



**УНИВЕРЗИТЕТ „СВ.КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ - БИТОЛА
ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ – ВЕЛЕС**



**УПАТСТВО ЗА ИЗРАБОТКА НА СЕМИНАРСКА /
ПРОЕКТНА ЗАДАЧА
ЗА ПРВ, ВТОР И ТРЕТ ЦИКЛУС СТУДИИ
НА ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ-ВЕЛЕС
ПРИ УНИВЕРЗИТЕТОТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ - БИТОЛА**

Февруари, 2020

➤ Студентот во текот на семестарот е должен да изработи семинарска/проектна задача по предметите за кои е предвидено со предметната програма. Исто така, студентот е должен да изработи и презентација на истата и да ја одбрани, ако тоа е предвидено од предметниот наставникот како задолжително.

➤ Темата на семинарска/проектна задача се избира од листа што однапред е подготвена од предметниот наставник, кој ја дава на увид на студентите на почетокот на наставата по соодветната наставна дисциплина. Во договор со наставникот некоја тема од листата може да се модифицира или студентот може да предложи нова тема.

➤ Темата на семинарските/проектните задачи и обработката може да биде:
- *теоретска- компилативна* (студентот може да обработи и презентира сознанија од литературата, релевантни за темата која ја обработува) или
- *теоретско-истражувачка* (студентот може да образложи резултати од сопствени истражувања со истовремена обработка на литературни податоци).

➤ Студентот е должен семинарската/проектната задача да ја изработи и да ја предаде во текот на семестарот во кој е одобрена.

➤ Семинарската/проектната задача студентот треба да ја предаде во електронска форма и во печатена форма на барање на предметниот наставник.

➤ Ако предадената семинарска/проектна задача според наставникот не задоволува по својот обем и квалитет, му се враќа на студентот на дополнување или доработка.

➤ Кога семинарската/проектната задача е позитивно оценета, студентот ја брани истата, ако тоа е предвидено од предметниот наставникот како задолжително.

➤ *Со цел да се подобри квалитетот на семинарските/проектните задачи и да се постигне унифицираност во пишувањето, студентите треба да ги следат насоките дадени во ова упатство со кое се уредува начинот за изработка на семинарски/проектни задачи од студентите на прв, втор и трет циклус на студии на Технолошко - техничкиот факултет- Велес.*

1. Број на страници на семинарската/проектната задача

➤ Бројот на страници на семинарската/проектната задача за **прв циклус студии** треба да биде минимум 10 страници.

➤ Бројот на страници на семинарската/проектната задача за **втор циклус студии** треба да биде минимум 15 страници.

➤ Бројот на страници на семинарската/проектната задача за **трет циклус студии** треба да биде минимум 15 страници.

• ЗАБЕЛЕШКА

➤ Поради специфичноста на семинарската/проектната задача по одредени предмети бројот на страници може да биде променет од страна на предметниот наставник.

Така на пример поради специфичноста на проектната задача (во форма на труд) по предметот МОНИР бројот на страници треба да биде помал од 15 страници.

2. Уредување на семинарската/проектната задача

➤ Семинарската/проектната задача треба да биде напишана на А4-формат, со маргини на страниците 3.5 cm лево и 2.5 cm горе, доле и десно, со вертикално израмнет текст.

➤ Страниците се нумерираат започнувајќи од поглавјето **ВОВЕД**, на средината од дното на секоја страница, последователно со арапски цифри (насловната страна и содржината не се нумерираат, но сепак се бројат како страници).

