

СТУДИСКА ПРОГРАМА

ПРЕРАБОТКА И КОНТРОЛА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ

Трет циклус на тригодишни студии

180 ЕКТС

(2019/2020)

1. Општи дескриптори на квалификации за трет циклус на тригодишни студии со 180 ЕКТС, студиска програма Преработка и контрола на анимални производи, Кампус 2, Земјоделски факултет, Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

Ниво во Националната рамка на високообразовните квалификации	Високо образование	Ниво во Европската рамка на високообразовни квалификации
VIII	III циклус на студии Докторски студии	8

Квалификации кои означуваат успешно завршување на третиот циклус на студии (180 ЕКТС) се доделуваат на лице кое ги исполнува следните дескриптори на квалификациите:

Знаење и разбирање	Покажува знаење и разбирање во научното поле на студирање кое се надградува врз претходното образование и обука, вклучувајќи и познавање во доменот на теоретски, практични, концептуални, компаративни и критички перспективи во научното поле според соодветна методологија. Разбирање на одредена област и познавање на тековните прашања во врска со научните истражувања и новите извори на знаење. Покажува знаење и разбирање за разни теории, методологии.
Примена на знаењето и разбирањето	Може да го примени знаењето и разбирањето на начин што покажува професионален пристап во работата или професијата. Покажува компетенции за идентификација, анализа и решавање проблеми. Способност за пронаоѓање и поткрепување аргументи во рамките на полето на студирање.
Способност за проценка	Способност за прибирање, анализирање, оценување и презентирање информации, идеи, концепти од релевантни податоци. Донесување соодветна проценка земајќи ги предвид личните, општествените, научните и етичките аспекти. Способност да оценува теоретски и практични прашања, да дава објаснување за причините и да избере соодветно решение.
Комуникациски вештини	Способност да комуницира и дискутира, и со стручната, и со нестручната јавност, за информации, идеи, проблеми и решенија кога критериумите за одлучување и опсегот на задачата се јасно дефинирани. Презема поделена одговорност за колективни резултати. Способност за независно учество, со професионален пристап, во специфични, научни и интердисциплинарни дискусии.
Вештини на учење	Презема иницијатива да ги идентификува потребите за стекнување понатамошно знаење и учење со висок степен на

	независност.
--	--------------

2. Специфични дескриптори

Студиска програма: Земјоделски факултет, Преработка и контрола на анимални производи

Циклус на квалификации: III циклус, 180 ЕКТС

Тип на дескриптор	Опис
Знаење и разбирање	<ul style="list-style-type: none"> - Показува систематско разбирање на полето на истражување во технологијата на месо и производи од месо, примена на современи технологии за производство на месо и производи од месо и современи методи за контрола на квалитет на месо и производи од месо. - Показува совршено познавање на методи за истражување на нови процеси во текот на производството на различни видови на месо и нови соединенија кои се формираат при различни услови на конзервирање на месото. - Показува одлични вештини на истражување и разбирање во областа на технологијата на месо согласно највисоките меѓународни стандарди. - Показува вештини за дефинирање на сложени проблеми и брзо изнаоѓање решенија со примена на современи методи и техники од областа на технологијата на месо.
Примена на знаењето и разбирањето	<ul style="list-style-type: none"> - Показува способност да толкува теоретски и практични проблеми од областа на производството на месо и производи од месо и хемискиот состав на месото и производите од месо, применувајќи истражувања со научен интегритет. - Показува способност да дизајнира соодветен научен пристап во утврдување на квалитетот на месото како суровина и производите од месо како производ, да примени и адаптира соодветна научна методологија на истражување на сензорни, хемиски и физички својства на месото и производите од месо, фактори на стабилност и зреење на месото, со донесување и прикажување на прецизни резултати и толкувања поврзани со примена на соодветни технологии на производство. - Има направено придонес во развојот на биохемијата и технологијата на месо преку оригинални научни истражувања применувајќи нови технологии на производство на производи од месо, со кои се развиваат нови знаење, се истакнуваат нови резултати и достигнувања значајни од областа на технологијата на месо. - Има направено придонес во развој на науката за месо преку објавување на национални и интернационални публикации во релевантни списанија и учества на национални и интернационални конгреси, конференции, семинари.

