

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

ПРВ СЕМЕСТАР			
Реден број	Предмет	Професор	Користена литература
1	Суровини на 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.
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)

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

3	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“
4	Вовед во прехранбена технологија и биотехнологија	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ламбаша Б., Ж. Гаџета., Н. Радик., “Технологија хране”, 2006, ВТШ-Шибеник, 2. Драган Коваќевиќ, “Хемија и технологија на месо и риби”, 2001, ТФ, Осиек, 3. Каталиник 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, 8. Kalpakian Serope, Shmid R. Steven, “Manufacturing Engineering and Tehnology, 2006, PEARSON, Prentice Hall. A lamina, 2011, (преведена книга од владата) 9. Ph.D. Yair Margalit, “Concepts of Wine Tehnology:, Wine Apprecuation Guild, 2004, A lamina, 2011, (преведена книга од владата) 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) 11.James Holliday and Hugh Johnson, “The art and science of wine”, Ars Lamina, 2008, (преведена книга од владата) 12.Ian Hornsey, “The Chemistry and biology of Winemaking”, The Royal Society of Chemistry 2007, A lamina, (преведена книга од владата) 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)

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			<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>
5	Основи на компјутерско работење	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>
6	Англиски јазик 1	Виш лектор м-р Лилјана Маркоска	
ВТОР СЕМЕСТАР			
1	Вовед во професија нутриционизам	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски Доц. д-р Вера Симовска	<p>1. European the thematic network of dietetics-DIETS2. European Commission-AECA/Erasmus, 2013.</p> <p>2. Лавон Ј. Дунне, “ Све о здравој прехрани”, 1990, 3-то издание, Third Mc Graw –Hill, paperback edition.</p> <p>3. Simovska V., Nikolovska-Nedelkoska D., Damjanovski D.: Perspectives on the Development of Profession of Nutrition and Dietetics in the Republic of Macedonia. The Journal “Research in Kinesiology” International Journal of Kinesiology and other related sciences 2013; 41(1):173-176.</p> <p>4. Милена Лела Мандиќ, “ Знаност о прехрани, храна и прехрана у чувању здравља“, 2007, Технолошки Факултет, Осијек,</p>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			<p>5. Живана Ламбаша – Белак, “Технологија хране “, 2006, ВТШ Шибеник,</p> <p>6. Мерилин и Харви ДАЈМОНД, “ Здрави и витки“, 2009, (FIT FOR LIFE), SILSONS,</p> <p>7. Coultate T.P. “ Food, The Chemistry of its Components”, 5 th Edition, 2009, T.P. Coultate, alammia, 2011, (преведена книга од владата)</p> <p>8. Susan R. Barnum, “ Biotechnology”, 2005, Thomson Brook/Cole, Prosvetno Delo, (преведена книга од владата)</p> <p>9. Paul R. Singh, Dennis R. Heldman, “Introduction to Food Engineering, 2009, Elsevier Ing, New York, USA, A lamina,2011, (преведена книга од владата)</p> <p>10. Alexander C. Brownie, John C. Kernohan, “Medical Biochemistry”, 2 nd Edition, 2005, Elsevier Inc, Tabernakul, (преведена книга од владата)</p> <p>11. Alexander N. Glazer, Hiroshi Nikaido, “Microbial Biotechnology, Fundamentals of Applied Microbiology, 2 nd Edition, Prosvetno Delo, 2010, (преведена книга од владата)</p> <p>12. UK Edition, “Food Flavor:Chemistry, sensory evaluation and Biologikal Activity”, 2003, Oxvord University Press, A lamina, 2010, (преведена книга од владата)</p>
2	Органска хемија	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <p>1. Органска хемија – М. Димески и А. Димеска</p> <p>2. Општа, органска и биохемија - К. Денистон, Џ. Топинг и Р.Карет (преведена книга од владата)</p> <p>Дополнителна литература:</p> <p>1. Органска хемија – Џ Мекмури (преведена книга од владата)</p>
3	Математика	Доц. д-р Весна Антоска	<p>1. James G., "Математика на модерен инженеринг" ISBN 978-608-4535-13-3 (преведена книга од владата)</p> <p>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</p>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			<ol style="list-style-type: none"> 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.
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
5	Англиски јазик 2	Виш лектор м-р Лилјана Маркоска	
ТРЕТ СЕМЕСТАР			
1	Познавање на исхраната 1	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роко Живковиќ, “ Дијететика“, 2002, Медицинска Наклада, Загреб 2. Весна Лелас, “Процеси припреме хране“, 2008, Свеучилипте у Загребу, Техничка книга, Загреб 3. Милена Лела Мандиќ, “ Знаност о прехрани, храна и прехрана у чувању здравња“, 2007, Технолошки Факултет – Осиек 4. Нада Романова-Бошевска, “ Храната значаен фактор за здравјето, зеленчукот и интегралните житарки“, 1996, Гурѓа, Скопје 5. P.F.Fox, J.J.Condon, “Food Proteins” 1982, Springer Science and bussines Media, A lamnia, 2011, (преведена книга од владата) 6. Carl Branden, John Tooze, “Introduction to Protein Structure, 1999, Taylor & Francis Group, Slamina, 2011, (преведена книга од владата)