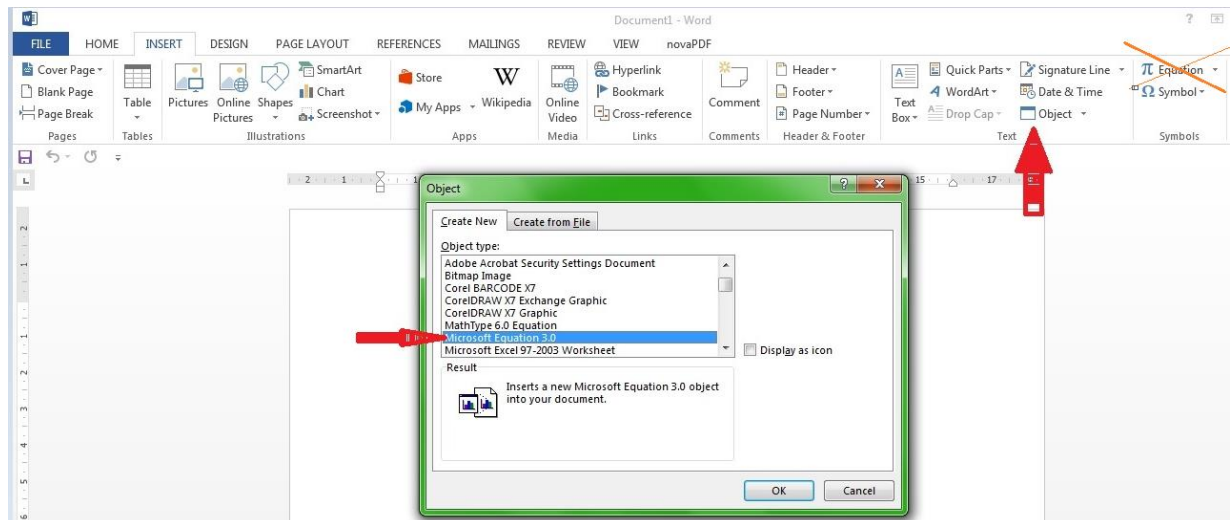
➤ Семинарската/проектната задача треба да биде напишана на македонски јазик, со исклучок на мерните единици од SI-системот, симболите, стручните термини и во некои случаи користената литература.

➤ **Текстот** во семинарската/проектната задача треба да се пишува со фонт Times New Roman (македонска поддршка), со големина на буквите 12 (font size 12 pt), со проред 1,5 (line spacing: 1.5 lines), со вовлечена прва линија на пасусот и со израмнување на текстот од двете страни (Alignment justify). Латинските називи се пишуваат во *Italic*.

➤ **Насловите на основните поглавја** треба да се пишуваат со големи затемнети букви (Bold) со големина 14 (font size 14 pt) и секогаш да почнуваат на нова страница. Насловите на потточките се пишуваат со мали затемнети букви (Bold) со големина 14,

а насловите на нивните потточки се пишуваат со мали затемнети букви (Bold) со големина 12 (font size 12 pt).

➤ Формулите да се пишуваат Word со функцијата → Insert→Object→Microsoft Equation 3.0. На сликата во прилог е дадено како се повикува функцијата.



Напомена: Повикувањето на функцијата да биде исклучиво преку Object, бидејќи користењето на функцијата Insert ...Equation, формулите не се сразмерни во однос на експонентите или степените.

➤ **Формулите и математичките изрази** треба да се нумерираат од нивната десна страна (до десната маргина). Нумерацијата се состои од два броја во мали загради со точка меѓу нив (x.y). Бројот x е бројот на поглавјето во кое се наоѓа формулата, а бројот y е редниот број на формулата. Израмнувањето на равенките треба да е центрирано (Alignment Centered).

Пример:

$$R = \frac{A \cdot 100}{N} \quad (3.1)$$

каде што:

R - степен на екстракција (%);

A - количеството на извлечен пектин (%);

N - почетното количество на полисахарид во растителниот материјал (%).

➤ **Табелите**, доколку тоа е можно треба да бидат позиционирани со израмнување на текстот од двете страни (Alignment justify) на онаа страница каде што тие се споменуваат или на почетокот од наредната страница. Табелите се нумерираат последователно со арапски цифри и треба да имаат наслов со кој е објаснета нивната содржина. Насловите на табелите треба секогаш да бидат поставени над табелите, со израмнување на текстот од двете страни (Alignment justify). Во табелите текстот треба да се пишува со фонт Times New Roman (македонска поддршка), со големина на буквите 12 (font size 12 pt) или 11 (font size 11 pt). Израмнувањето на текстот во табелите треба да е центрирано доколку текстот го собира во еден ред, а во спротивен случај израмнето од двете страни.

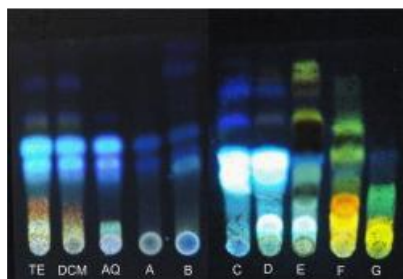
Пример:

Табела 4. Физичко-хемиски својства на изолирани пектини

Параметар	Изолирани пектини		
	Примерок 1	Примерок 2	Примерок 3
Молекулска маса (Da)	328 000	386 000	354 000
Вискозитет (dl/g)	6,12	7,14	7,08
Сила на желирање (°ТВ)	230	240	230

➤ **Сликите**, доколку тоа е можно треба да бидат централно позиционирани (Alignment Centered) на онаа страница каде што тие се споменуваат или на почетокот од наредната страница. Под слики се подразбираат графички прикази, фотографии, цртежи, шеми итн. Сликите се нумерираат последователно со арапски цифри и треба да имаат наслов со кој е објаснета нивната содржина. Насловите на сликите треба секогаш да бидат поставени под сликите, со центрирано израмнување на текстот од двете страни (Alignment Centered).

