

**Студиска програма
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА**

Тригодишни (6 семестари, 180 ЕКТС) и четиригодишни (8 семестари, 240 ЕКТС) студии

Стручен назив:

- **Инженер технолог од областа на прехранбена технологија**
(за тригодишни студии, 180 ЕКТС)
- **Дипломиран инженер технолог од областа на прехранбена технологија**
(за четиригодишни студии, 240 ЕКТС)

Студиската програма од I до V семестар е иста за тригодишни и четиригодишни студии.

Структура на студиската програма

		ПРВ СЕМЕСТАР			
Ред	бр.	Предмет	Кредити	Часови	Вкупно
1		Математика 1	8	3 + 2 + 2	216
2		Општа и неорганска хемија	8	3 + 2 + 2	216
3		Информатика	6	2 + 2 + 1	156
4		Факултетски изборен предмет 1	4	2 + 1 + 1	120
5		Факултетски изборен предмет 2	4	2 + 1 + 1	120
6		Спорт и рекреација	*	0 + 0 + 2	
Вкупно			30	12 + 8 + 9	828

		ВТОР СЕМЕСТАР			
Ред	бр.	Предмет	Кредити	Часови	Вкупно
1		Органска хемија	8	3+2+2	216
2		Основи на технолошко инженерство	6	2+2+1	156
3		Математика 2	6	2+2+1	156
4		Факултетски изборен предмет 3	4	2 + 1 + 1	120
5		Универзитетски изборен предмет 1	6	2 + 2 + 1	156
Вкупно			30	11 + 9 + 6	804

		ТРЕТ СЕМЕСТАР			
Ред	бр.	Предмет	Кредити	Часови	Вкупно
1		Вовед во прехранбена технологија	8	3+2+2	216
2		Основи на микробиологија	8	3+2+2	216
3		Физичка хемија	6	2+2+1	156
4		Факултетски изборен предмет 4	4	2 + 1 + 1	120
5		Факултетски изборен предмет 5	4	2 + 1 + 1	120
Вкупно			30	12 + 8 + 7	828

Ред бр.	ЧЕТВРТ СЕМЕСТАР			
1	Технолошки операции во прехранбената индустрија	8	3+2+2	216
2	Биохемија на храна	6	2+2+1	156
3	Микробиологија на храната	6	2+2+1	156
4	Факултетски изборен предмет 6	4	2 + 1 + 1	120
5	Универзитетски изборен предмет 2	6	2 + 2 + 1	156
Вкупно		30	11 + 9 + 6	804

Ред бр.	ПЕТТИ СЕМЕСТАР			
1	Преработка на житни култури	8	3+2+2	216
2	Преработка на маслодајни култури	8	3+2+2	216
3	Планирање на експерименти	6	2+2+1	156
4	Факултетски изборен предмет 7	4	2 + 1 + 1	120
5	Факултетски изборен предмет 8	4	2 + 1 + 1	120
Вкупно		30	12 + 8 + 7	828

Ред бр.	ШЕСТИ СЕМЕСТАР ТРИГОДИШНИ СТУДИИ			
1	Стандарди, контрола и квалитет во прехранб. инд.	8	3+2+2	216
2	Млеко и преработки од млеко	6	2+2+1	156
3	Процесна техника во прехранбената индустрија	6	2+2+1	156
4	Факултетски изборен предмет 9	4	2 + 1 + 1	120
5	Универзитетски изборен предмет 3	6	2 + 2 + 1	156
Вкупно		30	9 + 7 +11	792

Ред бр.	ШЕСТИ СЕМЕСТАР ЧЕТИРИГОДИШНИ СТУДИИ			
1	Млеко и преработки од млеко	6	2+2+1	156
2	Процесна техника во прехранбената индустрија	6	2+2+1	156
3	Завршен испит	8	3+2+2	216
4	Факултетски изборен предмет 9	4	2 + 1 + 1	120
5	Универзитетски изборен предмет 3	6	2 + 2 + 1	156
Вкупно		30	9+7+11	792

Ред бр.	СЕДМИ СЕМЕСТАР			
1	Технологија на производство на вино	8	3+2+2	216
2	Конзервирање на храна	8	3+2+2	216
3	Хигиена и санитација во прехранбена индустрија	6	2+2+1	156
4	Факултетски изборен предмет 10	4	2 + 1 + 1	120
5	Факултетски изборен предмет 11	4	2 + 1 + 1	120
	Вкупно	30	12+8+7	828

Ред бр.	ОСМИ СЕМЕСТАР			
1	Проектирање на технолошки процеси	6	2+2+1	156
2	Месо и преработки од месо	6	2+2+1	156
3	Дипломска работа	8	0 + 0 + 8	192
4	Универзитетски избор. предмет 4	6	2 + 2 + 1	156
5	Факултетски изборен предмет 12	4	2 + 1 + 1	120
	Вкупно	30	8+7+12	780

ЛИСТА НА ЗАДОЛЖИТЕЛНИ И ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ ЗА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Задолжителни предмети	Факултетски изборни предмети
Математика 1	I сем. Заштита при работа во лабораторија
Општа и неорганска хемија	I сем. Основи на биохемија
Информатика	I сем. Физика
Спорт и рекреација	I сем Биолошки основи на суровините
Основи на технолошко инженерство	II сем. Термодинамика
Органска хемија	II сем. Аналитичка хемија
Математика 2	II сем. Екологија во прехранбената технологија
Основи на микробиологија	II сем. Генетски модифицирани производи
Вовед во прехранбена технологија	III сем. Развој на производ
Физичка Хемија	III сем. Анализа на трудот
Технолошки операции во прехранбената индустрија	III сем. Основи на менаџмент
Биохемија на храна	III сем. Бизнес комуникации
Микробиологија на храната	III сем. Суровини за производство на растителни производи
Преработка на житни култури	III сем. Суровини за производство на анимални производи
Преработка на маслодајни култури	IV сем. Храна и исхрана
Планирање на експерименти	IV сем. Производство на безалкохолни производи

