

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

ПРВ СЕМЕСТАР			
Реден број	Предмет	Професор	Користена литература
1	Математика 1	Доц. д-р Весна Антоска	<ol style="list-style-type: none"> 1. James G., "Математика на модерен инженеринг" ISBN 978-608-4535-13-3, (преведена книга од владата) 2. Barnett R.A., M.R.Ziegler, K.E. Byleen "CALCULUS"- Pearson Education International ISBN-13: 978-0-13-206974-8 ISBN-10: 0-13-206974-1, Finely R.L., "CALCULUS"- ISBN 0-201-55478-X 3. Cox B., "Understanding Engineering Mathematics ISBN 0 7506 5098 2 4. Berman G.N., "Zbirka zadadtaka iz matematicke analize"- Naucna knjiga, Beograd, 1985. 5. Apsen, B., Rijeseni zadaci iz vise matematike-prvi dio, Tehnicka knjiga Zagreb , 1968.
2	Општа хемија	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Интерна скрипта по општа хемија – Вонр. Проф. Д-р Горица Павловска 2. Општа, органска и биохемија - К. Денистон, Џ. Топинг и Р.Карет (преведена книга од владата)
3	Вовед во прехранбена технологија и биотехнологија	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ламбаша Б., Ж. Гаџета., Н. Радиќ., "Технологија хране ", 2006, ВТШ-Шибеник, 2. Драган Коваќевиќ, "Хемија и технологија на месо и риби", 2001, ТФ, Осиек, 3. Каталиниќ В., „Хемија на медитеранског воча и технологија прераде“, 2006, КТФ – Сплит, 4. Гавриловиќ М., Технологија кондиторских производа“, 2003, ТФ, Нови Сад, 5. Стефќеска В., Масин А., "Технологија на брашно и шеќер“, 2001, ТФ-скопје, 6. Настев Д. "технологија на виното", 1984, Универзитет "Св. Кирил и Методиј" Скопје, 7. Maric N., "Tehnologija piva", 2009, Veleuciiste, Karlovac, RH,

			<p>8. Kalpakian Serope, Shmid R. Steven, “ Manufacturing Engineering and Tehnology, 2006, PEARSON, Prentice Hall. A lamina, 2011, (преведена книга од владата)</p> <p>9. Ph.D. Yair Margalit, “ Concepts of Wine Tehnology:, Wine Apprecuation Guild, 2004, A lamina, 2011, (преведена книга од владата)</p> <p>10.R.P.Vine; e.M.harkness & S.J.Linton,” Winemaking: From Grape Growing to Marketplace” , 2007, Aspen Publishers, INC 2000, A lamina, 2011, (преведена книга од владата)</p> <p>11.James Holliday and Hugh Johnson, “The art and science of wine”, Ars Lamina, 2008, (преведена книга од владата)</p> <p>12.Ian Hornsey, “ The Chemistry and biology of Winemaking”, The Royal Society of Chemistry 2007, A lamina, (преведена книга од владата)</p> <p>13.Y.H.Hui, Wai-Kit Nip, Robert W. Rogers, Owen A. Young, “ Meat Science and Applications”, 2001, Marcel Dekker, Inc. A lamnia, 2011, (преведена книга од владата)</p> <p>14.Joseph Kerry, John Kerry and David Ledward, “ Meat processing: Improving quality”, 2002, Woodhead Publishing Limited, A lamnia, 2011, (преведена книга од владата)</p> <p>15.Pieter Walstra, Jan T.M.Wouters, Tom J. Geurts, “Dairy Science and Tehnology, 2006, Taylor &Francis Group, LLC, A lamnia, 2011, (преведена книга од владата)</p> <p>16.Shigeo Katoh and Fumitake Yoshida, “Biochemical Engineering” 2009, WILEY-VCH Verlag GmbH&Co.KGaA, A lamina, 2012, (преведена книга од владата)</p> <p>17.Dimitrios B., Olive Oil: Chemistry and Tehnology “, 2006, HOCS Press, Urbana, IL, USA, (преведена книга од владата)</p>
4	Компјутери и апликативен софтвер	Доц. д-р Сашко Мартиновски	<p>1. Компјутерски мрежи, Ендру С. Таненбаум, четврто издание, 2010 (преведена книга од владата)</p> <p>2. Системи за бази на податоци, Хектор Гарсија – Молина, Џефри Д.Улман, Џенифер Видом, 2010 (преведена книга од владата)</p> <p>3. Информациона техника и технологија (прв и втор дел), проф. д-р Пеце Митревски, Јануари 2003</p>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