Пример:



Слика 3. TLC хроматограм

➤ **Повикувањето на табелите и сликите** низ текстот треба да биде како што е прикажано на следниот пример.

Пример:

Во табела 3 е прикажан..... Добиените резултати се прикажани на графикон 11. Добиените резултати се во корелација со (графикон 1).

➤ **Цитирање на автор/автори во текст**

При пишување на проектната задача се што е превземено од некаде треба да биде цитирано. Кога се цитира студентот треба да го/ги цитира само авторот/авторите на литературата што ги има. Во текстот не се користат бројки, туку презимето на авторот и годината на издавање, на пример: (Miškić, 2017) или Pushpa & Varadacharyulu (2017) во зависност од контекстот на реченицата. Доколку трудот има два автора, помеѓу презимињата се пишува &, на пример: (Pushpa & Varadacharyulu, 2017) или Miškić (2017), во зависност од контекстот на реченицата. Ако се цитира литература со повеќе од двајца автори, се наведува само презимето на првиот автор, а потоа се пишува: за странски автори **et al.**, или за домашни автори и автори каде оригиналот на изворот е на кирилица **и сор.** на пример: (Popović-Vranješ et al., 2007) или Popović-Vranješ et al. (2007) или (Димитровска и сор., 2012) или (Димитровска и сор. (2012), во зависност од контекстот на реченицата

Во поглавјето **КОРИСТЕНА ЛИТЕРАТУРА** сите референци кои студентот ги користел (цитирал) при изработката на семинарската/проектната задача треба да ги внесе со цели библиографски податоци и распоредени по азбучен редослед на презимињата на авторите.

I. Ако цитирањето е на крајот на реченицата или пасосот

Пример 1.

Јачменот може успешно да биде додаден во многу прехранбени производи како што се леб, кекси, крекери, колачи, итн., а при тоа добиените производи да се одликуваат со подобрени нутритивни карактеристики (Miškić, 2017; Pushpa & Varadacharyulu, 2017).

Пример 2.

Производството на тофу може да се врши на традиционален или индустриски начин (Riaz, 2006; Popović-Vranješ et al., 2007; Kožul, 2011), но и двата начина се

состојат од исти основни фази на производство (слика 10). Квалитетот на финалниот производ зависи од видот на соеви кои се користат за ферментација (Dey et al., 2017). Методот на подготовка се состои од три основни чекори: подготовка тофу сирење, прва ферментација и втора ферментација (Коџул, 2011).

Пример 3.

Во раното детство (1-3 години) потребно е детето да внесе широк спектар на важни хранливи материи кои ќе го поддржат неговиот раст и развој (Димитровска и сор., 2012).

Пример 4.

Според добиените вредности на испитуваните параметри, плодовите на малина од сортата *виламет* и во диворастечката популација на малина *lat. Rubus ideaus*, ги исполнуваат условите пропишани во Правилникот за квалитет на овошје, зеленчук и печурки (Сл.лист бр.29/79 и 53/87).

II. Ако цитирањето е во контекст на реченица

Пример 1.

Veličković et al. (2004) вршеле испитување на биофизичките и биохемиските карактеристики на малини од драгачевскиот регион во текот на две години. Истите сорти претходно биле испитани и од страна на Stanisavljević et al. (2003), кои констатирале повисоки вредности за испитаните параметри. Vangdal & Slimestad (2006) вршеле испитувања на содржината на антоцијани, содржината на вкупни феноли и антиоксидативниот капацитет на девет сорти сливи.

Figuerola (2007) ја истакнува важноста на киселините при производството на џемови. Киселините ја стабилизираат врската помеѓу пектинот и шеќерот.

Popović-Vranješ et al. (2007), укажуваат дека покрај класичниот тофу (природен) (без додаток на вкус) може да се произведе и тофу со лимон, бибер и сусам. Исто така, тие го споменуваат и тофу крем сирењето со зачини кое се произведува од тофу, соја млеко, растителна маст, растителни протеини и мешавина од зачини.

Според Димитровска и сор. (2012), за да се обезбеди разновидна, добро избалансирана исхрана, секој ден во исхраната на децата треба да се вклучени следните групи на производи: жито, производи од жито (леб, ориз, тестенини, цереалии); зеленчук и овошје; млеко и млечни производи; јајца, месо и риба.

