



ВТОР ЦИКЛУС - МАГИСТЕРСКИ СТУДИИ
Едногодишна студиска програма:
УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА

ПРВА ГОДИНА				
Прв Семестар				
Реден број	Шифра	НАСТАВНИ ПРЕДМЕТИ	Кредити	Фонд на часови
		Задолжителни предмети		
1	УКБХ II- 3А01	Квалитет и безбедност на храна (напредно ниво)	8	3+0
2	УКБХ II- 3А02	Одбрани поглавја од прехранбена технологија и биотехнологија	8	3+0
3	УКБХ II- 3А03	Методи во научно истражувачката работа со биостатистика	8	3+1
		Изборни предмети од зимски семестар (се избира еден предмет)		
1	УКБХ II- ИЗ01	Моделирање и оптимизација	6	2+1
2	УКБХ II- ИЗ02	Современи методи на контрола на храната	6	2+0
3	УКБХ II- ИЗ03	Материјали во контакт со храна	6	2+0
4	УКБХ II- ИЗ04	Нутритивни аспекти на состојките во храната	6	2+0
5	УКБХ II- ИЗ05	Маси и масла во одбрани култури	6	2+0
		Вкупно кредити I семестар	30	
Втор Семестар				
Реден број	Шифра	НАСТАВНИ ПРЕДМЕТИ	Кредити	Фонд на часови
		Задолжителни предмети		
1	УКБХ II-3А04	Системи за управување со квалитет и безбедност на храна	9	3+0
		Изборни предмети од летен семестар (се избира еден предмет)		
1	УКБХ II- ИЗ06	Следливост на храна и автентичност	6	2+0
2	УКБХ II- ИЗ07	Претприемништво, менаџмент и маркетинг	6	2+0
3	УКБХ II- ИЗ08	Прехранбена микробиологија	6	2+0
4	УКБХ II- ИЗ09	Сензорна анализа на храната	6	2+0
5	УКБХ II- ИЗ10	Токсиколошки аспекти на безбедноста на храната	6	2+0
6	УКБХ II- ИЗ11	Функционална храна	6	2+0
7		Магистерски труд	15	
		Вкупно кредити II семестар	30	
		ВКУПНО КРЕДИТИ ПРВА ГОДИНА	60	