5	Англиски јазик 1	Виш лектор м-р Лилјана Маркоска	
6	Биологија	Вонр. проф. д-р Зора Узуноска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Луиз Карлос Жунквеира, Хосе Карнеиро, „Основи на хистологија“ (преведена книга од владата) 2. Мајкл Х. Рос Војчин Павлина, „Хистологија“ текст и атлас (преведена книга од владата) 3. Нада Митева, „Хистологија и ембриологија“
7	Суровини за прехранбена индустрија	Доц. д-р Татјана Калевска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вовед во агрономија: Храна, земјоделски култури и животна средина Шифер К. С., Монкада К. М., , Арс Ламина, 2011 2. Прирачник за кулинарски билки, зачини, мешавини од зачини и за нивните етерични масла, Тојшер Е., Лековити билки - ТРИ, 2010 3. Биологија на јаболка и круши, Џексон Џ. Џ., Табернакул, 2009 4. Наука за месото и негова примена (дел 1-5), Роџерс В. Р., Јанг А.О., Хју.Ј.Х., Нип В-К., Арс Ламина 2011 5. Преработка на месо (подобрување на квалитетот)(дел 1-4), Кери Џ., Кери Џ.,Ледвурд Д., Арс Ламина 2011 6. Наука и технологија на млеко (дел 1), Валустра П.,Вутерс Ј.Т.М.,Гертс Т.Ј. Арс Ламина 2012 7. Ботаника, Групче Р., НИО Студентски збор. Скопје.1994. 8. Хигиена и технологија на месо, риби, јајца и нивни п-ди, Данев.М. Ветеринарен факултет,Скопје.1999. <p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологија на преработка и конзервирање на риби, Стевановски В, Христова.К.В.Битола.2010. 2. Месо и преработки од месо (прв дел), Џинлески Б. Скопје.1990 3. Млекарство I (прв дел), Капац Паркачева Н., Скопје. 1983.

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

ВТОР СЕМЕСТАР			
1	Математика 2	Доц. д-р Весна Антоска	<ol style="list-style-type: none"> 1. James G., "Математика на модерен инженеринг" ISBN 978-608-4535-13-3, (преведена книга од владата) 2. Barnett R.A., M.R.Ziegler, K.E. Byleen "CALCULUS"- Pearson Education International ISBN-13: 978-0-13-206974-8 ISBN-10: 0-13-206974-1, Finely R.L., "CALCULUS"- ISBN 0-201-55478-X 3. Cox B., "Understanding Engineering Mathematics ISBN 0 7506 5098 2 4. Berman G.N., "Zbirka zadadtaka iz matematicke analize"- Naucna knjiga, Beograd, 1985. Apsen, B., Rijeseni zadaci iz vise matematike-prvi dio, Tehnicka knjiga Zagreb , 1968.
2	Органска хемија	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органска хемија - М. Димески и А. Димеска 2. Општа, органска и биохемија - К. Денистон, Џ. Топинг и Р.Карет (преведена книга од владата) <p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органска хемија - Џ Мекмури (преведена книга од владата)
3	Основи на инженерска техника	Доц. д-р Весна Антоска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сингхт Р.П., "Вовед во прехранбено инженерство" ISBN 978-608-229-230-4 (преведена книга од владата) 2. Калпагцијан С., "Производно инженерствои технологија" ISBN 978-608-4535-21-8 (преведена книга од владата) 3. Аронс А.А., "Поучување општа физика" ISBN 978-9989-0-0809-2 (преведена книга од владата)
4	Интернет и мултимедија	Доц. д-р Сашко Мартиновски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Електронска трговија, бизнис, технологија општество, Кенет К.Лаудон, Карол Г. Травиер, 2010 (преведена книга од владата) 2. Компјутерски мрежи, Ендру С. Таненбаум, (дел 7 и 8) четврто издание, 2010 (преведена книга од владата) 3. Авторизирани предавања, „Интернет и мултимедија“, проф. д-р. Игор Неделковски, 2010

