology, education and design, (Vol. 3/No. 4), 2014, pp. 343-349
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.		“Using local resources for microregional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans” TEMPUS-JPCR	2009-2012
		2.		“Regional Certification of Professional Skills on AGRO TOURISM sector” IPA Cross Border Programme	2012-2013
		3.		“Физибилити студија за развој на агропрехранбениот сектор во Пелагонија”, Факултет за биотехнички науки - Битола	2013-2016
		4.		“Soil degradation assessment and rehabilitation strategies for sustainable land use planning” - TERRAMED	2015-2017
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			

Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
1.	Петковски Д. Бојковска К.	Маркетинг на агроиндустриските производи, Интерна скрипта	Факултет за биотехнички науки-Битола 2012 год.
2.	Петковски Д. Бојковска К.	Вовед во менаџмент, Интерна скрипта	Факултет за биотехнички науки-Битола 2012 год.
3.	Петковски Д. Бојковска К.	Трошоци и цени на агропрехранбените производи, Интерна скрипта	Факултет за биотехнички науки-Битола 2012 год.
4.			
5.			
<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>		
Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
1.	Nikolche Jankulovski, <b>Katerina Bojkovska,</b> Monika Angeloska Dichoska	Capacity for acceptance and use of pre-accession funds of the Republic of Macedonia	Economic Development and Entrepreneurship in Transitional Economies: A Search for new paradigms, Banja Luka, RS-B&H, 2012, pp.
2.	<b>Katerina Bojkovska,</b> Monika Angeloska- Dichovska, Nikolche Jankulovski	“Istrazivacko-razvojne aktivnosti u kontekstu strategijskog menadzmenta savrmenih organizacija”	Internacionalni naucni skup SM 2012, Strategijski menadzment i sistemi podrške odlucivanju u strategiskom menadzmenta, Univerzitet u Novom Sadu, Ekonomski fakultet Subotica, Palic, 20 April 2012, UDK 005.591.61, pp. 144-149
3.	Aleksandra Grujovska, Vase Korunoska <b>Katerina Bojkovska</b>	Marketing research in product development function	International conference of young sciences, Union of



				Scientists, House of Scientists, Plovdiv, Bulgaria, 2013, presented paper, pp. 166-169
		4.	<b>Katerina Bojkovska,</b> Elena Joshevska, Nikolce Jankulovski	Importance of implementation of marketing concept in rural tourism development
		5.	<b>Katerina Bojkovska,</b> Julijana Tomovska	Implementation of quality management systems in the food industry
		6.	Kjurchioska T., <b>Bojkovska K.</b>	“Importance of integrated marketing communications for development of functional products in dairy industry”
		7.	Kjurchioska T., <b>Bojkovska K.</b>	“Contemporary aspects of new product development in dairy industry”
				Proceedings of papers: <b>The role of Agricultural Economic sciences in Agricultural and Rural Development in the Balcan Countries,</b> Association of Agricultural Economists of Republic of Macedonia, presented paper, 2014, pp. 21-35
				International Conference on Advanced Education and Management (ICAEM2014), China, 2014, ISBN: 978-1-60595-153-9
				Scientific Research of the Union of Scientist in Bulgaria-Plovdiv, International Conference of Young Scientists, 11-13 June 2015, pp. 116-119
				Conference of agronomy students with international precipitation, Cacak 26-28 August 2015, II place in category Master students
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>		<b>30</b>
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>		<b>10</b>
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>		<b>/</b>

<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Н Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
	6.			
	7.			
	8.			
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Н Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.			
	2.			
	<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Н Меѓународен собир/ конференција</b>
	1.			<b>Година</b>
	2.			
	3.			
	4.			

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат наставана студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на докторски трудови		
1.	Име и презиме	НИКОЛЧЕ ЈАНКУЛОВСКИ		
2.	Дата на раѓање	01.11.1983		
3.	Степен на образование	VIII степен -Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА ЕКОНОМСКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор по економски науки	2012 .	УКИМ „Св. Кирил и Методиј“ Скопје Економски Институт
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	Подрачје	Поле	Област
		5-Општествени науки	506- Организациони науки и управување	50616- Менаџмент во аграрот 50607- Финансиски менаџмент 50606- Сметководствен менаџмент
7	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		5-Општествени науки	503- Економски науки	50326- Финансии, 50305- Економски развој 50314- Економика на аграрот
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција		Звање во кое е избран и област
		УКЛО „Св. Климет Охридски“, Факултет за биотехнички науки – Битола		Доцент 50326- Финансии, 50305- Економски развој, 50314- Економика на аграрот
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
		Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма / институција
		1.	Финансиски менаџмент	Менаџмент во биотехниката Преработка на анимални производи Фармерско производство/ФБН
	2.	Економика на агро комплексот	Менаџмент во биотехниката	

				Квалитет и безбедност на храна/ФБН
	3.		Сметководство	Менаџмент во биотехниката/ФБН
	4.		Менаџмент на фарми	Менаџмент во биотехниката Преработка на анимални производи/ФБН
<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>		<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Системи на управување со квалитетот на храната		Квалитет и безбедност на храна од животинско потекло/ФБН
	2.	Организација и менаџмент на трговски друштва		Менаџмент во биотехниката/ФБН
<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>		<b>Студиска програма / институција</b>
	1.			
	2.			
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Jankulovski N.</b>	Disparities among regions and the regional development - case of Republic of Macedonia	Economic Development, Journal of The Institute of Economics - Skopje Year.17, No. 3/2015, ISSN 1857-7741 (on line), UDK - 338
	2	<b>Jankulovski N., Angelova B., Dojchinovski T., Bojkovska K.,, Arapcheska M., Jankulovska A.</b>	Analysis of the Regions in Terms of Promoting Regional Development of Republic of Macedonia	International Journal of Economics and Finance, Volume 7 Number 10, Canadian Center of Science and Education, 2015
	3.	<b>Jankulovski N, Bojkovska K, Mihajlovski G</b>	The Financial Conditions and Prospects of Municipality of Bitola, Republic of Macedonia	International Journal of Economics and Finance, Volume 6 Number 11, Canadian Center of Science and Education, 2014

		4.	<b>Nikolche Jankulovski</b> , Katerina Bojkovska, Monika Angeloska Dichoska	Capacity for Acceptance and Use of Pre-accession Funds of the Republic of Macedonia	TEM JOURNAL - Technology, Education, Management, Informatics, International Journal, Vol.3, No.4, November 2014. 343-349.
		5.	Gjorgievski B., <b>Jankulovski N.</b>	Supporting rural centres for the functioning of regional policy in the Republic of Macedonia	Economics, Management, and Financial Markets, Addleton Academic Publishers, Volume 6(1), 2011, pp. 465–472, ISSN 1842-3191.
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Развојно истражувачки проект (Министерство за образование и наука)	“Екстракција на етерични масла од зачински и лековити растенија”	2008-2009
		2.	Tempus Project JP 159143	“Using local resources for microregional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans”	2009-2012
		3.	International Atomic Energy Agency – IAEA	“Assessing and Enabling the Implementation of Food Irradiation Technologies”	2012-2013
		4.	IPA, Cross Border Cooperation	RULAND / Interactive Farmers’ Support System for Efficient Water Use Management	2012-2013
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Јанкуловски Н.	Финансиски менаџмент во земјоделството (интерна скрипта)	Факултет за биотехнички науки Битола, 2010
		2.	Јанкуловски Н.	Сметководство во агробизнисот (интерна	Факултет за биотехнички

				скрипта)	науки Битола, 2013
		3.			
		4.			
		5.			
<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година	
	1.	Bojkovska K., Josevska E., <b>Jankulovski N.</b> , Mihajlovski G	The Importance of Factors that Influence on Consumer Purchasing Decisions of Food Products	Journal of Hygienic Engineering and Design, 2014	
	2.	Jankuloski Z., Arapcheska M., Tanaskovic V., <b>Jankulovski N.</b> , Nechkovski S.	Effect of Regime of Irrigation and Fertilization of Sugar Beet (Beta vulgaris L.) on Yield of Sugar.	Journal of Agriculture and Healthcare. Vol 5, No.6. (2015)	
	3.	Angeloska D.M., <b>Jankulovski N.</b>	Key Actors and their Influence of the International Agricultural Policy	XVI International symposium of biotechnology, Čačak, Srbija. Conference proceedings, Vol. 16. (18), 2011. pp. 645-650.	
	4.	Katerina Bojkovska, <b>Elena Joshevska</b> , Nikolce Jankulovski	Importance of implementation of marketing concept in rural tourism development	9th INTERNATIONAL CONFERENCE, Association of Agricultural Economists of Republic of Macedonia, 2014	
	5.	<b>Jankulovski N.</b> , Angeloska M, Bojkovska K.	Strategic Policies of the Local Municipalities in the Direction of Creating Conditions for Local Economic Development	XII International Symposium, Organizational Sciences and knowledge Management, Faculty of Organizational Sciences Belgrade, Serbia.	
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>				
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	<b>20</b>		
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	<b>1</b>		
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	<b>/</b>		
<b>12.</b>	<b>За ментори на докторски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>				

<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.			
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.			
	2.			
<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Н Меѓународен/ соб собир конференција</b> <b>Година</b>
	1.			
	2.			