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			<p>7. James N. BeMiller, “Carbohydrate for Food Scientists, 2007, AACC International, Inc, Alamina, 2011, (преведена книга од владата)</p> <p>8. Shigeo Katoh, Fumitake Yoshida, “Biochemical Engineering”, 2009, WILLEY-VCH verlag GmbH&Co. KGaA, A lamina, 2012. (преведена книга од владата)</p> <p>9. 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>10. 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>11. Хироши Т., Сузан Е. Е., Кики К., Џери Р.Т., “ Вкусот на храната, хемија, сетилна евалуација и биолошка активност “, 2003, Oхvord University Press, A lamnia, 2010, (преведена книга од владата)</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“, Џоко Кунгуловски, Микробиологија - Лабораториски прирачник</p>
3	Биохемија 1	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>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			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)
4	Одбрани поглавја од антомија на човекот	Вонр. проф. д-р Зора Узуноска	<ol style="list-style-type: none"> 1. „Клинички ориентирана анатомија“, KelthL.Moore, Arthur F.Dalley II, Anne M.R.Agur 2. „Анатомија на човекот на пресеци“ , Harold Ellis, Bari M Logan, Adrian K Dixon 3. „Атлас на човековата функционална анатомија“ Johns Hopkins 4. „Одбрани поглавја од анатомија на човекот“, Вонр. проф. д-р Зора Узуноска 5. Интерен практикум „Одбрани поглавја од анатомија на човекот“, М-р по фармација Драгана Јадровска
5	Храна и култура	Вонр. проф. д-р Анка Трајковска Петкоска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saso Korunovski, Jordan Kocovski: Hrana i Kultura, FTU, Ohrid 2009. 2. Dejvid Gudmen, Majkl Bots, Globaliziranje na hranata, Ars Lamina 2011. (преведена книга од владата) 3. Steven Notingam, Genite kako hrana, Ars Lamina 2010. (преведена книга од владата)
ЧЕТВРТ СЕМЕСТАР			
1	Основи на технолошки операции	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.