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

5	Англиски јазик 2	Виш лектор м-р Лилјана Маркоска	
6	Аналитичка хемија	Вонр. проф. д-р Валентина Павлова	<ol style="list-style-type: none"> 1. D. A. Skoog, D.M. West, F.J. Holler, S.R. Crouch, Аналитичка хемија - вовед, 7th. Edition, Saunders College Publishing, Philadelphia, London, 2000, (преведена книга од владата) 2. D. Harvey, Модерна аналитичка хемија, Mc Graw Hill, Boston, 2000 (преведена книга од владата)
ТРЕТ СЕМЕСТАР			
1	Технолошки операции 1	Вонр. проф. д-р Анка Трајковска Петкоска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Механика на флуиди, Френк М. Вајт, Ars Lamina, 2009 (преведена книга од владата) 2. Биохемиско инженерство, Шигео Катох, Фумитаке Јошид, Ars Lamina, 2012 (преведена книга од владата) 3. Вовед во механика на флуиди, Џејмс А. Феј, Датапонс, 2012, (преведена книга од владата) 4. Difuzione operacije, Milan Sovilj, Universitet u Novom Sadu, Tehnoloski fakultet, Novi Sad, 2004. 5. Tehnoloske operacije II: Toplotne I difuzione operacije, S. Stanisic, Universitet u Novom Sadu, Tehnoloski fakultet, Novi Sad, 1998. 6. Transport processes and Separation Process Principles (Includes Unit Operation), Christie John Geankoplis , Prentice Hall, 2003. 7. Heat transfer in process engineering, E. Cao, The McGraw Hill Companies, Inc. 2010. 8. Unit Operation of Chemical Engineering, McCabe Warren,Smith Julian, Herriott Peter, McGraw Hill,1993. 9. Transport phenomena, Byron Bird, W.E.Steward, E.N.Lightfoot. 10. Transport phenomena Problem Solver, 11. Essential of Transport Phenomena I i II, 12. Transpot phenomena, Roberts S. Brodkey,H.C.Hersey. 13. Fundamentals of momentum, heat and mass transfer, James Weltey.

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

			<p>14. Principi i presmetaka na osnovnite tehnolocki operacii, F.P. Pavlovska.</p> <p>15. Tehnoske operacije 1, D. Simonovik, D. Vukovik, S. Cvijovik, S. Koncar.</p>
2	Прехранбена микробиологија	Вонр. проф. д-р Зора Узуноска	<p>1. Ацо Димитровски, „Микробиологија со микробиологија на храна“</p> <p>2. Симон Бејкер, Џејн Никлин, и др., „Краток приказ на Микробиологијата“(преведена книга од владата)</p> <p>3. Дејвид Гринвуд, Ричард Слек и др., Медицинска Микробиологија (преведена книга од владата)</p> <p>4. Чарлс Л. Вилсон, „Микробна контаминација на храна“(преведена книга од владата)</p> <p>5. Бибек Реј, Ерен Бунија, „Основна микробиологија на храна“(преведена книга од владата)</p> <p>6. Џоко Кунгуловски, „Микробиологија“,</p> <p>7. Џоко Кунгуловски, Микробиологија - Лабораториски прирачник</p>
3	Биохемија	Вонр. проф. д-р Валентина Павлова	<p>1. David L. Neison & Michael M. Cox, Ленинџер принципи на биохемија, 4th Edition, W. H. Freeman & Co, 2004, (преведена книга од владата)</p> <p>2. Alexander C. Brownie & John C. Kernohan, Медицинска биохемија, 2nd Edition, Elsevier, 2005, (преведена книга од владата)</p> <p>3. Katherine J. Denniston, Joseph J. Topping & Robert L. Caret, Општа, органска и биохемија, 6th Edition, The McGraw-Hill Companies, 2008, (преведена книга од владата)</p>
4	Инструментални и аналитички методи во исхраната	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <p>1. Интерна скрипта по инструментални и аналитички методи во исхраната - Доцент Д-р Горица Павловска</p> <p>2. Основи на аналитичката хемија - Douglas Skoog, Donald West, James Holler (преведена книга од владата)</p> <p>Дополнителна литература:</p> <p>1. Chemical analysis - Modern instrumentation methods and techniques- Francis Rouessak, Annick Rouessak</p>