Пример 2.

Milosević (1997) цитиран од страна на **Kulina et al. (2012)**, утврдил дека свежите малини содржат до 18 % сува материја, 7 % вкупни шеќери и 3 % органски киселини. Содржината на основните хемиски соединенија варира во зависност од видот на малината, еколошките услови и од нивото на применетите практични мерки.

3. Структура на семинарската/проектната задача

3.1. Семинарската/проектната задача (теоретска-компилативна) треба да се состои:

- Насловна страна
- Содржина
- Вовед
- Тематски поглавја и потточци (обработка на темата)
- Заклучок
- Користена литература
- Прилог/Прилози (доколку постојат, не е задолжително поглавје)

3.2. Семинарската/проектната задача (теоретско-истражувачка) треба да се состои:

- Насловна страна
- Содржина
- Вовед
- Теоретски дел
- Експериментален дел (Материјал и метод на работа)
- Резултати и дискусија
- Заклучок
- Користена литература
- Прилог/Прилози (доколку постојат, не е задолжително поглавје)

3.3. Опис на деловите од кои треба да се состои семинарската/проектната задача.

➤ **НАСЛОВНА СТРАНА** - со името и симболите на Универзитетот и Факултетот, насоката на студии (прв, втор или трет циклус), предметна припадност, наслов, име и презиме на студентот, број на индекс, име и презиме на менторот, град и година (дадени во Прилог, соодветно за секој циклус).

➤ **СОДРЖИНА** - во која е даден преглед на сите поглавја со број на страна во трудот. Потточките во одделното поглавје треба да бидат нумерирани со вовлечен параграф.

Пример:

5. РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА

5.1. Резултати и дискусија од анализа на употребените суровини

5.1.1. Основни суровини

5.1.2. Помошни суровини

5.2. Резултати и дискусија од анализа на добиените производи

5.2.1. Содржина на минерални материи

5.2.2. Содржина на шеќери

➤ **ВОВЕД** - треба да содржи краток опис на разгледуваната проблематика т.е. значењето и актуелноста на проблематиката што се обработува во семинарската/проектната задача. Потоа, основната цел и предметот на анализата, односно истражувањето. На крајот на воведот може да се посочи и методолошкиот приод при изработката на семинарската/проектната задача. Воведот не треба да надминува една страница.

➤ **ГЛАВЕН ДЕЛ** - следи после **ВОВЕДОТ**.

• **ГЛАВНИОТ ДЕЛ** во теоретската- компилативната семинарска/проектна задача треба да се состои од тематски поглавја и потточки во кои се дава преглед на актуелни сознанија и теоретските основи кои се однесуваат на разгледуваната проблематика. Студентот треба да обработи и презентира сознанија од литературата, релевантни за темата која ја обработува. Студентот не мора да открие нешто ново туку треба да го претстави собраниот материјал (обично непознат за другите) на свој оригинален начин, давајќи свое толкување.

• **ГЛАВНИОТ ДЕЛ** во теоретско-истражувачката семинарска/проектна задача треба да се состои од **ТЕОРЕТСКИ ДЕЛ**, **ЕКСПЕРИМЕНТАЛЕН ДЕЛ** (Материјал и метод на работа) и **РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА**. Во **ТЕОРЕТСКИОТ ДЕЛ** студентот треба да обработи и презентира најнови, но и постари литературни сознанија, релевантни за темата која ја обработува. Исто така, студентот во овој дел треба да даде преглед и анализа на слични истражувања од други автори. Во

ЕКСПЕРИМЕНТАЛЕНИОТ ДЕЛ студентот треба да ги опише материјалите и методите кои се користени за реализација на истражувањето. Во делот **РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА** студентот треба да ги прикаже резултати (табеларно или графички) од сопственото истражувања и да даде свои видувања во однос на истите, а при тоа истовремено да ги коментира и споредува со литературно достапните податоци.

➤ **ЗАКЛУЧОК** - претставува сублимиран приказ на сè она што претходно е анализирано (концизен, краток, јасен, во подточки). Студентот треба накратко да ги прикаже главните заклучоци кои произлегуваат од добиените резултати на истражувањата; да ги наведе можностите за нивна примена; да даде препораки за понатамошна работа и сл.

➤ **КОРИСТЕНА ЛИТЕРАТУРА** - претставува списокот на целосни библиографски единици - референци (книги, трудови од списанија или конференции, студии, дипломски работи, докторски дисертации, магистерски трудови, електронски извори и др.) кои студентот ги користел (цитирал) при изработката на семинарската/проектната задача.