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на докторски трудови		
1.	Име и презиме	ДИЈАНА БЛАЖЕКОВИЌ - ДИМОВСКА		
2.	Дата на раѓање	20-03-1982		
3.	Степен на образование	VIII - Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор на биотехнички науки	2013	Универзитет “Св. Климент Охридски” Факултет за биотехнички науки - Битола
		Магистер на земјоделски науки	2009	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” Факултет за земјоделски науки и храна - Скопје
		Дипл. инженер по преработка на анимални производи	2004	Универзитет “Св. Климент Охридски” Факултет за биотехнички науки - Битола
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	Подрачје	Поле	Област
		4- Биотехнички науки	414 - Прехранбена технологија	41402 - Микробиологија
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		4- Биотехнички науки	408- Добиточно производство	40805 - Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција	Звање во кое е избран и област	
		Факултет за биотехнички науки	Доцент - 40805 Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло - 40806 Исхрана и диетика на животни - 40808 Друго	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
	Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма / институција	



	1.	Преработка на риби	Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Фармерско производство Агроменаџмент/ Факултет за биотехнички науки
	2.	Рибарство	Фармерско производство Квалитет и безбедност на храна Преработка на анимални производи Агроменаџмент/ Факултет за биотехнички науки
	3.	Квалитет и безбедност на риби и рибни продукти	Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент/ Факултет за биотехнички науки
	4.	Хигиена и безбедност во аквакултурата	Квалитет и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки
	5.	Аквакултура	Агроменаџмент/ Факултет за биотехнички науки
<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Современи технологии во аквакултурата	Фармерско производство/ Факултет за биотехнички науки
	2.	Исхрана на преживни животни	Фармерско производство/ Факултет за биотехнички науки
	3.	Исхрана на непреживни животни	Фармерско производство/ Факултет за биотехнички науки
<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Технологија на преработка и конзервирање на риби	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ Факултет за биотехнички науки
	2.	Современи трендови во слатководното рибарство	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ Факултет за биотехнички науки
	3.	Современи концепти во исхраната на домашните животни и рибите	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ Факултет за биотехнички науки
<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
	<b>Издавач / година</b>		
	1	<b>Blažeković-Dimovska D., Stojanovski S.</b>	Silver carp ( <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> ) and bighead carp ( <i>Aristichthys</i>
			Food Science and Quality Management

10.	10.1			<i>nobilis</i> ) as hosts of <i>Sinergasilus polycolpus</i> , a new copepod species in the ichthyoparasitofauna of Macedonia	Vol. 45: 32 – 38, 2015
		2	<b>Blažeković-Dimovska D.</b> , Cvetkovikj A., Stojanovski S.	Common carp ( <i>Cyprinus carpio</i> L.) production in cyprinid fish breeding facilities in Pelagonia (Bitola, Macedonia)	<i>Int. journal ecosyst. ecol. sci.</i> , Vol. 5 (1): 139 -144, 2015
		3	<b>Blažeković-Dimovska D.</b> , Cvetković A., Stojanovski S.	Grass carp ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> ), bighead carp ( <i>Hypophthalmichthys nobilis</i> ) and european catfish ( <i>Silurus glanis</i> ) production in cyprinid fish farms in Pelagonia (Bitola, Macedonia)	International Conference of Ecosystems (ICE2015). Tirana, Albania. Proceedings Book, 213 – 221, 2015
		4	<b>Blažeković-Dimovska D.</b> , Tomovska J., Shariati M.A.	New strains of fungus <i>Saprolegnia parasitica</i> in common carp ( <i>Cyprinus carpio</i> L.) from cyprinid fish breeding facilities in Macedonia	<i>Int. journal ecosyst. ecol. sci.</i> , Vol. 4 (2): 191-194, 2014
		5	<b>Blažeković-Dimovska D.</b> , Stojanovski S., Hristovski N.	Parasite fauna of endemic fishes ( <i>Salmo letnica</i> Karaman, 1924 and <i>Salmo ohridanus</i> Steindachner 1892) from Lake Ohrid (Macedonia)	<i>Natura Montenegrina, Journal for science and popular science</i> , 12 (3-4): 761-771, 2013
	10.2	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	ERASMUS MUNDUS SIGMA ACTION 2	“Critical Skills Learning for Innovation, Sustainable Growth, Mobility and Employ Ability in the Multicultural Environment of the Western Balkans”	University of Warsaw, Poland, 2014
		2.	TEMPUS PROJECT JP159143	“Using local resources for microregional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans”	2009 - 2014
		3.	Факултет за биотехнички науки - Битола	“Физибилити студија за развој на агропрехранбениот сектор во Пелагонија”	2013-2016
		4.			

	<b>10.3 Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Дијана Блажековиќ - Димовска	Квалитет и безбедност на риби и рибини производи (интерна скрипта)	Факултет за биотехнички науки, 2016
	2.	Ванѓел Стевановски, Дијана Блажековиќ - Димовска	Практикум Рибарство (интерна скрипта)	Факултет за биотехнички науки, 2016
	3.	Група автори	Food safety management – A practical guide for the food industry - Hygiene in primary production – Fish hygiene	ELSEVIER, 2014
	4.	N. Hristovski, S. Stojanovski, T. Talevski, D. Blažeković -Dimovska	The fish parasite fauna and the fish of Lake Prespa (Рибната паразитофауна и рибите од Преспанското Езеро) - Монографија	University “St. Kliment Ohridski” – Bitola, National and University Library “St. Kliment Ohridski” – Bitola, Macedonia, 2012
	5.			
	<b>10.4 Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.			
2.				
3.				
4.				
5.				
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>		<b>7</b>	
<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>		<b>1</b>	
<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>		<b>/</b>	
<b>12.</b>	<b>За ментори на докторски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>			
<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>	
1.				

		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
		6.			
	12.2	Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
		1.			
		2.			
	12.3	Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години			
		Ред. број	Автор	Наслов на трудот	Н Меѓународен собир/ конференција
		1.	<b>Blažeković-Dimovska D.</b> , Cvetković A., Stojanovski S.	Grass carp ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> ), bighead carp ( <i>Hypophthalmichthys nobilis</i> ) and european catfish ( <i>Silurus glanis</i> ) production in cyprinid fish farms in Pelagonia (Bitola, Macedonia)	International Conference of Ecosystems (ICE2015). Tirana, Albania
		2.	<b>Blažeković-Dimovska D.</b> , Tomovska J., Shariati M.A.	New strains of fungus <i>Saprolegnia parasitica</i> in common carp ( <i>Cyprinus carpio</i> L.) from cyprinid fish breeding facilities in Macedonia	International Conference of Ecosystems (ICE2014). Tirana, Albania
		3.	Karapetkovska - Hristova V., <b>Blažeković-Dimovska D.</b> , Stevanovski V.	Comparative indicators of physical – chemical parametres of full feed and starved common carp ( <i>Cyprinus carpio</i> L.)	International Conference of Ecosystems (ICE2012). Tirana, Albania

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	ЕЛЕНА ЈОШЕВСКА		
2.	Дата на раѓање	09-09-1982		
3.	Степен на образование	VIII - Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	<b>Образование</b>	<b>Година</b>	<b>Институција</b>
		Доктор на биотехнички науки	2013	Универзитет “Св. Климент Охридски” Факултет за биотехнички науки - Битола
		Магистер на биотехнички науки	2009	Универзитет “Св. Климент Охридски” Факултет за биотехнички науки - Битола
		Дипл. инженер по преработка на анимални производи	2006	Универзитет “Св. Климент Охридски” Факултет за биотехнички науки - Битола
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		4 - Биотехнички науки	408 – Добиточно производство	40805 – Хигиена и технологија на производи и суровини од животинско потекло
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		4 - Биотехнички науки	414 - Прехранбена технологија	41400 – Прехранбено инженерство
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	<b>Институција</b>	<b>Звање во кое е избран и област</b>	
		Факултет за биотехнички науки	Доцент - 41400 Прехранбено инженерство - 41403 Друго	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
		1.	Преработка на месо	Преработка на анимални производи / Факултет за биотехнички науки
	2.	Преработка на јајца	Преработка на анимални производи	

				Фармерско производство Квалитет и безбедност на храна Менаџмент во биотехниката / Факултет за биотехнички науки
	3.	Производство и преработка на месо		Менаџмент во биотехниката Фармерско производство/ Факултет за биотехнички науки
	4.	Функционална храна		Квалитет и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки
	5.	Технологија на месо и месни производи		Агроменаџмент\ Факултет за биотехнички науки
	<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Технологија на функционалните и деликатесните месни производи	Преработка на анимални производи/ Факултет за биотехнички науки	
	2.			
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Функционална храна	Технологија и безбедност на прехранбени производи/ФБН	
	2.			
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Асо Kuzelov Mitre Stojanovski <b>Elena Joshevska</b> Daniela Marenceva	“Impact of technological procedures safety of meat products produced in industrial conditions”	Journal of Mountain Agriculture on the Balkans Vol.6 (No.4),2013, p:863 870
	2.	<b>Elena Joševska</b> Mitre Stojanovski Gordana Dimitrovska Dejan Trajanovski	“The influence of cottage-cheese addition on the physics, chemical and sensory characteristics of cooked sausages”	University St. Kliment Ohridski, Bitola, Horizons International scientific journal, Series B, Vol. (1), 2014, p:127-132
	3.	<b>Elena Joshevska</b> Mitre Stojanovski Katerina Bojkovska Dzulijana Tomovska Biljana Trajkovska	“Influence of functional components on the physico–chemical and sensory characteristics of fermented sausages”	Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC 637.523.05, (Vol.7),2014, p:47-50
	4.	Julijana Tomovska	“Quality of water for	Turkish Journal of

