

## Структура на студиската програма за втор циклус специјалистички стручни студии по Безбедност и квалитет на храна

Студиската програма е структурирана од задолжителни, изборни предмети и изработка и одбрана на завршен стручен специјалистички труд. Во првиот семестар студентите имаат 4 задолжителни и 1 изборен предмет при што освојуваат вкупно 30 ЕКТС. Во вториот семестар студентите имаат 3 задолжителни и 1 изборен предмет од кои освојуваат вкупно 20 ЕКТС кредити и изработуваат и бранат завршен специјалистички труд со кој освојуваат 10 ЕКТС кредити. Вкупниот број на кредити во вториот семестар изнесува 30 ЕКТС кредити. Специјализантите избираат од листата на понудени изборни предмети во студиската програма по еден во секој семестар.

<b>Утврден сооднос меѓу ЕКТС кредити на понудените изборни наставни предмети и предвидените изборни наставни предмети</b>	
Број на понудени изборни наставни предмети	4
Вкупен број на ЕКТС кредити на сите понудени изборни наставни предмети	24
Број на изборни наставни предмети што е предвидено да ги избере студентот од понудените изборни наставни предмети	2
Вкупен број на ЕКТС кредити на изборните наставни предмети што е предвидено да ги избере студентот од понудените изборни наставни предмети	12

<b>Процент на ЕКТС кредити на изборните наставни предмети во однос на вкупниот број ЕКТС кредити на студиската програма</b>	
Број на предвидени изборни наставни предмети	2
Број на ЕКТС кредити на предвидени изборни наставни предмети	12
Процент на ЕКТС кредити на изборни наставни предмети од вкупниот број кредити на студиската програма	20%
Вкупно ЕКТС кредити на студиска програма	60

### - Редослед на упис, изведба и полагање на предметите

Услов за упис во следен семестар е собрани потписи од наставниците од сите предмети од претходниот семестар.

### - Попис на предмети кои може да се изведат на странски јазик

Сите предмети може да се изведат на англиски јазик.

### - Начин на завршување на студиите, односно услови за одобрување на тема на

**стручниот труд, постапка за оцена и одбрана на стручниот труд**

Студентот во договор со менторот го пријавува стручниот труд при што приложува образложување на темата, целите, податоци од литература, краток опис на

планираното истражување и очекувани резултати. Исто така приложува биографија, индекс со сите положени испити, список на објавени трудови. Доволно е студентот да има еден објавен труд во стручен часопис на кој мора да бид прв или последен автор. Наставно-научниот совет на факултетот дава согласност и носи одлука за изработка и одбрана на стручниот труд.

- **Максимална должина од почеток до завршување на студирањето**  
Максимална должина од почеток до завршување на студиите е три години.

### Список на наставен кадар со наведени податоци

Студиската програма на II циклус на специјалистичките стручни студии по безбедност и квалитет на храна во целост ја изведуваат наставници вработени на Факултетот за ветеринарна медицина во Скопје при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје. Тоа се следниве наставници:

Реден број	Звање, име и презиме на наставникот	Предмети што наставникот ги предава или планира да ги предава на единицата каде што се организира студиската програма	Фонд на часови за секој наставен предмет
1	проф. д-р Павле Секуловски	Микробиологија на храна	1+3
		Законодавство со безбедност на храна	2+3
		Хигиена и технологија на месо, риби, јајца, мед и нивни производи	1+2
		Хигиена и технологија на млеко, и млечни производи	1+2
2	Проф. д-р Деан Јакулоски	Микробиологија на храна	1+3
		Законодавство со безбедност на храна	2+3
		Хигиена и технологија на месо, риби, јајца, мед и нивни производи	1+2
		Хигиена и технологија на млеко, и млечни производи	1+2
3	Проф. д-р Зехра Хајрулаи Муслиу	Хемија и аналитика на храна	1+3
		Инструментални методи за анализа на храна	1+1
		Резидуи и контаминенти во храна	1+1
4	Проф. д-р Ромел Велев	Промет и употреба и контрола на Ветеринарно-медицински препарати	1+1
5	Проф. д-р Благица Сековска	Менаџмент на синцирите за набавка на анимални производи и управување со квалитетот	1+2
6	Проф. д-р Лазо Пендовски	Благосостојба на животните	1+2
7	Проф. д-р Влатко Илиески	Благосостојба на животните	1+2
8	Проф. д-р Велимир Стојковски	Молекуларни принципи на генетскиот инженеринг	1+2
9	Доц. д-р Сандра Мојсова-	Микробиологија на храна	3

	практична настава	Законодавство со безбедност на храна	3
		Хигиена и технологија на месо, риби, јајца, мед и нивни производи	1
		Хигиена и технологија на млеко, и млечни производи	1
10	Доц. д-р Мирко Проданов-практична настава	Микробиологија на храна	3
		Законодавство со безбедност на храна	3
		Хигиена и технологија на месо, риби, јајца, мед и нивни производи	1
		Хигиена и технологија на млеко, и млечни производи	1
11	Виш.науч.сор. д-р Елизабета Димитриеска Стојковиќ-практична настава	Хемија и аналитика на храна	3
		Инструментални методи за анализа на храна	1
		Резидуи и контаминенти во храна	1
12	науч.сор. д-р Биљана Стојановска-Димзоска-практична настава	Хемија и аналитика на храна	3
		Инструментални методи за анализа на храна	1
		Резидуи и контаминенти во храна	1
		Промет, употреба и контрола на ветеринарно медицински препарати	1

