

4. Утврден сооднос помеѓу задолжителните и изборните предмети, со листа на задолжителни предмети, листа на изборни факултетски и универзитетски предмети и дефиниран начин на избор на предметите.

СТРУКТУРА НА СТУДИСКА ПРОГРАМА

Табела 4.1. Распоред на предмети по семестри и години на студии за стручни студии (СС), и академски студии (АС)

Реден број	Код на предметот	Назив на наставен предмет	Семестар	Неделен фонд на часови		ЕКТС
				П	В	
ПРВ СЕМЕСТАР						
		Задолжителни наставни предмети				
1	КБХ - 3 101	Методи во научно - истражувачката работа	Прв	2	2	6
2	КБХ - 3 102	Хемиска безбедност на храната	Прв	2	2	6
3	КБХ - 3 103	Биолошка безбедност на храната	Прв	2	2	6
4	КБХ - 3 104	Одбрани поглавја од аквакултура и апикултура	Прв	2	2	6
5	КБХ - 3 105	Машини, опрема и пакување на храна	Прв	2	2	6
Вкупно часови (предавања/вежби) и ЕКТС за семестар						30

Реден број	Код на предметот	Назив на наставен предмет	Семестар	Неделен фонд на часови		ЕКТС
				П	В	
ВТОР СЕМЕСТАР						
		Задолжителни наставни предмети				
6	КБХ - 3 201	Функционална храна	Втор	2	1	5
7	КБХ - 3 202	Системи за управување со безбедноста на храната	Втор	2	1	5
8	КБХ - 3 203	Системи за управување со квалитетот на храната	Втор	2	1	5
9	КБХ - И	Изборен наставен предмет (се избира еден предмет)	Втор	3	2	7
10	КБХ - 3 214	Магистерски труд	Втор			8
Вкупно часови (предавања/вежби) и ЕКТС за семестар						30

Табела 4.2. Изборни наставни предмети на студиската програма

Вид на изборен наставен предмет	Број
Изборни наставни предмети од Листата на изборни предмети предложена од единицата	10
Изборни наставни предмети кои единицата ги обезбедува од Универзитетска листа на изборни предмети	/

Реден број	Код	Назив на предметот	Семестар	Неделен фонд на часови		ЕКТС	Од која единица
				предавања	вежби		
1	КБХ - И 204	Микроструктура на храна	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
2	КБХ - И 205	Современи технологии за преработка на млеко	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
3	КБХ - И 206	Современи технологии за преработка на месо, риби и јајца	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
4	КБХ - И 207	Прехранбени адитиви	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
5	КБХ - И 208	Сензорна анализа	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
6	КБХ - И 209	Процесна техника	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
7	КБХ - И 210	Методи за анализа на храната	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
8	КБХ - И 211	Современи концепти во исхраната на домашните животни и рибите	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
9	КБХ - И 212	Применети методи и модели на оперативни истражувања во агроиндустрискиот комплекс	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола
10	КБХ - И 213	Менаџмент на човечки ресурси	<i>Втор</i>	3	2	7	Факултет за биотехнички науки - Битола, УКЛО Битола