5	Вовед во технологија на фармацевски и козметички производи	Вонр. проф. д-р Валентина Павлова	<ol style="list-style-type: none"> 1. B. Pekic, Hemija i tehnologija farmaceutskih proizvoda (alkaloidi i etarska ulja), Tehnoloski fakultet, Novi Sad, 1983 2. G. Vuleta: Kozmetologija, Nauka, Beograd, 1994
ЧЕТВРТ СЕМЕСТАР			
1	Технолошки операции 2	Вонр. проф. д-р Анка Трајковска Петкоска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Механика на флуиди, Френк М. Вајт, Ars Lamina, 2009, (преведена книга од владата) 2. Биохемиско инженерство, Шигео Катох, Фумитаке Јошид, Ars Lamina, 2012, (преведена книга од владата) 3. Вовед во механика на флуиди, Џејмс А. Феј, Датапонс, 2012, (преведена книга од владата) 4. Difuzione operacije, Milan Sovilj, Universitet u Novom Sadu, Tehnoloski fakultet, Novi Sad, 2004. 5. Tehnoloske operacije II: Toplotne I difuzione operacije, S. Stanisic, Universitet u Novom Sadu, Tehnoloski fakultet, Novi Sad, 1998. 6. Transport processes and Separation Process Principles (Includes Unit Operation), Christie John Geankoplis, Prentice Hall, 2003. 7. Heat transfer in process engineering, E. Cao, The McGraw Hill Companies, Inc. 2010. 8. Unit Operation of Chemical Engineering, McCabe Warren, Smith Julian, Herriott Peter, McGraw Hill, 1993. 9. Transport phenomena, Byron Bird, W.E. Steward, E.N. Lightfoot. 10. Transport phenomena Problem Solver, 11. Essential of Transport Phenomena I i II, 12. Transport phenomena, Roberts S. Brodkey, H.C. Hersey. 13. Fundamentals of momentum, heat and mass transfer, James Weltey. 14. Principi i presmetaka na osnovnite tehnoloski operacii, F.P. Pavlovska. 15. Tehnoloske operacije 1, D. Simonovik, D. Vukovic, S. Cvijovic, S. Koncar.

2	Технол. на жита, леб и пекарски производи	Ред. Проф. д-р Марија Србиноска	<ol style="list-style-type: none">1. Интерна скрипта по технологија на жита, леб и пекарски производи - Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски, м-р Викторија Стаматовска.2. Интерна скрипта- Определување на параметри на квалитет- Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски, м-р Викторија Стаматовска.3. T. Coultate, Храна: хемија на составните компоненти на храната, 5th Edition T.P. Coultate, 2009 (преведена книга од владата).4. Kemija i tehnologija žitarica, Upute za laboratorijske vježbe, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, Šk. God. 2010/2011. <p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Žeželj M., Tehnologija žita i brašna: poznavanje, čuvanje i prerada žita, Tehnološki fakultet: Zavod za tehnologiju žita i brašna, Novi Sad, 1995.2. Žeželj M., Tehnologija žita i brašna: prerada brašna, NIP Glas javnosti doo, Beograd, 2005.3. Grupa na avtoru, Wheat and Flour Testing Methods: A Guide to Understanding Wheat and Flour Quality: Version 2, Wheat Marketing Center, Inc. Kansas State University, 2008.4. Стефческа В., Масин А., Технологија на брашно и шеќер, Скопје, 2001.5. Klarić, F., 2010: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu (Bulić I., ured.), Biblioteka Kruh za život, TIM ZIP doo Zagreb ; Original: Albrecht T., Ehrlinger, HG., Willeke, E., Schild E., 2009: Fachkunde in Lernfeldern, Backer/Backerin, Praxis und Theorie, Fachbuchverlag Panneberg GmbH & Co. KG, Han Gruiten, 602, Detschland6. Klarić, F., 2012: Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda (Bulić I., ured.), Biblioteka Kruh za život, TIM ZIP doo Zagreb ; Orginal: Schunemann, C., Treu, G. (2009): Technologie der Backwarenherstellung, Gildebuchverlag GmbH&Co.KG, Deutschland
---	---	---------------------------------	---