			<p>6. Transport processes and Separation Process Principles (Includes Unit Operation), Christie John Geankoplis, Prentice Hall, 2003.</p> <p>7. Heat transfer in process engineering, E. Cao, The McGraw Hill Companies, Inc. 2010.</p> <p>8. Unit Operation of Chemical Engineering, McCabe Warren, Smith Julian, Herriott Peter, McGraw Hill, 1993.</p> <p>9. Transport phenomena, Byron Bird, W.E. Steward, E.N. Lightfoot.</p> <p>10. Transport phenomena Problem Solver,</p> <p>11. Essential of Transport Phenomena I i II,</p> <p>12. Transport phenomena, Roberts S. Brodkey, H.C. Hersey.</p> <p>13. Fundamentals of momentum, heat and mass transfer, James Weltey.</p> <p>14. Principi i presmetaka na osnovnite tehnolocki operacii, F.P. Pavlovska.</p> <p>15. Tehnoloske operacije 1, D. Simonovik, D. Vukovik, S. Cvijovik, S. Koncar.</p>
2	Познавање на исхраната 2	Доц. д-р Вера Симовска	<p>1. Новаковиќ, Б.: Исхрана и здравље, Библиотека матице српске, Нови Сад 2014.</p> <p>2. Симовска В.: Познавање на исхраната 2, Технолошко технички факултет Велес, УКЛО Битола 2012 (Инетрна скрипта).</p> <p>3. USA Office of Disease Prevention and Health Promotion, Dietary Guidelines for Americans http://www.dietaryguidelines.gov</p> <p>4. United States Department of Agriculture, Food and Nutrition Service http://www.fns.usda.gov</p> <p>5. United States Department of Agriculture: Food and Nutrition Information Center, Proposed Changes to the Nutrition Facts Label.</p> <p>6. Медевед Р.: Спортска медицина, Загреб 2004.</p> <p>7. Стефановиќ С.: Интерна медицина, Београд 1992.</p> <p>8. Група автори: Хигијена, Медицински факултет, Београд. 2001.</p>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			<p>9. WHO - Regional Office for Europe: Nutrition. URL: http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition</p> <p>10. WHO - Regional Office for Europe: WHO European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020.</p>
3	Биохемија 2	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	Основи на физиологија на човекот	Вонр. проф. д-р Зора Узуноска	<p>1. Интерна скрипта „Основи на физиологија“, Вонр. проф. д-р Зора Узуноска</p> <p>2. Интерен практикум „Основи на физиологија на човекот“, М-р по фармација Драгана Јадровска</p> <p>3. „Медицинска Физиологија“, Walter F. Boron, Emile L. Boulpaer</p> <p>4. „Физиолошки атлас во својоја“, Stefan Silbernagl, Agamemnon Desporoulos</p>
5	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>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

ПЕТТИ СЕМЕСТАР			
1	Имунологија на нутриционисти	Вонр. проф. д-р Зора Узуноска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Интерна скрипта „Имунологија за нутриционисти“, Вонр. проф. д-р Зора Узуноска 2. „Основи на клиничката имунологија“, Helen Chapel, ManselHaeney, SirajMisbah, Neil Snowden 3. „Куби Имунологија“, Thomas J.Kindt, Richard A.Goldsbay, Barbara A.Osborne
2	Нова храна	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	
3	Инструментални и аналитички методи во исхраната	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Интерна скрипта по инструментални и аналитички методи во исхраната – Доцент Д-р Горица Павловска 2. Основи на аналитичката хемија - Douglas Skoog, Donald West, James Holler (преведена книга од владата) <p>Дополнителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chemical analysis – Modern instrumentation methods and techniques- Francis Rouessak, Annick Rouessak
4	Угоеност и недохранетост	Доц. д-р Вера Симовска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Симовска Вера. Угоеност и потхранетост. Учебник, Технолошко технички факултет Велес, УКЛО – Битола, ИК Менора 2014. 2. WHO Regional Office for Europe: Obesity. URL: http://www.euro.who.int/en/health-topics/noncommunicable-diseases/obesity 3. WHO Regional Office for Europe: The challenge of obesity in the WHO European Region and the strategies for response. Eds. F. Branca, H.Nikogosian, T. Lobstein 2007. 4. ADA, 2014. Position of the American Dietetic Association: Weight Management.
5	Моделирање и оптимизирање во нутриционизмот	Доц. д-р Весна Антоска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić "Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu"-Teholoski Fakultet Zagreb. 2. David G. Luenberger "Linear and Nonlinear Programming", Stanford University