Стандарди, контрола и квалитет во прехранб. инд.	V сем. Производство на алкохолни производи
Млеко и преработки од млеко	V сем. Пакување на храната
Процесна техника во прехранбената индустрија	V сем. Екстракција на растителни масла
Технологија на производство на вино	V сем. Технологија на пекарски производи
Конзервирање на храна	V сем. Ароматични, зачински и лековити растенија
Хигиена и санитација во прехранбена индустрија	VI сем. Технологија на биополимери
Завршен испит	VI сем. Преработка на овошје и зеленчук
Проектирање на технолошки процеси	VI сем. Микробиолошки опасности во храната
Месо и преработки од месо	VI сем. Санитација во прехранбената индустрија
Дипломска работа	VII сем. Пестициди и тешки метали во храна
	VII сем. Споредни анимални производи
	VII сем. Практична работа во преработувачката индустрија
	VIII сем. Управување со квалитет во производството на храна
	VIII сем. Менаџмент во прехранбената индустрија

ЛИСТА НА УНИВЕРЗИТЕТСКИ ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ

Универзитетски изборни предмети (за 180/240 ЕКТС се избират 3/4 предмети)				
Код	ПРЕДМЕТ	Кредити	Часови	Вкупно
Прва година				
UGD100112	Странски јазик 1 – Англиски јазик 1*	6	0+0+4	156
UGD100212	Странски јазик 1 – Италијански јазик 1*	6	0+0+4	156
UGD100312	Странски јазик 1 - Германски јазик 1*	6	0+0+4	156
UGD100412	Странски јазик 1 – Француски јазик 1*	6	0+0+4	156
UGD100512	Странски јазик 1 – Шпански јазик 1*	6	0+0+4	156
UGD100612	Странски јазик 1 – Руски јазик 1*	6	0+0+4	156
Втора година				
UGD100712	Странски јазик 2 – Англиски јазик 2**	6	0+0+4	156

UGD100812	Странски јазик 2 – Италијански јазик 2**	6	0+0+4	156
UGD100912	Странски јазик 2 - Германски јазик 2**	6	0+0+4	156
UGD101012	Странски јазик 2 – Француски јазик 2**	6	0+0+4	156
UGD101112	Странски јазик 2 – Шпански јазик 2**	6	0+0+4	156
UGD101212	Странски јазик 2 – Руски јазик 2**	6	0+0+4	156
Трета година				
UGD101412	Математика	6	2+2+1	156
UGD101512	Филозофија	6	2+2+1	156
UGD101612	Етика	6	2+2+1	156
UGD101712	Македонски јазик	6	2+2+1	156
UGD101812	Претприемништво	6	2+2+1	156
UGD101912	Заштита на животната средина	6	2+2+1	156
UGD102812	Договорно право	6	2+2+1	156
Четврта година				
UGD102212	Основи на туризмот	6	2+2+1	156
UGD102312	Наука за земјата	6	2+2+1	156
UGD102412	Физика	6	2+2+1	156
UGD102512	Биологија	6	2+2+1	156
UGD102612	Здравствена заштита	6	2+2+1	156
UGD102012	Историја на уметноста	6	2+2+1	156
UGD102112	Национална историја	6	2+2+1	156

ЗАБЕЛЕШКА: *Се избира само еден јазик од Странски јазик 1
** Се избира само еден јазик од Странски јазик 2

НАСТАВНИЧКИ КАДАР

д-р Винета Сребренкоска, вон. проф.

vineta.srebrenkoska@ugd.edu.mk

д-р Димко Димески, ред. проф.

dimko.dimeski@ugd.edu.mk

д-р Крсто Блажев, ред. проф.

krsto.blazev@ugd.edu.mk

д-р Киро Мојсов, вон. проф.

kiro.mojsov@ugd.edu.mk

д-р Ацо Јаневски, доцент

aco.janevski@ugd.edu.mk

д-р Дарко Андроников, доцент

darko.andronikov@ugd.edu.mk

м-р Ванѓа Димитријева- Кузманоска, доцент
vanga.dimitrijeva@ugd.edu.mk
м-р Јордан Ефремов, доцент
jordan.efremov@ugd.edu.mk
Д-р Соња Јордева, доцент
sonja.jordeva@ugd.edu.mk
д-р Марија Керткова, доцент,
marija.kertakova@ugd.edu.mk

НАДВОРЕШНИ НАСТАВНИЦИ

д-р Христо Петров, ред. проф
petrov@tu-sofia.bg
д-р Пенка Димитрова, ред. проф
dimitrova@tu-sofia.bg
д-р Светлана Ристеска, вонр.проф
svetlana.risteska@ugd.edu.mk
д-р Игор Димовски, доцент
igor.dimovski@ugd.edu.mk

СОРАБОТНИЧКИ КАДАР

м-р Александра Ристеска, асистент докторант
aleksandra.risteska@ugd.edu.mk
м-р Силвана Жежова, пом. асистент докторант
silvana.zezova@ugd.edu.mk
м-р Сашка Голомеова, асистент докторант
saska.golomeova@ugd.edu.mk
м-р Сања Спасова, асистент докторант
sanja.spasova@ugd.edu.mk