3	Технол. на млеко и млечни производи	Доц. д-р Татјана Калевска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наука и технологија на млеко, Валустра П., Вутерс Ј.Т.М., Гертс Т.Ј. Арс Ламина 2012 2. Современа хемија на млекарство, П.Л.Х. Мексвини и П.Ф. Фокс., Арс Ламина 2012 3. Конзумно млеко и киселомлечни производи, Пресилски С., Универзитет Св. Климент Охридски. Битола 2010. 4. Производство на сирење и путер, Пресилски С., Универзитет Св. Климент Охридски. Битола 2004. 5. Dairy chience and technology handbook, Y.H.Hui, .VCH.1993. <p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cheese: Chemistry, Physics and Mikrobiology (Vol 1&2), Fox, P.F. Goff: Elsevier.1993.
4	Заштита на животна средина	Вонр. проф. д-р Валентина Павлова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Божидар Маслинков, Борис Б. Маслинков, „Заштита на животната средина“ 2. Милто Мулев, „Заштита на животната средина“ 3. Алан Беби, Ана-Марија Бренан, „Екологијата пред се“ (преведена книга од владата) 4. Гилберт М. Мастерс, Вендел П. Ела, „Вовед во техниките и науката за животната средина,“ (преведена книга од владата) 5. Џејмс Р.Крег, Дејвид Џ. Воган, Брајан Џ. Скинер, „Ресурси на земјата потекло, употреба и влијание врз животната средина“(преведена книга од владата) 6. Реј М.Мерил „Епидемиологија на животната средина“(преведена книга од владата) 7. Џејмс И. Л.Морисон, Мајкал Д. Моркрофт „Развој на растенијата и климатските промени“(преведена книга од владата) 8. Бернд Г.Лотермозер, „Руднички отпад“ Особености пречистување, еколошки последици (преведена книга од владата)

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

5	Технол. на безалкохол. и освежителни пијалоци	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Интерна скрипта по технологија на освежителни и безалкохолни пијалоци - Доцент. Д-р Горица Павловска 2. Beverages: Technology, Chemistry and Microbiology-A. Varnam, J. Sutberland <p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Production and packaging of non carbonated fruit juices and fruit beverages-P.R. Ashurst
ПЕТТИ СЕМЕСТАР			
1	Принципи на прехранбеното инженерство и биотехнологијата	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кузманова, С. Основи на биотехнологијата и на биохемиското инженерство, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, 2005 2. Кузманова, С. Инженерски својства на храната, Универзитет „Св.Кирил и Методиј“, Скопје, 2011 3. Сингх Р.П., Хелдман Д.Р., Вовед во прехранбено инженерство, Арс Ламина, 2012 (преведена книга од владата) 4. Lelas,V. Fizička svojstva hrane, Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2006 5. Винкелхаузен, Е., Кузманова, С. Анализа на биотехнолошки процеси, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, 2005 6. Кузманова, С. Основни процеси во прехранбената технологија и во биотехнологијата, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, 1988
2	Технол. на овошје и зеленчук	Ред. Проф. д-р Марија Србиноска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Интерна скрипта по технологија на овошје и зеленчук - Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски, Ред. Проф. д-р Марија Србиноска м-р Викторија Стаматовска. 2. Никетић – Алексић Г. Технологија воћа и поврћа, III издање, Пољопривредни факултет, Београд, 1994. 3. Цветков Љ., Технологија на конзервирање. Универзитет "Св. Кирил и Методиј", Скопје, 1994.