		Sonja Georgievska Igor Zlatkov Mohamed Ali Shariti <b>Elena Joshevska</b> Mitre Stojanovski	irrigation”	Agricultural and Natural Sciences, (Vol.2),2014, p:1844-1849
	5.	Katerina Bojkovska <b>Elena Joshevska</b> Nikolce Jankulovski Goran Mihajlovski	“The Importance of factors that influence on consumer purchasing decisions of food products”	Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC366.1:663/664]:30 3.62497.774), 2014
	6.	<b>Elena Joshevska</b> Belkize Spahija-Rakipi Mitre Stojanovski Julijana Tomovska Katerina Bojkovska Gordana Dimitrovska	”Specificity in the processing of Macedonian lamb meat to the member state of the European Union and third countries”	International Journal of Innovative Science, Engineering and technology (IJSET), Vol.1, Issue 10, 2014, p: 457-461
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.		“Рибите и нивните паразити во Преспанското Езеро и флукуациите во врска со промените во екосистемот” Министерство за животна средина и просторно планирање, Скопје, Р. Македонија	2008-2009
	2.		“Using local resources for microregional development sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans” Tempus Project JP159143	2009 - 2014
	3.		“Физибилити студија за развој на агропрехранбениот сектор во Пелагонија”, Факултет за биотехнички науки - Битола	2013-2016
	4.		“Soil degradation assessment and rehabilitation strategies for sustainable land use planning” - TERRAMED	2015-2017
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.			

	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Elena Joshevska</b> Mitre Stojanovski Milance Mladenov	“Starter cultures in the production of dry fermented sausages”	First International symposium of animal science, Belgrad, Zemun, 2012
	2.	Mitre Stojanovski Aco Kuzelov <b>Elena Joshevska</b> Marijana Radevska	“Klanične karakteristike mesa jarke nesilje različitih hibridnih linija”	XVII Savetovanje o biotehnologiji, Zbornik radova, Čačak, Srbija, Vol. 17 (19), p.352 – 356, 2012
	3.	Katerina Bojkovska <b>Elena Joshevska</b> Nikolce Jankulovski	“Importance of implementation of marketing concept in rural tourism development”	9 <sup>th</sup> International Conference The role of Agricultural and Development in the Balkan Countries, 2014
	4.	Julijana Tomovska Mitre Stojanovski <b>Elena Joshevska</b> Gordana Dimitrovska	“Examining the impact of meat on lipid status in different ages of people”	Faculty of Applied Sciences and Engineering, New trend in applied chemistry, CHIMA 2014,
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	<b>8</b>	
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	<b>член на 5 комисији за подобност, оцена и одбрана на магистерски труд</b>	
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	<b>член на комисија на една одбранета докторска дисертација</b>	
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Aco Kuzelov Mitre Stojanovski <b>Elena Joshevska</b>	“Impact of technological procedures safety of meat products produced in	Journal of Mountain Agriculture on the Balkans Vol.6



		Daniela Marenceva	industrial conditions”	(No.4),2013, p:863-870
	2.	<b>Elena Joshevska</b> Mitre Stojanovski Gordana Dimitrovska Dejan Trajanovski	“The influence of cottage-cheese addition on the physics, chemical and sensory characteristics of cooked sausages”	University St.Kliment Ohridski, Bitola, Horizons International scientific journal, Series B, Vol. (1), 2014, p:127-132
	3.	<b>Elena Joshevska</b> Mitre Stojanovski Katerina Bojkovska Dzulijana Tomovska Biljana Trajkovska	“Influence of functional components on the physico–chemical and sensory characteristics of fermented sausages”	Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC 637.523.05, (Vol.7),2014, p:47-50
	4.	Julijana Tomovska Sonja Georgievska Igor Zlatkov Mohamed Ali Shariti <b>Elena Joshevska</b> Mitre Stojanovski	“Quality of water for irrigation”	Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences, (Vol.2),2014, p:1844-1849
	5.	Katerina Bojkovska <b>Elena Joshevska</b> Nikolce Jankulovski Goran Mihajlovski	“The Importance of factors that influence on consumer purchasing decisions of food products”	Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC366.1:663/664]:3 03.62497.774), pp.73-79, 2014
	6.	Mehdi Kaviani Mohammad Ali Shariati <b>Elena Joshevska</b> Julijana Tomovska Maryam Vanaei	“ Effects of Chitosan and Aloe Vera Gel Coating on Quality Characters of Pistachio”	Journal of Nutritional Health & Food Engineering Vol.2 (1),2015 DOI:10.15406/jnhfe.2015.02.00042
	7.	Elena Joshevska, <b>Gordana Dimitrovska</b> , Katerina Bojkovska, Mila Arapceska, Vangelica Jovanovska, Tatjana Kalevska	Evaluation of diet quality and nutrient intakes among macedonian adolescents,	Banat’s Journal of Biotechnology, Issue 12, p-p. 38-44, 2015
	8.	Tatjana Kalevska, Ljupce Kocoski, <b>Elena Joshevska</b> , Viktorija Stamatovska, Aleksandar Savevski	Sensory evaluation of lamb’s meat according to conventional and organic breeding systems,	Food and Environment Safety Volume XIV, Issue 3, 293-29, 2015

	9.	Gordana Dimitrovska, Sonja Srbinovska, StefcePresilski, Violeta Manevska, Ljupce Kochoski, <b>Elena Joshevska,</b>	Tradicional production and chemical composition of Bieno cheese in Republic of Macedonia,	Food and Environment Safety, Volume XV, Issue: 55 – 60, 2016
12.2	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Elena Joshevska</b> Belkize Spahija-Rakipi Mitre Stojanovski Julijana Tomovska Katerina Bojkovska Gordana Dimitrovska	Specificity in the processing of Macedonian lamb meat to the member state of the European Union and third countries	International Journal of Innovative Science, Engineering and technology (IJSET), Vol.1, Issue 10, 2014, p: 457-461 IF (1.07)
2.	Joshevska E., Stojanovski M., Kocovski Lj., <b>Arapceska M.,</b> Dimitrovska G., Bojkovska K.	Quality Characteristics of Goat Kid`s meat Obtained from Domestic Balkan Goats and Its F1 Crossbreeds with Alpine Goats	Comptes Rendus. Vol. 69; No 3 (2016) IF = 0.284	
12.3	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Н Меѓународен собир/ конференција</b> <b>Година</b>
	1.	<b>Elena Joshevska</b> Mitre Stojanovski Katerina Bojkovska Dzulijana Tomovska Biljana Trajkovska	Influence of functional components on the physico–chemical and sensory characteristics of fermented sausages”	7-ми Централно Европски Конгрес за Храна, (CEFood) 2014
	2.	Julijana Tomovska Sonja Georgievska Igor Zlatkov Mohamed Ali Shariti <b>Elena Joshevska</b> Mitre Stojanovski	“Quality of water for irrigation”	Balkan Agricultural Congress, Edrine, Turkey 2014
3.	Vangelica Jovanovska GordanaDimitrovska <b>Elena Joshevska,</b> Katerina Bojkovska	Renewable energy	XI <sup>th</sup> Internacional Symposium, Tirana, 2015 2015	

		4.				
--	--	----	--	--	--	--

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	ВЕСНА КАРАПЕТКОВСКА ХРИСТОВА		
2.	Дата на раѓање	30-08-1979		
3.	Степен на образование	VIII - Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА БИОТЕХНИЧКИ НАУКИ, ГЕНЕТИКА И СЕЛЕКЦИЈА НА ДОМАШНИ ЖИВОТНИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Доктор на биотехнички науки	2015	Универзитет “Тракијски Универзитет” Аграрен факултет – Стара Загора, Р. Бугарија
		Магистер на биотехнички науки	2011	Универзитет “Св. Климент Охридски” Факултет за биотехнички науки - Битола
		Дипл. инженер по преработка на анимални производи	2007	Универзитет “Св. Климент Охридски” Факултет за биотехнички науки - Битола
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	Подрачје	Поле	Област
		Биотехнички науки	Добиточно производство	Квалитет и безбедност на храна од животинско потекло
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		Биотехнички науки	Добиточно производство	Генетика и селекција на домашни животни
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција	Звање во кое е избран и област	
		Факултет за биотехнички науки	Доцент 40800 - Говедарство; 40804 - Генетика и селекција на домашни животни; 40806 - Исхрана и диетика на животни и 40808 - Друго	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
	Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма / институција	
	1.	Говедарство	Фармерско производство Преработка на анимални производи	