• Бројот на цитирани извори во семинарската/проектната задача за **прв циклус студии** не треба да биде помал од **10**.

• Бројот на цитирани извори во семинарската/проектната задача за **втор циклус студии** не треба да биде помал од **15**.

• Бројот на цитирани извори во семинарската/проектната задача за **трет циклус студии** не треба да биде помал од **20**.

Користените литературни референци во списокот треба да се дадени со целосни библиографски податоци (треба да се внесат сите автори, при што помеѓу предпоследниот и последниот автор се пишува &). Во списокот референците треба да се распоредени по азбучен редослед (абеџеда) на презимињата на авторите, а потоа да се нумерираат со арапски цифри (овие цифри не се внесуваат во текстот од семинарската/проектната задача). (даден пример во Прилогот)

Литературните референци во списокот треба да се наведуваат на следниот начин:

• **Труд/статија од списание**

Презиме и иницијал од името на авторот. (година на издавање). наслов на трудот..назив на списанието, волумен (број), страници на кои се наоѓа трудот (од-до).

Примери:

Gaby R.A. (2005). Adverse effects of dietary fructose. *Alternative Medicine Review*, 10(4), 294-306.

Vangdal E. & Slimestad R. (2006). Methods to determine antioxidative capacity in fruit. *Journal of Fruit and Ornamental Plant Research*, 14, 26-32.

Pushpa K. H. & Varadacharyulu N. C. (2017). Barley based food provide consumers with reliable, healthy food choice. *International Journal of Research in Arts and Science*, 3(1), 1-3.

Popović-Vranješ A., Munćan G. & Kecman J. (2007). Proizvodnja sojinog mleka i sojinih proizvoda u O.J. SOYA FOOD, Lokve. *Savremena poljoprivreda*, 56(5), 171-177.

Stanisavljević M., Lepasavić A., Milenković S. & Petrović S. (2003). Biološko-pomološke osobine novijih sorti i selekcija maline. *Jugosl. Voćar.*, 7(143-144), 123-129.

Dey A., Prasad R., Kaur S., Singh J. & Luwang D. M. (2017). Tofu: technological and nutritional potential. *Indian Food Industry Mag.*, 36(3), 8-24.

Veličković M., Vulić T., Milinković Lj. & Stanisavljević M. (2004). Vegetativni i generativni potencijal važnijih sorti i selekcija maline u agroekološkim uslovima dragačevskog malinogorja. *Jugosl. Voćar.*, 38(145–146), 101–108.

Belcredi B. N., Ehrenbergerová J., Běláková S. & Vaculová K. (2009). Barley Grain as a Source of Health-Beneficial Substances. *Czech J. Food Sci.*, 27, Special Issue, S242-S244.

• **Труд/стативија од конференцији, симпозиуми (Proceedings)**

Презиме и иницијал од името на авторот. (година на издавање). наслов на трудот. Во: Наслов на зборникот кој најчесто содржи место и датум, издавач, место на издавање, страници на кои се наоѓа трудот (од-до).

Примери:

Labuza T.P., Roe K., Payne C., Panda F., Labuza T.J., Labuza P.S. & Krusch L. (2004). Storage stability of dry food systems: influence of state changes during drying and storage. In: *Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS 2004)*, August 22-25, 2004, Sao Paulo, Brazil., A, 46–68.

Kulina M., Popovic R., Stojanovic M., Popovic G. & Kojovic R. (2012). Pomological characteristics of some raspberry varieties grown in the conditions of Bratunac region. *Third International Scientific Symposium "Agrosym Jahorina 2012"*, 178-182.

• **Дипломски, магистерски и докторски трудови**

Презиме и иницијал од името на авторот. (година на издавање). наслов на дипломскиот/ магистерскиот/докторскиот труд, универзитет, факултет, место.

Примери:

Kožul Ž. (2011). Prehrambeni proizvodi od soje. Diplomski rad, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-Tehnološki fakultet, Osijek.

Miškić B. (2017). Primjena ječma u proizvodnji pekarskih proizvoda, Završni rad, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera - Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek.

Kavarić N. (2013). Gojaznost kao faktor rizika nastanka kardiovaskularnih poremećaja u dece školskog uzrasta, Doktorska disertacija. Univerzitet u Prištini, Medicinski fakultet, Podgorica.

Lathia N. (2011). Instrumental and Sensory Characteristics of a Baked Product Containing Barley Flour with Varying Amounts of Beta-Glucan and Sugar Substitute. Master Thesis, Graduate School-New Brunswick Rutgers, The State University of New Jersey.

