<table>
<tr><th colspan="7">Предметна програма од втор циклус студии за изборен предмет</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>Наслов на наставниот предмет</td><td colspan="5">Квалитет и стандардизација</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Код</td><td colspan="5">АБ3201</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Студиска програма</td><td colspan="5">Агробизнис 3+2</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)</td><td colspan="5">Економски институт, Скопје, УКИМ</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Степен (прв, втор, трет циклус)</td><td colspan="5">Втор циклус</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Академска година/семестар</td><td colspan="2">I, II година/
I, II, III, IVсеместар</td><td>7.</td><td>Број на ЕКТС</td><td>6</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Наставник</td><td colspan="5">д-р Наташа Данилоска
д-р Катерина Хаџи Наумова-Михајловска</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>Предуслови за запишување на предметот</td><td colspan="5">Завршен прв циклус студии (180 кредити)/
Заверен преходен семестар</td></tr>
<tr><td>10.</td><td colspan="6">Цели на предметната програма:
Предметот има за цел да ги воведе студентите во проблематиката на квалитетот и стандардизацијата поточно да го усвојат и разберат концептот на квалитет, системот на целосно уравување со квалитет (TQM), управувањето на квалитетот на земјоделско-прехранбените производи, како и поврзаноста на квалитетот со стандардизацијата, изработката на стандарди и сертификацијата.
Оспособен за (компетенции):
Со оваа програма студентите се стекнуваат со теоретски и практични знаења и вештини за теоријата на квалитетот воопшто, управувањето со квалитетот на земјоделско-прехранбените производи. Исто така, студентите стекнуваат детални познавања за стандардизацијата, нејзините специфичности што треба да се стандардизира, како се изработуваат стандарди, комплементарноста на ИСО 9000 и HACCAP, како и стандардите за други аграрни производи и нивни преработки. За таа цел, предметот вклучува теми кои се однесуваат на концепсискиот и методолошкиот приод во изучувањето на оваа проблематика.</td></tr>
<tr><td>11.</td><td colspan="6">Содржина на предметната програма:
• Теоретски аспекти на квалитетот
• Систем на целосно управување со квалитет (TQM)
• Проектирање и имплементирање на системот за квалитет во практиката
• Стандардизацијата и управувањето со квалитет
• Сертификација на системот на квалитет
• Управување со квалитетот на земјоделско прехранбените производи
• Стандарди за аграрни производи и нивни преработки</td></tr>
<tr><td>12.</td><td colspan="6">Методи на учење:
Наставата се изведува во облик на предавања со дискусии, со интерактивни методи кои вклучуваат самостојни задачи на студентите, презентации и друго.</td></tr>
<tr><td>13.</td><td colspan="2">Вкупен расположлив фонд на време</td><td colspan="4">15 недели
(12 недели предавања + 3 недели консултации)</td></tr>
<tr><td>14.</td><td colspan="2">Распределба на расположливо време</td><td colspan="4">6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа
45+135 = 180 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="2">15.</td><td rowspan="2">Форми на наставните активности</td><td>15.1.</td><td colspan="2">Предавања-теоретска настава</td><td>30 часа</td></tr>
<tr><td>15.2.</td><td colspan="2">Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа</td><td>15 часа</td></tr>
</table>

16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	40 часа
		16.2.	Самостојни задачи	40 часа
		16.3.	Домашно учење	55 часа

17.	Начин на оценување		
	17.1.	Тестови	60 бода
	17.2.	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)	30 бода
	17.3.	Активност и учество	10 бода

18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)	до 61 бод	5 (пет) (F)
		од 61 до 68	6 (шест) (E)
		од 69 до 76	7 (седум) (D)
		од 77 до 84	8 (осум) (C)
		од 85 до 92	9 (девет) (B)
		од 93 до100	10 (десет) (A)

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	Редовност на настава и вежби, проектна задача
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Механизми на интерна евалуација

22. ЛИТЕРАТУРА

22.1. Задолжителна литература

Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.	Р. Пол Сингх, Денис Р. Хелдман	Вовед во прехранбено инженерство	Арс Ламина	2011
2.	Чепјуновска В.	Менаџмент на квалитет	ТМФ, Скопје	2009
3.	Пешевски М.,	Управување со квалитетот на агрокомплексот	Здружение на агроекономистите на РМ, Скопје	2003

22.2. Дополнителна литература

Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.	ХЛМ Ли Ливелд, М.А.Мосерт, Џ. Холанд	Прирачник за контрола на хигиената во прехранбената индустрија	Ад вербум	2009