				Квалитет и безбедност на храна Менаџмент во биотехниката/ Факултет за биотехнички науки
	2.	Производство на суровини од животинско потекло		Квалитет и безбедност на храна Факултет за биотехнички науки
	3.	Исхрана на домашни животни		Фармерско производство Преработка на анимални производи Менаџмент во биотехниката/ Факултет за биотехнички науки
	4.	Пчеларство		Фармерско производство Преработка на анимални производи/ Факултет за биотехнички науки
	<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Патологија на исхрана	Фармерско производство Фармерско производство специјалистички студии/ Факултет за биотехнички науки	
	2.	Репродукција	Фармерско производство Фармерско производство специјалистички студии/ Факултет за биотехнички науки	
	3.	Микроструктурни анализи на храната	Квалитет и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки	
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	/		
	2.	/		
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1			
	2			
	3			
	4			
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Contact person in international TEMPUS	Using local resources for microregional development	2009 - 2014

		project JP159143	sustainable agribusiness and tourism in the southern Balkans”		
	2.	159143-TEMPUS-1-2009-1-HU-TEMPUS-JCPR.(SATIS)	Certificate of attendance on training course on Sustainable Agribusiness and Tourism, held at HAUC, England and Scottish Agricultural Colleges, Scotland 5-23 <sup>th</sup> September, 2011.	2011	
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Стевановски, В., <b>Христова Карапетковска В.</b> (коавтор)	“Технологија на конзервирање и преработка на риби”	Факултет за биотехнички науки, Битола, 2010
		2.	Проф.д-р Борис Ангелков и сор. (редактор)	“Вадемекум за безбедност и сензорен квалитет на храната”	Македонско - научно друштво - Битола 2012
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	Borche Makarijoski, Stefce Presilski, <b>Vesna K. Hristova</b> , Gordana Dimitrovska, Biljana Trajkovska.	“Estimation the impact of the individual control on raw milk yeild, quality and safety”	International conference of young scientist, Scientific Research of the Union of Scientists in Bulgaria - Plovdiv 11-13 june 2015, Vol. XVII, pp.107-111.
		2.	Nikola Popovski, Dona Trombeva, <b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> , Meri Ilijoska, Stefce Presilski	“The effects of prebiotic Acacia fibregum inclusion on some technological properties of probiotic natural -set yogurt”	International Conference of Young Scientists, Scientific Research of the Union of Scientists in Bulgaria - Plovdiv, At 11-13 June 2015, Plovdiv, Bulgaria, Volume: Vol.XVII, pp.89-93.
		3.	Trajkovska B., Makarioski B., <b>Hristova K. V.</b> , Dimovska B.D., Mihajlovski G	“Hazards And Risks Analysis of Milking, Affecting The Milk Hygienic Safety”	Conference of agronomy students, (2013), Vol8, Issue 8, Cacak, pp 7-14.
		4.	Stefanovska, V., <b>Hristova K. V.</b> ,	“Detection of $\beta$ -lactam antibiotic residues in raw	Union of scientists in Bulgaria,

		Trajkovska, B., Srbakovska, N., Tomovska, J., Presilski, S.,	and commercial milk”	Plovdiv,International Conference of Young Scientists, 23-25 June 2011, Plovdiv, 52-55.
	5.			
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	2 –член на комисија	
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	/	
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	/	
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научно-истражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Biljana Trajkovska, Ljupce Kochoski, <b>Vesna K. Hristova</b> , Borce Makarijoski, Julijana Tomovska	"Influence of management practices on somatic cell count and total bacteria count in cows bulk milk"	Journal of Hygienic Engineering and Design, Skopje, Macedonia, Vol. 11. pp.3-8, (2015). <a href="http://www.jhed.mk/">http://www.jhed.mk/</a>
	2.	<b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Ahmad A. M., Tomovska J., Popov B. B.	“Study of coagulation properties of Holstein cow’s milk depending on the level of milk urea nitrogen in Macedonia dairy farms”	<i>Int. J. of Enhanced R in Sci. Tech. and Engg. (IJERSTE)</i> , Vol. 3 (3), (2014), pp. 522-529. ( <i>IJERSTE IF=2.371</i> ) <a href="http://www.erpublications.com/">http://www.erpublications.com/</a>
	3.	<b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Tomovska J., Bonev G., Dimitrov S., Dimitrovska G., Presilski S., Ahmad A. M.	“Interrelationship between the milk urea nitrogen level and milk coagulation traits in Holstein-Friesian cows with reproductive disorders in R. Macedonia”	<i>Int. J. of Enhanced R in Sci. Tech. and Engg. (IJERSTE)</i> , Vol. 3 (4), (2014), pp. 199-207. ( <i>IJERSTE IF=2.371</i> ) <a href="http://www.erpublications.com/">http://www.erpublications.com/</a>
	4.	Bogdanova P. B., Najman S., <b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Ahmad A. M.	“Monitoring of heavy metals and trace elements contamination in the soil and vegetables and air pollution in the Republic of Macedonia”	International Journal of Enhanced Research in Science Technology & Engineering; Vol.3, Issue 1, (2014), pp: (205-214). ( <i>IJERSTE IF=2.371</i> ). <a href="http://www.erpublications.com/">http://www.erpublications.com/</a>

		5.	Bogdanova P. B., <b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Ahmad A M.	“Inductively Coupled Plasma - Optical Emission Spectroscopy (ICP-OES), Approach for the Determination of Heavy Metals, Metalloid and Trace Element in Soil and Vegetables”	Indian Horticulture Journal;Vol.4(2): pp.98-104. (2014) <a href="http://www.indianjournals.com/ijor.aspx?target=ijor:ihj1&amp;type=home">http://www.indianjournals.com/ijor.aspx?target=ijor:ihj1&amp;type=home</a>
		6.	Tomovska J., Gjorgievski N., Nedelkovska M., <b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Trajkovska B.	“Determination of persistent organochlorne pesticides in milk by GC/ECD”	Journal of Hygienic Engineering and Design. UDC 637.12.054:632.95.02 8, (2013), pp.21-29. <a href="http://www.jhed.mk/">http://www.jhed.mk/</a>
		7.	Бонев Г., Димитров С., Георгиева С., Бадарова П., <b>Христова Карапетковска В.</b> , Кабаджов И	“Сезонна динамика на общия серумен протеин, урея и активност на аспартат – трансферазата в кръвта при крави с овариални цисти”	<i>Животновъдни науки</i> , година XLIX, София, Р.България (2012), стр. 45-50. <a href="http://www.iae-bg.com/specialized-scientific-periodical/animal-science/">http://www.iae-bg.com/specialized-scientific-periodical/animal-science/</a>
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	<b>Hristova Karapetkovska Vesna</b>	“Study of chemical composition and coagulation properties of Holstein Cows’ milk in R. Macedonia”	<i>Asian Academic Research Journal of Multidisciplinary (AARJMD)</i> , Vol. 1 (21), (2014), pp. 222-238. (TR, IMPACT FACTOR ISI - 1.023 (International Scientific Indexing). <a href="http://www.asianacademicresearch.org/">http://www.asianacademicresearch.org/</a>
		2.	<b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Tomovska J., Bonev G., Dimitrov S., Ahmad A. M.	“Study of seasonal dynamics of blood metabolic profile and Milk Urea Nitrogen (MUN) Level of Cows with reproductive disorders”	<i>Journal of Asian Academic Research Journal of Multidisciplinary</i> , (AARJMD), Vol. 1(22), (2014), pp. 246-260. (TR, IMPACT FACTOR ISI - 1.023 (International Scientific Indexing)



					<a href="http://www.asianacademicrosearch.org/">http://www.asianacademicrosearch.org/</a>	
		3.	<b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> , M. Ayaz Ahmad, Julijana Tomovska, Biljana Trajkovska Georgi Bonev	“Assessment of raw milk quality by Neural Networking (N-N) Model in Macedonia dairy farms”	International Journal of Ethics in Engineering & Management Education (IJEEE), Vol. 1 (10), (2014), pp. 58-61. (Scientific Journal Impact Factor, <i>SJIF</i> =3.876), EMERALD indexing <a href="http://ijeee.in/">http://ijeee.in/</a>	
		4.	<b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> , M. Ayaz Ahmad, Kitanovski Dimce, Ljupce Kocoski, Biljana Trajkovska	“The Influence of growth rate on productive characteristics at dairy heifers fed with maternal whole milk and milk replacer”	International J. of Engineering Research and Industrial Applications (IJERIA), ISSN:0974-1518, Vol. 7 (II), (2014), pp. 53-64. (Journal Citation Reports, <i>JCR IF</i> =0.5090). <a href="http://www.ascent-journals.com/">http://www.ascent-journals.com/</a>	
		5.	<b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> , M. Ayaz Ahmad, Biljana Trajkovska, Stefce Presilski, Georgi Bonev	“Artificial Neural Networking Model an Approach for the Coagulation Properties of Milk”	International Journal of Scientific and Engineering Research, (IJSER), Vol 6 (4):1117-1121, (2015). (IF=3.20) <a href="http://www.ijser.org/">http://www.ijser.org/</a>	
		6.	Teresa Bonacci., Antonio Mazzei., <b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> ., M. Ayaz Ahmad	“Monitoring of Aedes albopictus (Diptera, Ciliidae) in Calabria, Southern Italy”	International Journal of Scientific and Engineering Research (IJSER), 05/2015; Vol.6 (5), pp. 290-293. (IF =3.20). <a href="http://www.ijser.org/">http://www.ijser.org/</a>	
	12.3	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>				
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Меѓународен собир/ конференција</b>	<b>Година</b>
		1.	<b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> , M. Ayaz Ahmad, Julijana	“A Soft Computing Approach Monitoring of Heavy Metals in Soil and Vegetables in	ICVIIP 2016 : 18 <sup>th</sup> International Conference on Visualization,	2016