Maurya K. A. (2015). Development of Dietary Fibre Rich Yoghurt and Biscuits Using Guava Seed Powder. PhD Thesis, Institute of Agricultural Sciences, Banaras Hindu University, Varanasi India.

Jonjic Z. (2016). Reoloska svojstva pšenice s dodatkom repinih rezanca i utjecaj na kvalitetu proizvoda na bazi brašna. Specijalistički rad. Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek.

• Книга/Прирачник

Презиме и иницијал од името на авторот, (година на издавање). наслов на книгата/прирачникот. издавач, место.

Примери:

Bhattacharya S. (2015). Conventional and advanced food processing technologies. John Wiley & Sons, Ltd.

Riaz N. M. (2006). Soy Applications in Food. Boca Raton, FL: CRC Press.

Arendt E. K. & Zannini E., (2013). Cereal grains for the food and beverage industries. Woodhead Publishing Limited .

Pajin B. (2009). Praktikum iz tehnologije konditorskih proizvoda, Tehnološki fakultet, Novi Sad.

Ангелеска Е., Николов И., Давидовски М. & Јованов В. (2011). Основи на земјоделството во ветеринарството. Министерство за образование и наука на Република Македонија, Графички центар доел, Скопје.

Димитровска З., Спироски И., Мемети Ш. & Кедровски В. (2012). Прирачник за правилна исхрана на доенчиња и мали деца. Институт за јавно здравје на Република Македонија, Скопје.

• **Поглавје од книга или дело од збирка на трудови**

Презиме и иницијал од името на авторот, (година на издавање). наслов на поглавјето од книгата. Во: Наслов на книгата, презиме и иницијал од името на авторот, издавач, место.

Примери:

Figuerola E.F. (2007). Chapter 13: Berry jams and jellies, Part III Processing technologies for developing value-added berry fruit products, In: Berry Fruit: Value - Added Products for Health Promotion, Ed.by Zhao Y., CRC Press, Boca Raton, FL.

Hobbs L. (2009). Sweeteners from Starch: Production, Properties and Uses. In: Starch: Chemistry and Technology, Ed. by BeMiller J. & Whistler R., Elsevier Inc., New York, NY.

Dean M., Raats M.M., Shepherd R. & Hamaker B.R. (2008). Consumers and functional cereal products. In: Technology of functional cereal products, Ed. by Hamaker R.B., Woodhead Publishing Ltd, Cambridge, England.

Cruz C.M. & Alvarez-Jacobs J. (2003). Chapter 15: Production of tequila from agave: historical influences and contemporary processes, In: The Alcohol Textbook, Ed. by Jacques A. K., Lyons P.T. & Kelsal R.D., Nottingham University Press, United Kingdom.

• **ЕУ документи и правилници**

- Името на институцијата од каде потекнува документот (пр.комисија), формата (пр. директива или одлука), година/број на правниот акт/иницијали од институцијата по кој следува датум кога е донесена, потоа насловот.

Примери:

Council Directive 2001/29 /EC of 22 May 2001 on the harmonisation of certain aspects of copyright and related rights in the information society.

Commission Decision 93/42/EEC of 21 December 1992 concerning additional guarantees relating to infectious bovine rhinotracheitis for bovines destined for Denmark.

Council Regulation (EEC) 1612/68[5] of 15 October 1968 on freedom of movement for workers within the Community.

- Името на правилникот (вВесникот, бројот, годината).

Примери:

Правилник за квалитет на овошје, зеленчук и печурки (Сл.весник на РМ бр. 29/79 и 53/87).

Правилник за минималните услови за ставање во промет, квалитетот и типовите на брашно, начинот и методите за земање на мостри, како и методите за анализа на квалитетот на брашното (Сл.весник на РМ, бр.24, 2014).

• **Електронски извори (Internet)**

Доколку изворот е достапен online се наведува на почетокот, додека целата интернет адреса (URL) потребно е да се наведе на крајот од референцата, како и датумот кога е пристапено на страницата. Доколку цитатот е преземен од веб страница да се наведе целосниот линк, кој директно води на делот кој се однесува на соодветниот цитат.

- Презиме и иницијал од името на авторот, (година на издавање). наслов на публикацијата. Достапно: <http://www.xxx.yyy> (посетана: датум).

Пример:

Castle B. (2005). Introduction to web services for remote portlets. Available at: <http://www-128.ibm.com/developerworks/library/wsrsrp/> (посетена: 12. 10. 2007).

- Наслов на публикацијата. [Online]. Достапно : <http://www.xxx.yyy> (посетана: датум).