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

6	Исхрана на жени, спортисти и стари луѓе	Вонр. проф. д-р Ангела Василеска	<p>Користена литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бојчески, О., Бојческа, М., (2014): Исхрана во спортот, Де Гама, Скопје 2. Р., Моган, М., Глисон, (2013): Биохемиска основа на спортската активност, Издадено на македонски јазик од Арс Ламина-публикации
ШЕСТИ СЕМЕСТАР			
1	Основи на диетотерапија	Вонр. проф. д-р Ангела Василеска	<p>Користена литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Василеска, А., (2009): диететика, ЦНИР, Факултет за туризам и угостителство, Охрид 2. С, Нотингам., (2010): Гените како храна, Како генетски модифицираната храна станува дел од нашата исхрана, Издадено на македонски јазик од Арс Ламина-публикации.
2	Технологија на храна од неживот. потекло	Ред. Проф. д-р Марија Србиноска	<ol style="list-style-type: none"> 1. Интерна скрипта по технологија на храна од неживотинско потекло - Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски, Ред. Проф. д-р Марија Србиноска, м-р Викторија Стаматовска 2. Никетиќ – Алексиќ Г., Технологија воћа и поврћа, III издање, Пољопривредни факултет, Београд, 1994. 3. Боцевска, М., Технологија на масти и масла, Универзитет Св. Кирил и Методиј, Технолошко-металуршки факултет, Скопје 4. Боску, Д., Маслиново масло: Хемија и технологија., Аламина, Унивезритет,, Аристотел”, Солун, Грција, 2006 (преведена книга од владата). 5. Маргалит Ј., Концепти во технологија на вино, Арс Ламина, 2010, (преведена книга од владата)
3	Аналитика на храна	Вонр. проф. д-р Горица Павловска	<p>Задолжителна литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предавања по аналитика на храна – Вонр. Проф. Д-р Горица Павловска 2. Анализе животних намирница – Ј. Трајковиќ, М. Мириќ, Ј. Барас, С.Шилер 3. Храна – Хемија на составните компоненти на храната – Том Калтејт (преведена книга од владата)

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			<p>Дополнителна литература:</p> <p>1. Food analysis, Third Edition, S.Suzanne Nielsen, Kluwer Academic / Plenum Publishers, New York, 2003</p>
4	Процеси на подготовка на храна	Ред. проф. д-р Драган Дамјановски	<p>1. Кузманова С., Основни на прехранбено процесно инженерство; Процеси на конзервирање на храната, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, 2011</p> <p>2. Предности на термална и нетермална заштита на храна, уредници Горав Тевари и Вицеј К. Џунеџа, Арс Ламина, 2010, (преведена книга од владата)</p> <p>3. Lovric T, Procesi u prehrambenoj industriji s osnovama prehrambenog inženjerstva, <i>HINUS, Zagreb, 2000</i></p> <p>4. Кузманова С., Основни процеси во прехранбената технологија и во биотехнологијата, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, 1988</p>
5	Квалитет и безбедност на храна	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<p>1. Прирачник за контрола на хигиената во прехранбената индустрија, Х.Л.М.Леливелд, М.А.Мостерт и Џ.Хола. АД ВЕРБУМ. Скопје 2009.</p> <p>2. Основна микробиологија на храна (дел 5, 6 и 7), Бибек Реј & Ерен Бунија, Арс Ламина. Скопје. 2010.</p> <p>3. Хигиена на храна и исхрана, Ѓоргеv Д, Кеvдровски В, Ристовска Г, Димитровска З. Медицински факултет Скопје. 2008.</p> <p>Дополнителна литература:</p> <p>1. Sensory Evaluation of Food: Statistical Methods and Procedures, O Machony M., Marcel Dekker, New York, 1986.</p> <p>2. Analyzing Food for Nutrition Labeling and Hazardous Contaminants, Jeon I.J., Ikins W.G., Marcel Dekker, New York, 1995</p>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