## **Наставен план на интегрираните студии по Безбедност и квалитет на храна**

**Табела 1. Структура на студиска програма Безбедност и квалитет на храна**

### **I. Листа на задолжителни предмети од полето и областа Безбедност и квалитет на храна**

<b>КОД</b>	<b>ПРЕДМЕТ</b>	<b>НАСТАВНИК</b>	<b>ЕКТС-кредити</b>
СБКХ 01	Микробиологија на храна	Проф. д-р. Павле Секуловски Проф. д-р. Деан Јанкуловски Доц. д-р. Мирко Проданов-практична настава Доц. д-р. Сандра Мојсова-практична настава	6
СБКХ 02	Хемија и аналитика на храна	Проф. др. Зехра Хајрулаи-Муслиу Виш.науч.сор. Елизабета Димитриеска Стојковиќ-практична настава Науч. Соработник Билјана Стојановска Димзоска-практична настава	6
СБКХ 03	Ветеринарно законодавство со безбедност на храна	Проф. др. Павле Секуловски Проф. др. Деан Јанкуловски Доц. д-р. Мирко Проданов-практична настава	7

		Доц. д-р. Сандра Мојсова-практична настава	
СБКХ 04	Инструментални методи за анализа на храна	Проф. д-р. Зехра Хајрулаи-Муслиу Виш.науч.сор. д-р Елизабета Димитриеска Стојковиќ-практична настава науч.сор. д-р Биљана Стојановска- Димзоска-практична настава	5
СБКХ 05	Хигиена и технологија на месо, риби, јајца, мед и нивни производи	Проф. д-р. Павле Секуловски Проф. д-р. Деан Јанкулоски Доц. д-р. Мирко Проданов-практична настава Доц. д-р. Сандра Мојсова-практична настава	5
СБКХ 06	Хигиена и технологија на млеко, и млечни производи	Проф. др. Павле Секуловски Проф. др. Деан Јанкулоски Доц. д-р. Мирко Проданов-практична настава Доц. д-р. Сандра Мојсова-практична настава	5
СБКХ 07	Промет и употреба и контрола на Ветеринарно-медицински препарати	Проф. д-р. Ромел Велев Науч. сораб. д-р Билјана Стојановска Димзоска-практична настава	4

## II. Листа на изборни предмети од полето и областа Безбедност и квалитет на храна

КОД	ПРЕДМЕТ	НАСТАВНИК	ЕКТС-кредити
СБКХ 08	Благосостојба на животните	Проф. д-р.Влатко Илиески Проф. д-р. Лазо Пендовски	6
СБКХ 09	Менаџмент на синџирите за набавка на анимални производи и управување со квалитетот	Проф. др. Благица Сековска	6
СБКХ 10	Резидуи и контаминенти во храна	Проф. др. Зехра Хајрулаи-Муслиу Виш.науч.сор. Елизабета Димитриеска Стојковиќ-практична настава Науч. Соработник Билјана Стојановска Димзоска-практична настава	6
СБКХ 11	Молекуларни принципи на генетскиот инжинеринг	Проф. д-р Велимир Стојковски	6

### I семестар - вкупен фонд на часови: 450

Код на предметна програма	Назив на предметната програма	Предавања	Вежби	Пракса	Вкупно часови	ЕКТС
СБКХ 01	Микробиологија на храна	15	45	45	105	6
СБКХ 02	Хемија и аналитика на храна	15	45	45	105	6
СБКХ 03	Ветеринарно законодавство и безбедност на храна	30	45	45	120	7

СБКХ 04	Инструментални методи за анализа на храна	15	15	30	60	5
СБКХ__	Изборен предмет <sup>1</sup>	15	15	30	60	6
	<b>Вкупно</b>	<b>90</b>	<b>165</b>	<b>195</b>	<b>450</b>	<b>30</b>

<sup>1</sup> Студентот е должен да избере и ислуша еден изборен предмет од понудените

## II семестар - вкупен фонд на часови: 450

Код на предметна програма	Назив на предметната програма	Предавања	Вежби	Пракса	Вкупно часови	ЕКТС
СБКХ 05	Хигиена и технологија на месо, риби, јајца, мед и нивни производи	15	30	30	75	5
СБКХ 06	Хигиена и технологија на млеко, и млечни производи	15	30	30	75	5
СБКХ 07	Промет и употреба и контрола на Ветеринарно-медицински препарати	15	15	15	45	4
СБКХ__	Изборен предмет <sup>1</sup>	15	30	30	75	6
	Специјалистички труд	/	/	/	180	10
	<b>Вкупно</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>105</b>	<b>450</b>	<b>30</b>

<sup>1</sup> Студентот е должен да избере и ислуша еден изборен предмет од понудените

### Пракса-лабораториска/теренска

Теренска практика се одвива во кланици, млекари и претпријатија од прехранбената индустрија, органи на државната управа со кои Факултетот има склучено договори за соработка достапни на сајтот ([www.fvm.ukim.edu.mk](http://www.fvm.ukim.edu.mk)).