Пример:

Vitamins and minerals: a brief guide. A Sight and Life publication. Available at: https://sightandlife.org/wp-content/uploads/2017/03/SAL_MVLex_web.pdf; (посетена: 22.09.2018)

- Доколку цитатот е преземен од веб страница потребно е се наведе целосниот линк, кој директно води на делот кој се однесува на соодветниот цитат.

Пример:

www.businessplan.org/Mission.html (посетена: 04.06.2013)

➤ **ПРИЛОГ/ПРИЛОЗИ** - Во одредени случаи, по потреба студентот може да приложи и дополнителни материјали за кои смета дека се интересни и корисни, а не се презентирани во основниот текст. Во прилог на семинарската/проектната задача може да се дадат табели, графикони, слики, картограми, фотокопии од документи, формулари и други илустрации значајни за појаснување на наводите во анализата, а со кои не би требало да се оптеретува текстот. Тие треба се одбележуваат последователно со арапски цифри (Прилог 1, Прилог 2 . . .).

ПРИЛОГ



**УНИВЕРЗИТЕТ „СВ.КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ - БИТОЛА
ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ – ВЕЛЕС
(ДИСПЕРЗИРАНИ СТУДИИ – БИТОЛА)**



**ПРВ ЦИКЛУС СТУДИИ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА
Прехранбена технологија и биотехнологија/ Нутриционизам**

Семинарска/Проектна задача по предметот

НАСЛОВ

ИЗРАБОТИЛ

Име Презиме бр.на индекс

МЕНТОР

Град, _____ година



**УНИВЕРЗИТЕТ „СВ.КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ - БИТОЛА
ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ – ВЕЛЕС**



ВТОР ЦИКЛУС СТУДИИ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА

Управување со квалитет и безбедност на храна/ Нутриционизам- едногодишни/

Нутриционизам- двогодишни

Семинарска/Проектна задача по предметот

НАСЛОВ

ИЗРАБОТИЛ

Име Презиме бр.на индекс

МЕНТОР/И

Град, _____ година



**УНИВЕРЗИТЕТ „СВ.КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ - БИТОЛА
ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ – ВЕЛЕС**



**ТРЕТ ЦИКЛУС СТУДИИ НА СТУДИСКАТА ПРОГРАМА
ИНОВАТИВНИ ТЕХНОЛОГИИ ЗА ХРАНА И НУТРИЦИОНИЗАМ
Модул 1: Храна и иновативни технологи / Модул 2: Храна и нутриционизам**

Семинарска/Проектна задача по предметот

НАСЛОВ

ИЗРАБОТИЛ

Име Презиме бр.на индекс

МЕНТОР/И

Град, _____ година

**Пример за начин на цитирање во поглавје КОРИСТЕНА ЛИТЕРАТУРА и
распоред на референците во списокот**

6. КОРИСТЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Arendt E. K. & Zannini E. (2013). Cereal grains for the food and beverage industries. Woodhead Publishing Limited .
2. Belcredi B. N., Ehrenbergerová J., Běláková S. & Vaculová K. (2009). Barley Grain as a Source of Health-Beneficial Substances. Czech J. Food Sci., 27, Special Issue, S242-S244.
3. Bhattacharya S. (2015). Conventional and advanced food processing technologies. John Wiley & Sons, Ltd.
4. Castle B. (2005). Introduction to web services for remote portlets. Available at: <http://www-128.ibm.com/developerworks/library/wswsrp/> (посетена: 12.10.2007).
5. Commission Decision 93/42/EEC of 21 December 1992 concerning additional guarantees relating to infectious bovine rhinotracheitis for bovines destined for Denmark.
6. Council Directive 2001/29 /EC of 22 May 2001 on the harmonisation of certain aspects of copyright and related rights in the information society.
7. Cruz C.M. & Alvarez-Jacobs J. (2003). Chapter 15: Production of tequila from agave: historical influences and contemporary processes, In: The Alcohol Textbook, Ed. by Jacques A. K., Lyons P.T. & Kelsal R.D., Nottingham University Press, United Kingdom.
8. Dean M., Raats M.M., Shepherd R. & Hamaker B.R. (2008). Consumers and functional cereal products. In: Technology of functional cereal products, Ed. by Hamaker R.B., Woodhead Publishing Ltd, Cambridge, England.
9. Dey A., Prasad R., Kaur S., Singh J. & Luwang D. M. (2017). Tofu: technological and nutritional potential. Indian Food Industry Mag., 36(3), 8-24.
10. Figuerola E.F. (2007). Chapter 13: Berry jams and jellies, Part III Processing technologies for developing value-added berry fruit products, In: Berry Fruit: Value - Added Products for Health Promotion, Ed.by Zhao Y., CRC Press, Boca Raton, FL.
11. Gaby R.A. (2005). Adverse effects of dietary fructose. Alternative Medicine Review, 10(4), 294-306.
12. Hobbs L. (2009). Sweeteners from Starch: Production, Properties and Uses. In: Starch: Chemistry and Technology, Ed. by BeMiller J. & Whistler R., Elsevier Inc., New York, NY.
13. <http://www.businessplan.org/Mission.html> (посетена: 04.06.2013).