		Tomovska, Biljana Bogdanova Popov, Blagojce Najdovski.	the Republic of Macedonia”	Imaging and Image Processing, January 26 - 27, 2016, <i>Jeddah, Saudi Arabia</i>	
2.		Stefce Presilski, <b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> , Gordana Dimitrovska, Borche Makarijoski, Mira Ilievska.	“Goat farming in Pelagonia region: Challenges and Implications of Sustainable Development”	XI <sup>th</sup> International Symposium, 21 December 2015, <i>Tirana, Albania</i>	2015
3.		Popovski N., Trajkovska B., <b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Makarijoski B., Kocoski Lj.	“Sensory analysis of traditional and industrial white cheese”	Proceedings Conference of Agronomy Students with International Participation, <i>Cacak</i> , 26-28, August, 2015, Volume 9, Issue 9, pp. 210 -214.	2015
4.		<b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> , M. Ayaz Ahmad. (2015)	“Estimating Dairy Product's Viscosity with Artificial Neural Networking (ANN) Model”	In the proceedings of: 5th International Congress on Physics of Radiation-Matter , Interactions held on 5-7 May 2015 at <i>El Jadida, MOROCCO</i>	2015
5.		Julijana Tomovska, <b>Vesna Karapetkovska Hristova</b> , Biljana Trajkovska, Nikola Gjorgievski.	“Examination of organochlorine pesticides in goat’s milk”	CBU International Conference Proceedings, 2013 <i>Prague, Czech Republic</i> , ISSN 1805-9961, Vol.1, pp.368-373.	2013
6.		Tomovska, J., Stefanovska, V., Gjorgievski, N., <b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Trajkovska, B.	“Examination of aflatoxin in raw milk, commercial milk, dairy products and storage sour cream”	III International congress “Engineering, environment and materials in processing industry”, <i>Jahorina, Bosnia and Herzegovina</i> , 03 /2013, Proceedings,	2013

				pp.691-705.	
	7.	<b>Hristova - Karapetkovska V.</b> , Blažeković-Dimovska D., Stevanovski V.	„Comparative indicators of physical – chemical parametres of full feed and starved common carp ( <i>Cyprinus carpio</i> L.)“	2 nd International Conference of Ecosystems,(ICE) june, 2012, Proceeding Book, paper 090, pp. 315-318. Tirana, Albania.	2012
	8.	Tomovska, J., Stefanovska, V., <b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Trajkovska, B., Gjorgievski, N	“Verification method for proving the aflatoxin in feed”	I International Conference on Analytical Chemistry (RO-ICAC’ 2012), Romania, Targoviste, Book of abstracts, S7_OP04, p.116.	2012
	9.	Tomovska, J., Stefanovska, V., <b>Hristova Karapetkovska V.</b> , Georgievski, N.	“Examination of aflatoxins B1 and G1 in feed”	V International Symposium of Livestock Production, 5-7 September, Skopje, Macedonian J. Anim. Sci. Vol. 2, No 4, pp. 397-404.	2012

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	ГОРАН МИХАЈЛОВСКИ		
2.	Дата на раѓање	29.08.1973 Битола		
3.	Степен на образование	VIII – Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА ЕКОНОМСКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	<b>Образование</b>	<b>Година</b>	<b>Институција</b>
		Доктор на економски науки	2015	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” – Скопје,
		Магистер на економски науки,	2011	Универзитет “Св. Кирил и Методиј” – Скопје,
		дипл. инж.	2002	Универзитет “Св. Климент Охридски” – Битола,
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		5 Општествени науки	506 Организациони науки и управување (менаџмент)	50622 Управување со човечки ресурси 50623 Претприемништво
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		5 Општествени науки	506 Организациони науки и управување (менаџмент)	50622 Управување со човечки ресурси 50623 Претприемништво
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	<b>Институција</b>	<b>Звање во кое е избран и област</b>	
		Факултет за биотехнички науки	<b>Научен соработник</b> 50622 - Управување со човекови ресурси, 50623 - Претприемништво 50624 – Друго	
9.	<b>Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии</b>			
	9.1	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Претприемништво и бизнис	Менаџмент во биотехниката Фармерско производство Преработка на анимални производи	

				Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент/ФБН
	2.	Менаџмент на човечки ресурси		Менаџмент во биотехниката Фармерско производство Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент/ФБН
	3.	Проектен Менаџмент		Менаџмент во биотехниката Фармерско производство Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент/ФБН
	4	Евроинтеграции		Менаџмент во биотехниката Фармерско производство Преработка на анимални производи Квалитет и безбедност на храна Агроменаџмент/ФБН
	<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	/	/	
	2.	/	/	
	3.	/	/	
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	/	/	
	2.	/	/	
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Михајловски, Г., Стевановска, В., Секуловска А.,	“Концептот на општествено одговорни организации”	Меѓународна научна конференција - регионална економска соработка во процесот на глобализација, Универзитет во Тетово / 2013
	2.	Михајловски, Г., Секуловска, А	“Општествена одговорност – предизвик или обврска на современите	Втора меѓународна научна конференција БАС -институт за менаџмент-Битола,

			организации“	Бизнис Академија Смилевски –Скопје,  Универзитет „Булент Ецевит“ – Зонгулдак, Турција, - 2013, pp.951	
		3.	Blazhekovikj, M., Mihajlovski, G.,	Credit products offered by banks in the republic of Macedonia to support agriculture”-Conference of agronomy sudents with international participation, Vol.8 Issue 8, 2013	University of Kragujevac, Faculty of Agronomy –Cacak,- Serbija, 2013, p.83
		4.	Trajkovska, B., Makarioski, B., K.Hrisova, V., B.Dimovska, D., Mihajlovski, G.,	“Nazard and risk analysis of milking, affecting the milk hygienic safety”- Conference of agronomy sudents with international participation, Vol.8 Issue 8, 2013,	University of Kragujevac, Faculty of Agronomy –Cacak,- Serbija, 2013, p.7
		5.	Trajkovska, B., Makarioski, B., Mihajlovski, G.,	“Determination of ccp and hazards on dairy farm with central milking parlour ”	International Conference of Young Scientists- House of Scienists , Plovdiv,Bulgaria, Vol. XVI, ISSN 1311-9192, 2013, p.83
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	/	/	/
		2.	/	/	/
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	/	/	/
		2.	/	/	/
		3.	/	/	/
		4.	/	/	/
		5.	/	/	/
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			

		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
		1.	Bojkovska, K., Josevska, E., Jankulovski, N., <b>Mihajlovski, G</b>	“The importance of factors that influence on cosumer purchasing decisions of food products”	Jurnal of Higienic Engineering and Desing (JHED)- 1st Conference Food Quality & Helath & Nutrition,- Nutricon,Skopje, 2014, p.74
		2.	Jankulovski, N., Bojkovska, K., <b>Mihajlovski, G</b>	The financial conditions and prospects of the municipality of Bitola, republic of Macedonia	International Journal of Economics and Finance, Vol. 6, No. 11, 2014,ISSN 1916-971X, E-ISSN 1916-9728,Published by Canadian Center of Science and Education, 2014, p.197
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>				
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>		/	
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>		/	
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>		/	
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>				
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач / година
		1.	Jankulovski, N., Bojkovska, K., <b>Mihajlovski, G</b>	The financial conditions and prospects of the municipality of Bitola, republic of Macedonia	International Journal of Economics and Finance, Vol. 6, No. 11, 2014,ISSN 1916-971X, E-ISSN 1916-9728,Published by Canadian Center of Science and Education, 2014, p.197
		2.	Bojkovska, K., Josevska, E., Jankulovski, N., <b>Mihajlovski, G</b>	“The importance of factors that influence on cosumer purchasing decisions of food products”	Jurnal of Higienic Engineering and Desing (JHED)- 1st Conference Food Quality & Helath & Nutrition,- Nutricon,Skopje, 2014,

					p.74
	3.				
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>	
	1.				
	2.				
	<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Меѓународен собир/ конференција</b>	<b>Година</b>
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				



Прилог		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	ВИОЛЕТА МАНЕВСКА		
2.	Дата на раѓање	06.08.1964		
3.	Степен на образование	VIII - Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА ИНФОРМАТИЧКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Високо	1988	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ - Скопје, Природно-математички факултет - Скопје, Институт за информатика
		Магистерски студии	1994	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ - Скопје, Природно-математички факултет - Скопје, Институт за информатика
		Докторат	2001	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ - Скопје, Природно-математички факултет - Скопје, Институт за информатика
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистар	Подрачје	Поле	Област
		Информатика Математика	Информатика Математика	Информатика Математика
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
		Информатика	Информатика	Информатика
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција	Звање во кое е избран и област	
		Факултет за информатички и комуникациски технологии	Редовен професор Информатика и Математика	