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

			<p>4. T. Coultate, Храна: хемија на составните компоненти на храната, 5th Edition T.P. Coultate, 2009 (преведена книга од владата).</p> <p>5. Vračar, O.Lj., Priručnik za kontrolu kvaliteta svežeg i prerađenog voća, povrća i pečurki i osvežavajućih bezalkoholnih pića, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 2001.</p>
3	Технологија на вода и отпадни води	Вонр. проф. д-р Валентина Павлова	<p>1. Вилфрид Брутсерт, „Вовед во ХИДРОЛОГИЈА“ (преведена книга од владата)</p> <p>2. Делмар Д. Фангмаер, Вилијам Џ. Елиот, Стивен Р. Воркман, Родни Л. Хафман и др. „Почва и вода конзерваторски инженеринг“(преведена книга од владата)</p> <p>3. Стенли Додсон, „ ЛИМНОЛОГИЈА“(преведена книга од владата)</p> <p>4. Весна Близнаковска, Интерна скрипта Технологија на вода</p> <p>5. Bozo Dalmacija, Granicne vrednosti emisije za vode</p> <p>6. Bozo Dalmacija, Jasmina Agbaba, Mile Kljasnja „Savremene metode u pripremi vode za pice“</p> <p>7. Marina Sciban , Mile Kljasnja, Zbirka zadataka sa elementima teorije</p>
4	Здрава храна и исхрана	Доц. д-р Вера Симовска	
5	Технологија на масти и масла	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <p>1. Боцевска, М., Технологија на масти и масла, Универзитет Св. Кирил и Методиј, Технолошко-металуршки факултет, Скопје</p> <p>2. Димиќ, Е., Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивихуља Технолошки факултет, Нови Сад, 2000</p> <p>3. Димиќ, Е., Хладно цедена улја, Универзитет Нови Сад, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005</p> <p>Дополнителна литература:</p> <p>1. Боску, Д., Маслиново масло: Хемија и технологија., Аламина, Унивезритет, „ Аристотел“, Солун, Грција, 2006 (преведена книга од владата)</p> <p>2. Gunston, F.D., The Chemistry of Oils and Fats, Blackwell Publishing, CRC Press, Oxford, 2004</p>

ШЕСТИ СЕМЕСТАР			
1	Технологија на месо, живина и јајца	Доц. д-р Татјана Калевска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наука за месото и негова примена, Роџерс В. Р., Јанг А.О., Хју.Ј.Х., Нип В-К., Арс Ламина 2011 2. Преработка на месо (подобрување на квалитетот), Кери Џ., Кери Џ., Ледвурд Д., Арс Ламина 2011 3. Животински нус производи, обработка и користење, Окерман Х.В., Хенсен К.Л., Арс Ламина 2011(глава 1 и 2) 4. Хигиена и технологија на месо, риби и јајца и нивни производи, Данев М, Скопје 1999. 5. Kemija i tehnologija mesa i ribe, Kovacevic, D. PTf-Osijek.(2001) <p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологија за производство и преработка на месо, Стојановски М. Битола. (2011)
2	Квалитет и безбедност на храна	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прирачник за контрола на хигиената во прехранбената индустрија, Х.Л.М.Леливелд, М.А.Мостерт и Џ.Хола. АД ВЕРБУМ. Скопје 2009. 2. Основна микробиологија на храна (дел 5, 6 и 7), Бибек Реј & Ерен Бунија, Арс Ламина. Скопје. 2010. 3. Хигиена на храна и исхрана, Ѓоргеv Д, Кеvдровски В, Ристовска Г, Димитровска З. Медицински факултет Скопје. 2008. <p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sensory Evaluation of Food: Statistical Methods and Procedures, O Machony M., Marcel Dekker, New York, 1986. 2. Analyzing Food for Nutrition Labeling and Hazardous Contaminants, Jeon I.J., Ikins W.G., Marcel Dekker, New York, 1995