СЕДМИ СЕМЕСТАР			
1	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> <p>Дополнителна литература:</p> <p>1. Водич за безбедност на храната – Ричард Лавли, Лори Кертис и Џуди Дејвис, 2008. (преведена книга од владата)</p> <p>2. Comprehensive analytical chemistry - food contaminants and residue analysis – Yolanda Pico 2008 Elsevier</p>
2	Биостатистика	Доц. д-р Весна Антоска	<p>1. Њуболд П., "Статистика" ISBN 978-9989-183-99-7 (преведена книга од владата)</p> <p>2. Statistics using Microsoft Excel, 5e ©2008 Pearson Prentice-Hall</p> <p>3. Ред. проф. д-р Наумовски А., "Основни статистички методи"-Факултет за физичка култура, Универзитет "Св. Кирил и Методиј" - Скопје, Ред. проф. д-р Попчевска Ж., "Биостатистика"- ПМФ-Скопје</p>
3	Претприемништво и мал бизнис	Ред. Проф. д-р Драган Дамјановски	<p>1. Шуклев Б, " Менаџмент на малиот бизнис", 2006, Економски Факултет-Скопје, Скопје</p> <p>2. Фити Т., Василева – Марковска В., Бејтмен М., " Претприемништво", Економски Факултет-Скопје, Скопје</p> <p>3. Група автори, " Како до сопствен бизнис" 2 издание, 2007-2013, Центар за развој на мали бизниси, Универзитет " Св. Кирил и Методиј", Скопје</p> <p>4. Роберт А. Барон, Скот А. Шејн, " ПРЕТПРИЕМНИШТВО, процес и перспектива", 2005, South-Western, Thomson Corporation, http:// www.thomsonrights.com (преведена книга од владата)</p> <p>5. Phillip F. Drucker, " Inovation and Enterpreneursip", 1985, Harper and Row, Publisher, Inc, (преведена книга од владата)</p> <p>6. John C. Hull, " Risk Management and Financial Institution, 2nd Edition, 2011, Hull Financial Enterprises, Inc, (преведена книга од владата)</p>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			<p>од владата)</p> <p>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)</p> <p>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)</p>
4	Маркетинг на прехранбени производи	Доц. д-р Сашко Мартиновски	<p>1. Принципи на маркетинг, Filip Kotler · Geri Armstrong, Хон Saunders · Veronika Vong, дванаесто издание 2010 (преведена книга од владата)</p> <p>2. Ерата на маркетингот, Калман Аплбаум, 2010 (преведена книга од владата)</p>
5	Деловно и професионално комуницирање	Доц. д-р Сашко Мартиновски	<p>1. Основи на деловно комуницирање, Мери Елен Гафи, седмо издание, 2011 (преведена книга од владата)</p> <p>2. Комуникации, односи и иницијативи, Томислав Чокревски, Златко Жоглев, 2003</p> <p>3. Мајсторство во комуницирањето, Константин Петковски, Анета Мајсторова Ивановска, 2009</p>
ОСМИ СЕМЕСТАР			
1	Технологија на храна од живот. потекло	Доц. д-р Татјана Калевска	<p>1. Наука и технологија на млеко (дел 2 и 3), Валустра П., Вутерс Ј.Т.М., Гертс Т.Ј. Арс Ламина 2012</p> <p>2. Наука за месото и негова примена (дел 10-24), Роџерс В. Р., Јанг А.О., Хју.Ј.Х., Нип В-К., Арс Ламина 2011</p> <p>3. Хигиена и технологија на месо, риби и јајца и нивни производи, Данев М, Скопје 1999.</p> <p>4. Cheese: Chemistry, Physics and Mikrobiology (Vol 1 & 2), Fox, P.F. Goff: Dairy Science and tehnology. 1993.</p> <p>Дополнителна литература:</p> <p>1. Технологија на живинско месо и јајца. (глава I и IX), Василев К, Китановски Д. Битола.2005.</p>

Универзитет „Св. Климент Охридски“, Битола
Технолошко-технички факултет Велес, НУТРИЦИОНИЗАМ

			<p>2. Месо и преработки од месо. (втор дел), Џинлески Б. Скопје.1990.</p> <p>3. Конзумно млеко и киселомлечни производи, Пресилски С., Универзитет Св. Климент Охридски. Битола 2010.</p> <p>4. Производство на сирење и путер, Пресилски С., Универзитет Св. Климент Охридски. Битола 2004.</p>
2	Основи на токсикологија	Вонр. проф. д-р Зора Узуноска	<p>1. Интерна скрипта „Токсикологија за нутриционисти“, Вонр. проф. д-р Зора Узуноска</p> <p>2. Интерен практикум „Основи на токсикологија“, М-р по фармација Драгана Јадровска</p> <p>3. Поглавје XV, Токсикологија; „Фармаколошка основа на терапевтиците, Goodman & Gillman’s</p> <p>4. Поглавје VII, „Базични принципи на фармакологијата“, David.E.Golan</p>
3	Сензорна анализа на храната	Вонр. проф. д-р Валентина Павлова	<p>1. Н. Tamura, S. Ebeler, K. Kubota, J. Takoka, Вкусот на храната: Хемија, сетилна евалуација и биолошка активност, Oxford University Press, 2003 (преведена книга од владата)</p> <p>2. T. Coultate, Храна: хемија на составните компоненти на храната, 5th Edition T.P. Coultate, 2009 (преведена книга од владата)</p>