<p>Способност за проценка</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Способност за критичка анализа, оценување и синтеза на нови и сложени идеи за организација на производството, подобрување на квалитетот на месото и производите од месо и подобрување на продажбата, покажувајќи стручни компетенции за проценка и решавање на комплексни прашања во текот на технолошките процеси. - Способност за независно иницирање и учество во национални и меѓународни истражувачки мрежи и настани со научен интегритет со цел промовирање и развој на карактеристични традиционални месни производи, како и прикажување на сопствени резултати од научни истражувања. - Способност за независно иницирање на истражувачки и развојни проекти од областа на технологии на месо и развој на нови методи за следење на квалитетот на вино, преку кои генерира ново знаење и вештини за развој на технологијата на месо.
<p>Вештини на учење</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Се очекува да биде способен да се промовира во академски и професионални рамки во технолошкиот развој на општеството придонесувајќи развој на винарството, подобрување на квалитетот и стимулирање на отварање на нови мали погони за производство на месо , или месни индустрии применувајќи го стекнатото знаење од областа на технологијата на месо. - Се очекува да покаже способност во развојот на социјалниот и културниот развој на општеството преку своето знаење за сензорно критичко оценување на квалитет на месо и производи од месо промовирајќи локални брендирани традиционални производи од месо.

3. Научно-истражувачко подрачје, поле и област, каде припаѓа студиската програма

Студиска програма: Преработка и контрола на анимални производи

<p>Научно-истражувачко подрачје</p>	<p>Биотехнички науки (4)</p>
<p>Научно-истражувачко поле</p>	<p>Преработка на анимални производи (415)</p>

4. Степен на образование (трет циклус)

Студиската програма по Преработка на анимални производи се организира во рамките на Кампус 2, Земјоделски факултет, Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, како трет циклус на образование.

5. Цел и оправданост за воведување на студиската програма

Студиските програми се предмет на акредитација и усогласување според член 99 од Законот за високото образование, Сл. весник 35/08, Законот за изменување и дополнување на Законот за Високото образование 17/11. како и според Правилник за задолжителни компоненти кои треба да ги поседуваат студиските програми од прв, втор и трет циклус на студии Сл. весник 25/11.

6. Години и семестри на траење на студиската програма

Студиската програма по Преработка на анимални производи ќе се реализира во траење од три години, шест семестри.

7. ЕКТС кредити со кои се стекнува студентот

Со завршување на тригодишните студии од трет циклус, на студиските програми организирани од страна на Земјоделски факултет, Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, студентите стекнуваат 180 ЕКТС.

8. Начин на финансирање, а за приватните високообразовни и научни установи и доказ за обезбедена квалитетна финансиска гаранција за студиската програма.

Студиските програми на Земјоделскиот факултет се во рамките на интегрираниот Државен универзитет „Гоце Делчев“ Штип и начинот на финансирање е со

- Поддршка од Буџетот на Република Македонија за Високото образование и
- Партиципација од студентите.

9. Услови за запишување

На универзитетски академски тригодишни студиски програми за трет циклус можат да се запишат кандидати кои имаат завршено прв и втор циклус на интегрирани студии, според ЕКТС во траење најмалку од 5 (три) години, односно вкупно 300 кредити.

На универзитетски академски тригодишни студии од трет циклус на студии може да се запишат кандидати кои имаат завршено соодветен втор циклус на студии (заедно со првиот циклус со вкупно 300 кредити).

Услов за запишување имаат кандидати кои ги исполнуваат следниве општи услови:

- 1.Завршени универзитетски студии од прв и втор циклус во обем од 300 ЕКТС;
- 2.Просечна оценка од вториот циклус на студии од најмалку 8,0;
- 3.Активно познавање на странски јазик.

На докторски студии може да се запише лице кое завршило соодветни студии од втор циклус. Кандидатите кои не завршиле соодветни академски студии од втор циклус, односно за кандидатите од сродна научна област, Наставно-научниот совет на докторски студии на кампусот утврдува дополнителни услови за запишување на докторски студии.