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

3	Технолог. на алкохолни ферментациони производи	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настев Д., Технологија на виното, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, 1984 2. Maric V., Tehnologija piva, Veleuciliste, Karlovac, 2009 3. Бултон Р.Б., Синглтом В.Л., Бисон Л.Ф., Кунки Р.Е., Принципи и практики во винарството, Арс Ламина, 2012, (преведена книга од владата) 4. М.В. Морено-Арибас, М.К. Поло, Хемија и биологија на производство на вино, Арс Ламина, 2013, (преведена книга од владата) 5. Зуклин В.Б., Фугелсанг К.К., Гами Х.Б., Нурај С.Ф., Анализа и производство на вино, Ад Вербум, Скопје, 2009, (преведена книга од владата) 6. Маргалит Ј., Концепти во технологија на вино, Арс Ламина, 2010, (преведена книга од владата)
4	Антиоксиданси, витамини и минерали	Вонр. проф. д-р Валентина Павлова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Т. Coultate, Храна: хемија на составните компоненти на храната, 5th Edition Т.Р. Coultate, 2009 (преведена книга од владата) 2. David. L. Yeung & Idamarie Laguatra, Heinz handbook of nutrition, 9th Edition, Heinz Company, United States of America, 2004 3. Tova Navarra, The encyclopedia of vitamins, minerals, and supplements, 2nd Edition foreword by Cohen. - 2nd ed., Wendy Shankin - United States of America, 2004
5	Процесна опрема во прехранбена индустрија	Вонр. проф. д-р Анка Трајковска Петкоска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Процесна динамика и контрола, Дејл Е. Себорг, Томас Ф. Едгар, Данкан А. Меличемп, Френсис Џ. Дојл III, Ars Lamina, 2013, (преведена книга од владата) 2. Elementary Principles of Chemical Processes, R. Felder, R. Rousseau, III-rd Ed., 2005. 3. Mechanical properties of engineered materials, W. Soboyejo, Marcel Dekker Inc., 2003. 4. Introduction to food engineering, R. P. Singh, D.R. Helgman, IV-th edition, Elsevier Inc., 2009. 5. Food science and engineering, G. C-Pratt, Blackwell Publishing Ltd. 2009.

			<p>6. Chemical Process Equipment, J. Couper, W. Penney, J. Fair, S. Walas, II-nd Ed. Elsevier, 2010.</p> <p>7. Физика во фабрика, Валас Џ. Хоп, Марк Л. Спирман, Датапонс, 2012.</p> <p>8. Енергетски системи и одржливост, Боб Еверт, Годфи Бојл, Стивен Пике, Џенет Рамаж, Ars Lamina, 2013.</p>
СЕДМИ СЕМЕСТАР			
1	Технол. на шеќер и кондиторски производи	Ред. Проф. д-р Марија Србиноска	<p>1. Интерна скрипта по технологија на шеќер и кондиторски производи - Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски, м-р Викторија Стаматовска.</p> <p>2. Gavrilović M., Tehnologija konditorskih proizvoda (drugo izdanje), Novi Sad, 2003.</p> <p>3. BeMiller N.J. (2007). Carbohydrate chemistry for food scientists, AACC International, Prevod na deloto: Ars Lamina, 2011, Skopje; (преведена книга од владата)</p> <p>4. Pajin B., Praktikum iz tehnologije konditorskih proizvoda, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 2009.</p> <p>5. Klarić, F., 2010: Priručnik o pekarstvu i slastičarstvu (Bulić I., ured.), Biblioteka Kruh za život, TIM ZIP doo Zagreb ; Original: Albrecht T., Ehrlinger, HG., Willeke, E., Schild E., 2009: Fachkunde in Lernfeldern, Backer/Backerin, Praxis und Theorie, Fachbuchverlag Panneberg GmbH & Co.KG, Han Gruiten, 602, Detschland.</p> <p>6. Klarić, F., 2012: Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda (Bulić I., ured.), Biblioteka Kruh za život, TIM ZIP doo Zagreb ; Orginal: Schunemann, C., Treu, G. (2009): Technologie der Backwarenherstellung, Gildebuchverlag GmbH&Co.KG, Deutschland.</p>
2	Загадувачи во прехранбена индустрија	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <p>1. Интерна скрипта по загадувачи во прехранбената индустрија - Вонр. Проф. Д-р Горица Павловска</p>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко - технички факултет Велес, ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И БИОТЕХНОЛОГИЈА