		(ФИКТ-Битола)		
9.	<b>Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии</b>			
	9.1	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
		1.	Структури и бази на податоци	Менаџмент на информациски системи, ФИКТ-Битола
		2.	Алгоритми и структури на податоци	Компјутерски науки и информатика, Информатика и компјутерска техника, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
		3.	Основи на бази на податоци	Компјутерски науки и информатика, Информатика и компјутерска техника, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
		4.	Статистика	Менаџмент на информациски системи, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
		5.	Математика	Менаџмент на информациски системи, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации ФИКТ-Битола
		6.	Математика	Преработка на анимални производи, Фармерско производство, Менаџмент во биотехниката, Факултет за биотехнички науки - Битола
	9.2	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
		1.	Складишта на податоци	Менаџмент на информациски системи, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
		2.	Дистрибуирани бази на податоци	Менаџмент на информациски системи, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
		3.	Администрирање на бази на податоци	Менаџмент на информациски

			системи, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
	4.	Истражувачки методи и вештини на пишување	Менаџмент на информациски системи, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
	5.	Информациски системи за управување со знаење	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
	6.	Математички методи во сообраќајот	Сообраќајно-транспортно инженерство, Технички факултет–Битола
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>	
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
	1.	Методологија на научно-истражувачка работа	Менаџмент на информациски системи, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
	2.	Методи и организација на научно-истражувачка работа	Информатика и компјутерска техника, ФИКТ-Битола
	3.	Современи бази на податоци	Менаџмент на информациски системи, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, ФИКТ-Битола
	4.	Одбрани поглавја од визуелизација на податоци	Информатика и компјутерска техника, ФИКТ-Битола
	5.	Математички методи и симулации во сообраќајот	Сообраќајно-транспортно инженерство, Технички факултет–Битола
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>		
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>	
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
	<b>Издавач / година</b>		
	1.	Ristevski Blagoj, Manevska Violeta	<i>Cryptography Based on Finite Automata – a Brief Overview</i>
			University of National and World Economy, Sofia, Bulgaria / 2013

				ISBN 978-954-644-586-5 3rd International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics in Economy and Education 2013, (ICAICTSEE-2013), UNWE, Sofia, Bulgaria, pp. 714-718 (indexed by EBSCO)
		2.	Blazeska-Tabakovska Natasa, <b>Manevska Violeta</b>	<i>Influence of Different Knowledge Management Techniques and Technology on Organization Effectiveness</i> St. Kliment Ohridski University Press ISSN 1314-4855 6-th International Conference ISGT'2012, Sofia, Bulgaria, pp. 206-212 (indexed by EBSCO)
		3.	Bogdanoska-Jovanovska Mimoza, Ristevski Blagoj, <b>Manevska Violeta</b>	<i>Social Network Analysis as a Suitable Tool for Business Process Reengineering</i> ICT ACT / 2014 ICT Innovations 2014 Web Proceedings ISSN 1857-7288 6th ICT Inovation Conference 2014, Ohrid, Macedonia, pp. 66-75 (indexed by Web of Science)
		4.	Natasa Blazeska-Tabakovska, <b>Violeta Manevska</b>	<i>Model of Knowledge Management System for Improvement the Organizational Innovation</i> St. Kliment Ohridski University Press ISSN 1314-4855 7th International

				Conference ISGT'2013, Sofia, Bulgaria, pp. 193-201 (indexed by EBSCO)
		5.	Mufa Vesna, Manevska Violeta	<i>Identification of Clusters from Data Sets</i> University of National and World Economy, Sofia, Bulgaria / 2013 ISBN 978-954-644-586-5 3rd International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics in Economy and Education 2013, (ICAICTSEE-2013), UNWE, Sofia, Bulgaria, pp. 307-313 (indexed by EBSCO)
	10.2	Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)		
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
			<b>Издавач / година</b>	
		1.	Prof. d-r Anders Örtengren	Learning Organization in the High Education University of Nordland, Norway / 2013-2014
		2.	Доцент д-р Наташа Блажеска-Табаковска	Развој и имплементација на информациски систем за менаџмент на знаење во Факултетот за администрација и менаџмент на информациски системи – Битола Факултет за администрација и менаџмент на информациски системи – Битола, 2013-2014
		3.	Доцент д-р Наташа	Дизајнирање и имплементација Факултет за

		Блажеска- Табаковска	на информациски систем во Факултетот за информатички и комуникациски технологии - Битола	информациски и комуникациски технологии – Битола, 2014-во тек
	4.			
	5.			
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Natasa Blazeska- Tabakovska, <b>Violeta Manevska</b>	The Impact of Knowledge Management Information System on Businesses	IGI Global, September 2014, pp. 92-117 <a href="http://www.igi-global.com/chapter/the-impact-of-knowledge-management-information-system-on-businesses/116963">http://www.igi- global.com/chapter/th e-impact-of- knowledge- management- information-system- on-businesses/116963</a>
	2.	<b>Виолета Маневска</b>	Зборник на трудови на Факултетот за администрација и менаџмент на информациски системи - Битола, Година II, бр. 02	Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола ФАМИС - Битола / 2010
	3.			
	4.			
	5.			
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	Наташа Блажеска- Табаковска, <b>Виолета Маневска</b>	Влијанието на информациските системи за менаџмент на знаење врз зголемувањето на степенот на задоволството од работата кај вработените	БАС Институт за менаџмент - Битола, Бизнис академија Смилевски- БАС Скопје, Универзитет „Булент Ецевит“ - Зонгулдак, Турција / 2013

				ISBN: 978-608-4729-01-3 Зборник на трудови од 2-та меѓународна научна конференција - Современите менаџерски предизвици и организациските науки, Битола, стр. 635-644
		2.	Савоска Снежана., <b>Маневска Виолета</b>	Визуелизација на мултидимензионални податоци Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола Зборник на трудови на ФАМИС - Битола / 2010 стр. 81-89
		3.	Savoska Snezana, <b>Manevska Violeta</b>	Implementation of BI Tools by Macedonian Business Companies University of Maribor / 2010 Proceeding of 29-th International Conference on Organizational Science Development PEOPLE AND ORGANIZATION, Portoroz, Slovenia, pp. 1342-1348
		4.	Natasa Blazeska-Tabakovska, <b>Violeta Manevska</b>	Applying the Information Technology in Knowledge Management Processes in Organization in Republic of Macedonia University of Ljubljana, EDUvision / 2011 ISBN 978-961-93189-0-4 Proceeding of International Conference InfoKomTeh 2011, Ljubljana, Slovenia, pp. 10-20
		5.	Nestoroska B., <b>Manevska V.</b> , Mufa V.	Marketing Research by Applying the Data Mining Tools St. Kliment Ohridski University Press / 2013 ISSN 1314-4855

					7th International Conference on Information Systems & Grid Technologies 2013, Sofia, Bulgaria, pp. 21-32 (indexed by EBSCO)
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>				
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>	<b>Преку 150 дипломски работи</b>		
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>	<b>20</b>		
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>	<b>3 (три)</b> (Акредитација за ментор на докторски трудови на студиската програма Менаџмент на информациски системи со решение бр. 12-41/11 од 13.04.2011 и ментор на докторски трудови на студиската програма Инженерство и менаџмент на софтверски апликации со решение бр. 12-41/10 од 13.04.2011)		
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>				
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		<b>1.</b>	<b>Manevska Violeta</b>	Relationship Between Vector Valued Semigroup Automata and Random Processes	Mathematica Macedonica, Department of Mathematics, University of Skopje, Vol.8 (2010), Skopje, Macedonia / 2010 pp. 69-77 (indexed by Mathematical reviews and Zentralblatt fur Mathematik)
		<b>2.</b>	Dimovska Ana, <b>Manevska Violeta</b> , Blazeska-Tabakovska Natasa	Knowledge Management Software Application and its Practical Use in the Enterprises	St. Kliment Ohridski University Press / 2013 ISSN 1314-4855 7th International Conference on Information Systems



				& Grid Technologies 2013, Sofia, Bulgaria, pp. 131-138 (indexed by EBSCO)
		3.	Mufa Vesna, <b>Manevska Violeta</b> , Nestoroska Biljana	The Data Mining Process  St. Kliment Ohridski University Press / 2013 ISSN 1314-4855 7th International Conference on Information Systems & Grid Technologies 2013, Sofia, Bulgaria, pp. 11-20 (indexed by EBSCO and ProQuest)
		4.	Bogdanoska- Jovanovska Mimoza, <b>Manevska Violeta</b>	Social Network Analysis as a Tool for e-Government Maturity Measurement  University of National and World Economy, Sofia, Bulgaria / 2013  ISBN 978-954-644- 586-5 3rd International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics in Economy and Education 2013, (ICAICTSEE-2013), UNWE, Sofia, Bulgaria, pp. 299-306 (indexed by EBSCO and ProQuest)
		5.	Blazeska-Tabakovska Natasa, <b>Manevska Violeta</b>	Influence of Knowledge Management System on Organization Effectiveness in Macedonian Organization  IEEE / 2012 IEEE Print version ISBN: 978-89-88678- 67-1 8th International Conference on Networked Computing and Advanced Information Management,

				NCM2012, IEEE, Seoul, Korea, pp. 299-304
		6.	Savoska Snezana, <b>Manevska Violeta</b>	Business Intelligence Tools for Statistical Data Analysis SRCE University Computing Centre, University of Zagreb / 2010 ISBN 978-953-7138-18-9 32-nd International Conference of Information technology interfaces, ITI, Cavtat, IEEE, Region 8, (2010) pp. 199-204
	12.2	<b>Доказ за најмалку еден печатен научноистражувачки труд во меѓународни научни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>
		1.	Natasha Blazeska-Tabakovska, <b>Violeta Manevska</b>	Model of Knowledge Management System for Increasing the Customer Satisfaction Zenith International Journal of Multidisciplinary Research / 2014 ZENITH, ZIJMR Vol. 04 Issue - 01 (jan. 2014) Online ISSN: 2231-5780 Index Copernicus Value (2012): 4.82 SJIF Scientific Journal Impact Factor (2012): 3.567
		2.		