Школарината за студирање на трет циклус-докторски студии е целосно на товар на студентот и изнесува за шест семестри вкупно 3.000 ЕУР (пресметано во денари по среден курс на НБРМ на денот на уплатата). Школарината за странски државјани изнесува за шест семестри вкупно 6.000 ЕУР.

10. Структура на студиската програма согласно правилникот за организирање на докторски студии на единицата, број на предвидени предмети и стекнати кредити, како и број на кредити стекнати со изработката на докторскиот труд

Студиската програма Преработка и контрола на анимални производи трет циклус на студии, се организира како редовни тригодишни (шест семестрални) студии и претставува можност за продлабочување на знаењата на студентите.

Во продолжение е претставена структурата на студиската програма, трет циклус, тригодишни студии, со 180 ЕКТС.

СТРУКТУРА НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА ПО ПРЕРАБОТКА НА АНИМАЛНИ ПРОИЗВОДИ – ТРЕТ ЦИКЛУС**Предметни програми, прва година - прв семестар**

Ред бр.	Код на	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови

	предмет				
1.	2ZF300117	Методи и техники на лабораториска работа	9	3+3+3+0	270
2.	2ZF309217	Објекти во индустријата за месо	9	3+3+3+0	270
3.		Изборен факултетски предмет од листа бр.1-1	6	2+2+2+0	180
4.		Изборен факултетски предмет од листа бр.1-2	6	2+2+2+0	180
Вкупно ЕКТС			30	10+10+10+0	900

Листа бр.1-1 на изборни факултетски предмети (се избира еден предмет)

Ред бр.	Код на предмет	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови
1.	2ZF309517	Органско производство на месо и производи од месо	6	2+2+2+0	180
2.	2ZF309717	Производство на готови јадења од месо	6	2+2+2+0	180

Листа бр.1-2 на изборни факултетски предмети (се избира еден предмет)

Ред бр.	Код на предмет	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови
1.	2ZF309617	Пакување на месо и производи од месо	6	2+2+2+0	180
2.	2ZF309417	Хемиски состав, структура и особини на месото	6	2+2+2+0	180

Напомена: Изборните факултетски предмети може да се избираат од една или од повеќе листи во зависност од тоа како се групирани предметите.

Предметни програми, прва година – втор семестар

Ред бр.	Код на предмет	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови
1.	2ZF309117	Производство на конзерви од месо	9	3+3+3+0	270
2.	2ZF309317	Микробиологија и контаминација на месо и производи од месо	9	3+3+3+0	270
3.		Изборен факултетски предмет од листа бр.2	6	2+2+2+0	180
4.		Универзитетски изборен предмет од листа бр.3	6	2+2+2+0	180
Вкупно ЕКТС			30	10+10+10	900

Листа бр.2 на изборни факултетски предмети (се избира еден предмет)

Ред бр.	Код на предмет	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови
---------	----------------	----------	------	----------------	---------------

1	2ZF309917	Солење, саламурење пастеризација и стерилизација на месо и производи од месо	6	2+2+2+0	180
2	2ZF309817	Производство на трајни производи	6	2+2+2+0	180

Предметни програми, втора година, трет семестар

Ред бр.	Код на предмет	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови
1	2ZF320117	Пилот истражувачки труд	30	30	900
Вкупно ЕКТС			30	30	900

Кредитите за пилот- истражувачкиот труд студентот ги стекнува преку додатни активности кои носат одреден број на кредити и може да избере кои од додатните активности ќе ги има за да ги добие потребните 30 кредити.