14. Jonjic Z. (2016). Reoloska svojstva pšenice s dodatkom repinih rezanaca i utjecaj na kvalitetu proizvoda na bazi brašna. Specijalistički rad. Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek.
15. Kavarić N. (2013). Gojaznost kao faktor rizika nastanka kardiovaskularnih poremećaja u dece školskog uzrasta, Doktorska disertacija. Univerzitet u Prištini, Medicinski fakultet, Podgorica.
16. Kožul Ž. (2011). Prehrambeni proizvodi od soje. Diplomski rad, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-Tehnološki fakultet, Osijek.
17. Kulina M., Popovic R., Stojanovic M., Popovic G. & Kojovic R. (2012). Pomological characteristics of some raspberry varieties grown in the conditions of Bratunac region. Third International Scientific Symposium "Agrosym Jahorina 2012", 178-182.
18. Labuza T.P., Roe K., Payne C., Panda F., Labuza T.J., Labuza P.S. & Krusch L. (2004). Storage stability of dry food systems: influence of state changes during drying and storage. In: Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS 2004), August 22-25, 2004, Sao Paulo, Brazil., A, 46-68.
19. Lathia N. (2011). Instrumental and Sensory Characteristics of a Baked Product Containing Barley Flour with Varying Amounts of Beta-Glucan and Sugar Substitute. Master Thesis, Graduate School-New Brunswick Rutgers, The State University of New Jersey.
20. Maurya K. A. (2015). Development of Dietary Fibre Rich Yoghurt and Biscuits Using Guava Seed Powder. PhD Thesis, Institute of Agricultural Sciences, Banaras Hindu University, Varanasi India.
21. Miškić B. (2017). Primjena ječma u proizvodnji pekarskih proizvoda, Završni rad, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera - Osijek, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek.
- Pajin B., (2009). Praktikum iz tehnologije konditorskih proizvoda, Tehnološki fakultet, Novi Sad.
22. Popović-Vranješ A., Munćan G. & Kecman J. (2007). Proizvodnja sojinog mleka i sojinih proizvoda u O.J. SOYA FOOD, Lokve. Savremena poljoprivreda, 56(5), 171-177.
23. Pushpa K. H. & Varadacharyulu N. C. (2017). Barley based food provide consumers with reliable, healthy food choice. International Journal of Research in Arts and Science, 3(1), 1-3.
24. Riaz N. M. (2006). Soy Applications in Food. Boca Raton, FL: CRC Press.
25. Stanisavljević M., Leposavić A., Milenković S. & Petrović S. (2003). Biološko-pomološke osobine novijih sorti i selekcija maline. Jugosl. Voćar., 7(143-144), 123-129.

26. Vangdal E. & Slimestad R. (2006). Methods to determine antioxidative capacity in fruit. *Journal of Fruit and Ornamental Plant Research*, 14, 26-32.
27. Veličković M., Vulić T., Milinković Lj. & Stanisavljević M. (2004). Vegetativni i generativni potencijal važnijih sorti i selekcija maline u agroekološkim uslovima dragačevskog malinogorja. *Jugosl. Voćar.*, 38(145–146), 101–108.
28. Vitamins and minerals: a brief guide. A Sight and Life publication. Available at: https://sightandlife.org/wp-content/uploads/2017/03/SAL_MVLex_web.pdf; (посетена: 22.09.2018).
29. Ангелеска Е., Николов И., Давидовски М. & Јованов В. (2011). Основи на земјоделството во ветеринарството. Министерство за образование и наука на Република Македонија, Графички центар дооел, Скопје.
30. Димитровска З., Спироски И., Мемети Ш. & Кендровски В. (2012). Прирачник за правилна исхрана на доенчиња и мали деца. Институт за јавно здравје на Република Македонија, Скопје.
31. Правилник за квалитет на овошје, зеленчук и печурки (Сл.весник на РМ бр. 29/79 и 53/87).
32. Правилник за минималните услови за ставање во промет, квалитетот и типовите на брашно, начинот и методите за земање на мостри, како и методите за анализа на квалитетот на брашното (Сл.весник на РМ, бр.24, 2014).