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	БЛАГОЈ РИСТЕВСКИ		
2.	Дата на раѓање	17.01.1978 год.		
3.	Степен на образование	VIII - Доктор на науки		
4.	Наслов на научниот степен	ДОКТОР НА ТЕХНИЧКИ НАУКИ (насока компјутерска техника и информатика)		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Дипломски студии	2001	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ - Скопје Електротехнички факултет - Скопје, Компјутерска техника, информатика и автоматика
		Постдипломски студии	2007	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ – Скопје, Факултет за електротехника и информациски технологии - Скопје, Институт за Компјутерска техника и информатика
		Докторски студии	2011	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ – Скопје, Факултет за електротехника и информациски технологии - Скопје, Институт за Компјутерска техника и информатика
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистер	Подрачје	Поле	Област
		2 - Техничко-технолошки науки	212 Компјутерска техника и информатика	21206 Процесирање на податоци 21203 Бази на податоци 21201 Програмски јазици и технологии 21208

				Бионформатика и биоинженерство
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	<b>Подрачје</b>	<b>Поле</b>	<b>Област</b>
		2. Техничко-технолошки науки	212. Компјутерска техника и информатика	21206 Процесирање на податоци 21203 Бази на податоци 21201 Програмски јазици и технологии 21208 Бионформатика и биоинженерство
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	<b>Институција</b>	<b>Звање во кое е избран и област</b>	
		Факултет за информатички и комуникациски технологии – Битола	<b>Вонреден професор од областите:</b> <b>21203</b> Бази на податоци <b>21206</b> Процесирање на податоци <b>21201</b> Програмски јазици и технологии <b>21208</b> Биоинформатика и биоинженерство	
9.	<b>Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии</b>			
	<b>9.1</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии</b>		
		<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>
		1.	Основи на софтверски развој	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, Компјутерски науки и инженерство/ ФИКТ
		2.	Системи за управување со бази на податоци и развојни алатки (Напредни бази на податоци, Системи за управување со бази на податоци)	Информатика и компјутерска техника, Компјутерски науки и инженерство, Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, Менаџмент на информациски системи/ ФИКТ
		3.	Податочно рударење	Компјутерски науки и инженерство/ ФИКТ
		4.	Теорија на системи	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, Компјутерски науки и инженерство/ ФИКТ
		5.	Криптографија и криптозаштита	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации/ ФИКТ
		6.	Информатика	Контрола и безбедност на храна/ Факултет за биотехнички науки
	<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		

	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Безбедност на бази на податоци	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации / ФИКТ	
	2.	Податочно рударење	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации / ФИКТ	
	3.	Дистрибуирани бази на податоци	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации / ФИКТ	
	4.	Безбедност на информациски системи и криптографија	Информатика и компјутерска техника / ФИКТ	
	5.	Логичко програмирање	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации / ФИКТ	
	6.	Биомедицинско инженерство	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации / ФИКТ	
	7.	Информациско-комуникациски технологии во образованието	Информатика и компјутерска техника / ФИКТ	
	8.	Е-учење	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации / ФИКТ	
	9.	Компјутерска графика – напреден курс	Информатика и компјутерска техника / ФИКТ	
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	1.	Напредни техники во информациските системи	Инженерство и менаџмент на софтверски апликации, Менаџмент на информациски системи / ФИКТ	
	2.	Современи бази на податоци	Информатика и компјутерска техника / ФИКТ	
	3.	Одбрани поглавја и алгоритми за дигитална обработка на сигнали	Информатика и компјутерска техника / ФИКТ	
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Ristevski Blagoj</b> and Violeta Manevska	Cryptography Based on Finite Automata - a Brief Overview	Proceedings of International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics in Economy and Education

				(ICAICTSEE). International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics and Economy and Education (ICAICTSEE), 2013.
		2.	<b>Risteovski Blagoj</b> and Suzana Loskovska.	A Comparison of Models for Gene Regulatory Networks Inference  ICT-ACT Proceedings of the 2 <sup>nd</sup> International Conference ICT Innovations, 2010, (cited in Nonlinear Analysis: Modelling and Control 2013, IF 0,861) (indexed by Web of Science)
		3.	<b>Blagoj Risteovski</b> and Suzana Loskovska	ROC Curves Comparison of Inferred Gene Regulatory Networks  13 <sup>th</sup> International Multiconference Information Society 2010, Intelligent Systems, Ljubljana, Slovenia, 2010, pp. 39-42. (cited in Nonlinear Analysis: Modelling and Control, 2013, IF 0,861).
		4.	<b>Blagoj Risteovski</b> and Violeta Manevska	Cryptography Based on Finite Automata – a Brief Overview  3th International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics in Economy and Education, ICAICTSEE 2013, Sofia, Bulgaria, pp. 714-718 (indexed by EBSCO)

		5.	Mimoza Bogdanoska Jovanovska, <b>Blagoj Ristevski</b> and Violeta Manevska	Bogdanoska-Jovanovska, Mimoza, and Blagoj Ristevski. "Social Network Analysis as a Suitable Tool for Business Process Reengineering."	ICT-ICT Proceedings of the 6 <sup>th</sup> ICT Innovation 2014, Ohrid, Republic of Macedonia, pp. 66-75, (indexed by Web of Science)
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	доц. д-р Благој Ристевски	Gene Regulatory Networks Inference by Integrating Prior Knowledge	DAAD (Deutscher Akademischer Austauschdienst), Универзитет во Биелефелд, Германија, 2012
		2.	доц. д-р Наташа Блажеска-Табаковска	Развој и имплементација на информациски систем за менаџмент на знаење во Факултетот за администрација и менаџмент на информациски системи – Битола	Факултет за администрација и менаџмент на информациски системи – Битола, 2013-2014
		3.	доц. д-р Наташа Блажеска-Табаковска	Дизајнирање и имплементација на информациски систем во ФИКТ	Факултет за информациски и комуникациски технологии – Битола, 2014-во тек
		4.	вонр. проф. д-р Благој Ристевски	Reverse Engineering of MicroRNA-Mediated and Gene Regulatory Networks	DAAD (Deutscher Akademischer Austauschdienst), Универзитет во Росток, Германија, 2015
		5.	доц. д-р Мимоза Богданоска-Јовановска	Развој на бизнис модел и стратегија за основање на ИКТ бизнис инкубатор/акцелератор на	Факултет за информациски и

				ФИКТ - BitHub	комуникациски технологии – Битола, 2015-во тек
10.3	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>				
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>	
	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				
10.4	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>				
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>	
	1.	<b>Ristevski Blagoj</b> and Violeta Manevska	Cryptography Based on Finite Automata - a Brief Overview	Proceedings of International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics in Economy and Education (ICAICTSEE). International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics and Economy and Education (ICAICTSEE), 2013.	
	2.	Marija Karanfilovska and <b>Blagoj Ristevski</b>	Development of Educational Application with a Quiz	St. Kliment Ohridski, University Press, 7 <sup>th</sup> Information Systems & Grid Technologies, Sofia, Bulgaria 2013 (indexed by EBSCO)	
3.	Mufa Vesna, <b>Violeta Manevska and Blagoj</b>	Data Mining as a Tool for Teaching Lessons	Proceedings of International		



		<b>Ristevski</b>	Organization	Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics in Economy and Education (ICAICTSEE). International Conference on Application of Information and Communication Technology and Statistics in Economy and Education (ICAICTSEE), 2014.
	<b>4.</b>	Karanfilovska Marija and <b>Blagoj Ristevski</b>	MSoft – A Novel Knowledge-Based Medical Information System	International conference on Applied Internet and Information Technologies AIIT 2015, Zrenjanin, Serbia.
	<b>5.</b>	Bogdanoska-Jovanovska Mimoza, <b>Ristevski Blagoj</b> and Manevska Violeta	Social Network Analysis as a Suitable Tool for Business Process Reengineering	6th ICT Innovation Conference 2014, September, 2014, Ohrid, Republic of Macedonia.
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>			
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>		<b>35</b>
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>		<b>5</b>
	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>		<b>/</b>
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	<b>Blagoj Ristevski</b>	A survey of models for inference of gene regulatory networks	Vilnius University Institute of Mathematics and Informatics Akademijos str. 4, LT-08663 Vilnius,