			<p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Водич за безбедност на храната – Ричард Лавли, Лори Кертис и Џуди Дејвис, 2008, (преведена книга од владата) 2. Comprehensive analytical chemistry - food contaminants and residue analysis – Yolanda Pico 2008 Elsevier
3	Нова храна	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	
4	Претприемништво и мал бизнис	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шуклев Б, “ Менаџмент на малиот бизнис“, 2006, Економски Факултет-Скопје, Скопје 2. Фити Т., Василева – Марковска В., Бејтмен М., “ Претприемништво“, Економски Факултет-Скопје, Скопје 3. Група автори, “ Како до сопствен бизнис“ 2 издание, 2007-2013, Центар за развој на мали бизниси, Универзитет “ Св. Кирил и Методиј“, Скопје 4. Роберт А. Барон, Скот А. Шејн, “ ПРЕТПРИЕМНИШТВО, процес и перспектива“, 2005, South-Western, Thomson Corporation, http:// www.thomsonrights.com (преведена книга од владата) 5. Phillip F. Drucker, “ Inovation and Enterpreneursip“, 1985, Harper and Row, Publisher, Inc, (преведена книга од владата) 6. John C. Hull, “ Risk Management and Financial Institution, 2nd Edition, 2011, Hull Financial Enterprises, Inc, (преведена книга од владата) 7. Philip Kotler, Gary Armstrong, “ Principles of Marketing, 12th edition, 1999-2008, by Pearson Education, Inc., Upper Saddle River, New Jersey, (преведена книга од владата) 8. Charles W.L.Hill, “ International Business: Competing in the Global Marketplace, 6-th Edition, 2007, McGraw-Hill Companies Inc, New York,,Magor, 2010, (преведена книга од владата)
5	Маркетинг на прехранбени производи	Доц. д-р Сашко Мартиновски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Принципи на маркетинг, Filip Kotler · Geri Armstrong, Хоп Saunders · Veronika Vong, дванаесто издание, 2010 (преведена книга од владата)

			2. Ерата на маркетингот, Калман Аплбаум, 2010 (преведена книга од владата)
6	Деловно и професионално комуницирање	Доц. д-р Сашко Мартиновски	1. Основи на деловно комуницирање, Мери Елен Гафи, седмо издание, 2011 (преведена книга од владата) 2. Комуникации, односи и иницијативи, Томислав Чокревски, Златко Жоглев, 2003 3. Мајсторство во комуницирањето, Константин Петковски, Анета Мајсторова Ивановска, 2009
ОСМИ СЕМЕСТАР			
1	Конзервирање на прехранбени производи	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	Задолжителна литература: 1. Кузманова С., Основни на прехранбено процесно инженерство; Процеси на конзервирање на храната, <i>Универзитет „Св. Кирил и Методиј“</i> , Скопје, 2011 2. Предности на термална и нетермална заштита на храна, уредници Горав Тевари и Вицеј К. Џунеџа, Арс Ламина, 2010 (преведена книга од владата) Дополнителна литература: 1. Lovric T, <i>Procesi u prehrambenoj industriji s osnovama prehrambenog inženjerstva</i> , HINUS, Zagreb, 2000 2. Кузманова С., Основни процеси во прехранбената технологија и во биотехнологијата, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, 1988
2	Технол. на пакување и амбалажирање	Вонр. проф. д-р Анка Трајковска Петкоска	1. RICHARD COLES et. al., <i>Food Packaging Technology</i> , Blackwell Publishing, 2003. 2. M. Cvetkovska, <i>Polimeri I polimerni materijali za ambalaza</i> , Univ. Sv. Kiril I Metodij, Skopje, 2008. 3. <i>Физика на полимери</i> , Мајкл Рубинштајн, Р.Х. Колби, Ars Lamina, 2012, (преведена книга од владата) 4. J. Han, <i>Innovations in Food Packaging</i> , Elsevier Science & Technology Books, 2005. 5. J.R. Wagner et. al., <i>Multi layer Flexible packaging</i> , Elsevier, 2010.

			<ol style="list-style-type: none">6. M. Karel, <i>PHYSICAL PRINCIPLES PRESERVATION OF FOOD</i>, Marcel Dekker, Inc., 2003.7. JOSEPH KERRY et. al., <i>Smart Packaging Technologies for Fast Moving Consumer Goods</i>, John Wiley & Sons Ltd, 2008.8. Karen A. Barnes et. al., <i>Chemical migration and food contact materials</i>, Woodhead Publishing Limited, 2007.9. Z. Berk, <i>Food Process Engineering and Technology</i>, Elsevier, 2009.10. N. Stipanelov, <i>Ambalaza</i>, skripta, Sveuciliste u Splitu, 2010.11. Srikanth Pilla, <i>Handbook of Bioplastics and Biocomposites Engineering Applications</i>, Wiley, 2011.12. William D. Callister, <i>Materials Science and Engineering</i>, John Wiley & Sons, Inc. 2007.13. Qasim Chaudhry et. al., <i>Nanotechnologies in Food</i>, RSC Nanoscience & Nanotechnology No. 14, 2010.
--	--	--	--