Додатни активности	Кредити
Меѓународна мобилност најмалку еднонеделен престој	10
Публикација во списание со импакт фактор	10
Публикација во списание со меѓународна рецензија	5
Публикација во зборник на трудови на меѓународен научен собир	2
Публикација во зборник на трудови на домашен научен собир	1

Предметни програми, втора година, четврт семестар

Ред бр.	Код на предмет	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови
1		Докторски труд	30	30	900
Вкупно ЕКТС			30	30	900

Предметни програми, трета година, пети семестар

Ред бр.	Код на предмет	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови
1		Докторски труд	30	30	900
Вкупно ЕКТС			30	30	900

Предметни програми, трета година, шести семестар

Ред бр.	Код на предмет	Предмети	ЕКТС	Фонд на часови	Вкупно часови
1		Докторски труд	30	30	900
Вкупно ЕКТС			30	30	900

Листа бр.3 на изборни предмети од слободната листа на Универзитетски предмети за трет циклус на студии (се избира еден предмет)

Код	Листа на Универзитетски изборни предмети трет циклус
------------	---

	ПРЕДМЕТ	Кредити	Часови	Вкупно
UGD300117	Напреден академски странски јазик (англиски/германски)	6	2+2+2	180
UGD300217	Емоционалната писменост и интелигенција во образованието	6	2+2+2	180
UGD300317	Интеркултурна педагогија	6	2+2+2	180
UGD300417	Образование за животна средина	6	2+2+2	180
UGD300517	Меѓународна трговска арбитража	6	2+2+2	180
UGD300617	Право на интелектуална сопственост	6	2+2+2	180
UGD300717	Промоција на здравје	6	2+2+2	180
UGD300817	Методика на пишување научен труд	6	2+2+2	180
UGD300917	Управување со проекти	6	2+2+2	180
UGD301017	Туристички маркетинг	6	2+2+2	180
UGD301117	Менаџмент на човечки ресурси	6	2+2+2	180
UGD301217	Претприемништво	6	2+2+2	180
UGD301317	Македонска музика	6	2+2+2	180
UGD301417	Дизајн и примена на текстилни композити	6	2+2+2	180
UGD301517	Рециклирање на текстил	6	2+2+2	180
UGD301617	Заштита при работа	6	2+2+2	180
UGD301717	Географски информациона систем (ГИС)	6	2+2+2	180
UGD301817	Бизнис процеси и информациски системи	6	2+2+2	180
UGD301917	Конечни елементи – напредни поглавја и примени	6	2+2+2	180
UGD302017	Статистика и примени	6	2+2+2	180
UGD302117	Микрокомпјутерска базирана инструментација во мехатроничките системи	6	2+2+2	180
UGD302217	Методи во биохемиско-физиолошки истражувања	6	2+2+2	180
UGD302317	Методи во научно-истражувачката работа	6	2+2+2	180

11. Научниот назив со кој се стекнува студентот по завршување на студиската програма.

Студентот кој ќе заврши трет циклус на студии, тригодишни студии, студиските програми организирани на Земјоделски факултет, се стекнува со следното звање:

На македонски јазик: Доктор по земјоделски науки - Преработка и контрола на анимални производи, VII

На англиски јазик: PhD in Agriculture - Processing and control of animal products, VIII

Воедно, студентите добиваат диплома, додаток на дипломата и уверение за положени испити согласно Правилникот за содржината и формата на дипломата, упатството за подготовка на додаток на дипломата и на другите јавни исправи („Службен весник на Република Македонија“ бр.84/09)

12. Обезбедена меѓународна мобилност на студентите

Согласно член 7 од Законот за изменување и дополнување на Законот за високото образование („Службен весник на Република Македонија“ број 10/2015), во врска со член 94 и член 99 од Законот за високото образование („Службен весник на Република Македонија“ број 35/2008), студиските програми на Земјоделскиот факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ од Штип се совпаѓаат со содржините и исходите од учењето со слични студиски

:- програми кои се изведуваат на универзитети кои се наоѓаат на првите 50 места од соодветната област. Студиските програми на трет циклус студии се во согласност со Европската универзитетска асоцијација (European University Association - EUA) која процени и даде поддршка на институцијата во целина во нејзиниот континуиран развој и основа за меѓународна препознатливост и мобилност (Види прилог - Извештај за самоевалуација на Универзитет „Гоце Делчев“ од Штип – ПРИЛОГ IEP Evaluation Report, 2014). Тоа овозможува препознатливост на студентите и на студиските програми како и можност за вклучување на студентите во програмите за мобилност во текот на студирањето. Исто така, овозможува вклучување на студентите во современите развојни, истражувачки и индустриски центри, по завршувањето на студиите.