				Lithuania ISSN 1392-5113 © Vilnius University Nonlinear Analysis: Modelling and Control, 2013, Vol. 18, No. 4, pp. 444– 465, [Impact Factor from Journal Citation Reports, 2013 Journal List Thomson Reuters - IF (2012) 0,861]
	2.	<b>Blagoj Ristevski</b> and Suzana Loskovska	A Novel Model for Inference of Gene Regulatory Networks	HealthMed Journal, Supplement 1, Vol. 5, 2011, pp. 2024-2033 [Impact Factor from Journal Citation Reports, 2012 Journal List Thomson Reuters - IF (2011) 0,435]
	3.	<b>Blagoj Ristevski</b>	Overview of Computational Approaches for Inference of MicroRNA-Mediated and Gene Regulatory Networks	Advances in Computers, Vol. 97, Burlington:Academic Press, 2015, pp. 111- 145, ISSN: 0065- 2458, © Copyright 2015 Elsevier Inc. <a href="http://dx.doi.org/10.1016/bs.adcom.2014.12.001">http://dx.doi.org/10.1016/bs.adcom.2014.12.001</a> [Impact Factor from Journal Citation Reports, 2013 Journal List Thomson Reuters – IF (2013) 0,389]
	4.			
	5.			
	6.			
<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку еден печатен научноистражувачки труд во меѓународни нау списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>			
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	1.	<b>Blagoj Ristevski</b>	A survey of models for inference of gene regulatory networks	Vilnius University Institute of Mathematics and Informatics Akademijos str. 4, LT-

				08663 Vilnius, Lithuania ISSN 1392-5113 © Vilnius University Nonlinear Analysis: Modelling and Control, 2013, Vol. 18, No. 4, pp. 444– 465, [Impact Factor from Journal Citation Reports, 2013 Journal List Thomson Reuters - IF (2012) 0,861]
	2.	<b>Blagoj Ristevski</b> and Suzana Loskovska	A Novel Model for Inference of Gene Regulatory Networks	HealthMed Journal, Supplement 1, Vol. 5, 2011, pp. 2024-2033 [Impact Factor from Journal Citation Reports, 2012 Journal List Thomson Reuters - IF (2011) 0,435]
	3.	<b>Blagoj Ristevski</b>	Overview of Computational Approaches for Inference of MicroRNA-Mediated and Gene Regulatory Networks	Advances in Computers, Vol. 97, Burlington:Academic Press, 2015, pp. 111- 145, ISSN: 0065- 2458, © Copyright 2015 Elsevier Inc. <a href="http://dx.doi.org/10.1016/bs.adcom.2014.12.001">http://dx.doi.org/10.1016/bs.adcom.2014.12.001</a> [Impact Factor from Journal Citation Reports, 2013 Journal List Thomson Reuters – IF (2013) 0,389]

Прилог бр. 4		Податоци за наставниците кои изведуваат настава на студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии и за ментори на магистерски трудови		
1.	Име и презиме	ЕЛЕНА КИТАНОВСКА-РИСТОСКА		
2.	Дата на раѓање	27.03.1981		
3.	Степен на образование	магистер на науки		
4.	Наслов на научниот степен	МАГИСТЕР НА ФИЛОЛОШКИ НАУКИ		
5.	Каде и кога го завршил образованието односно се стекнал со научен степен	Образование	Година	Институција
		Магистер на науки	2009	Филолошки факултет „Блаже Конески“-Скопје
		Дипломиран професор по англиски јазик и книжевност	2003	Филолошки факултет „Блаже Конески“-Скопје
6.	Подрачје, поле и област на научниот степен магистер	Подрачје	Поле	Област
		Хуманистички науки	Наука за јазик и книжевност	Англистика
7.	Подрачје, поле и област на научниот степен доктор	Подрачје	Поле	Област
8.	Доколку е во работен однос да се наведе институцијата каде работи и звањето во кое е избран и во која област	Институција	Звање во кое е избран и област	
		Универзитет „Св.Климент Охридски“-Битола	Виш лектор од областа Англистика	
9.	Список на предмети кои наставникот ги води одделно за првиот, вториот и третиот циклус на студии			
	9.1	Список на предмети кои наставникот ги води на првиот циклус на студии		
		Ред. број	Наслов на предметот	Студиска програма / институција
		1.	Англиски јазик 1	Квалитет и безбедност на храна Преработка на анимални производи Фармерско производство, Агроменаџмент Факултет за биотехнички науки-Битола
		2.	Англиски јазик 2	Квалитет и безбедност на храна Преработка на анимални производи Фармерско производство, Агроменаџмент Факултет за биотехнички науки-Битола
		3.		
	4			

	<b>9.2</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води на вториот циклус на студии</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>	
	<b>1.</b>			
	<b>2.</b>			
	<b>3.</b>			
	<b>9.3</b>	<b>Список на предмети кои наставникот ги води третиот циклус на студии</b>		
<b>Ред. број</b>	<b>Наслов на предметот</b>	<b>Студиска програма / институција</b>		
<b>1.</b>				
<b>2.</b>				
<b>10.</b>	<b>Селектирани резултати во последните пет години</b>			
	<b>10.1</b>	<b>Релевантни печатени научни трудови (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	<b>м-р Елена К.Ристоска</b>	Ликот на Антоанет во романот Широко Срагасово Море од Џин Рис	Хоризонти, УКЛО; 2014
	<b>2.</b>	<b>м-р Елена К.Ристоска</b>	Две различни реалности-ликовите на Безимена жена и Фа Му Лан	Хоризонти, УКЛО; 2012
	<b>3.</b>	<b>м-р Елена К.Ристоска</b>	Ликот во наративната структура на расказот Смртта на градинарот од Ж.Чинго	Хоризонти, УКЛО; 2011
	<b>4.</b>	<b>м-р Елена К.Ристоска</b>	Херменевтичкото толкување на романот Дези Милер од Хенри Џејмс	Хоризонти, УКЛО; 2010
	<b>5.</b>	<b>м-р Елена К.Ристоска</b>	Интертекстуалноста во поетското остварување Фенс на Роберт Лоуел	Хоризонти, УКЛО; 2010
	<b>10.2</b>	<b>Учество во научно-истражувачки национални и меѓународни проекти (до пет)</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>

		1.	Факултет за биотехнички науки-Битола	Using local resources for micro - regional development of sustainable agri-business and tourism in the Southern Balkans (SATIS)	2009-2013
		2.	Факултет за биотехнички науки-Битола	Soil degradation assessment and rehabilitation strategies for sustainable land use planning”, also known by the acronym <i>TERRA MED</i>	2015-2017
	<b>10.3</b>	<b>Печатени книги во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.			
		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
	<b>10.4</b>	<b>Печатени стручни трудови во последните пет години (до пет)</b>			
		<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
		1.	м-р Елена К.Ристоска	Ликот на Антоанет во романот Широко Срагасово Море од Џин Рис	Хоризонти, УКЛО; 2014
		2.	м-р Елена К.Ристоска	Две различни реалности-ликовите на Безимена жена и Фа Му Лан	Хоризонти, УКЛО; 2012
		3.	м-р Елена К.Ристоска	Ликот во наративната структура на расказот Смртта на градинарот од Ж.Чинго	Хоризонти, УКЛО; 2011
		4.	м-р Елена К.Ристоска	Херменевтичкото толкување на романот Дези Милер од Хенри Џејмс	Хоризонти, УКЛО; 2010
		5.	м-р Елена К.Ристоска	Интертекстуалноста во поетското остварување Фенс на Роберт Лоуел	Хоризонти, УКЛО; 2010
<b>11.</b>	<b>Менторства на додипломски, магистерски и докторски студии</b>				
	<b>11.1</b>	<b>Додипломски работи</b>			
	<b>11.2</b>	<b>Магистерски работи</b>			

	<b>11.3</b>	<b>Докторски работи</b>		
<b>12.</b>	<b>За ментори на магистерски трудови селектирани резултати во последните четири / пет години</b>			
	<b>12.1</b>	<b>Доказ за печатени научноистражувачки трудови во меѓународни научни списанија или меѓународни научни публикации во даденото поле (до шест) во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>	<b>м-р Елена К.Ристоска</b>	Ликот на Антоанет во романот Широко Срагасово Море од Џин Рис	Меѓународно научно списание на УКЛО-Битола 2014
	<b>2.</b>	<b>м-р Елена К.Ристоска</b>	Две различни реалности-ликовите на Безимена жена и Фа Му Лан	Меѓународно научно списание на УКЛО-Битола 2012
	<b>12.2</b>	<b>Доказ за најмалку два печатени научноистражувачки трудови во меѓународни списанија со импакт фактор во даденото поле во последните пет години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов</b>	<b>Издавач / година</b>
	<b>1.</b>			
	<b>2.</b>			
	<b>12.3</b>	<b>Доказ за најмалку три учества на меѓународни собири во последните четири години</b>		
	<b>Ред. број</b>	<b>Автор</b>	<b>Наслов на трудот</b>	<b>Меѓународен собир/конференција</b>
	<b>Година</b>			
	<b>1.</b>			
	<b>2.</b>			
	<b>3.</b>			
<b>4.</b>				