

РЕЦЕНЗИЈА
НА РАКОПИСОТ „УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ НА ХРАНА” - ПРАКТИКУМ
ОД АС. М-Р ДУШИЦА САНЕВА И ВОН. ПРОФ. ЕЛИЗАБЕТА МИТРЕВА,
ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА,
УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ” ВО ШТИП

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип, како и Одлуката бр.2102-34/12 од 218. редовна седница на Наставно-научниот совет на Факултет за туризам и бизнис логистика, одржана на 22.1.2020 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

- **Д-р Нако Ташков**, редовен професор во пензија, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев” - Штип
- **Д-р Ацо Кузелов**, редовен професор на Земјоделски факултет, Универзитет „Гоце Делчев” - Штип

за изготвување на извештај, рецензија на приложениот ракопис **„УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ НА ХРАНА”** – практикум од **ас. м-р Душица Санева и вон. проф. Елизабета Митрева**, наменет за студентите на прв циклус студии на Факултет за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев” во Штип.

По прегледот на ракописот, Комисијата до Наставно-научниот совет на Факултет за туризам и бизнис логистика го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

Општи податоци за ракописот: Е-практикумот „Управување со квалитет на храна“ е наменет за студентите на прв циклус студии на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип, кои според наставниот план ги слушаат предметите Менаџмент на производство на храна и Исхрана и диететика во втора и трета година, со фронт на часови 2+2+1 и 3+2+2 на студиските програми Гастрономија и исхрана и Хотелско-ресторанска. Приложениот ракопис е во согласност со Наставната програма и ја опфаќа наставната материја за студиските програми за коишто е наменет.

Податоци за обемот на ракописот: Ракописот, напишан на македонски јазик, се состои од вкупно 31 страници (А4 формат), фронт Arial. Обемот и содржината на приложениот ракописот се во согласност со Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип.

Податоци за постоење на сличен или ист наслов: Според нашите сознанија, ваков е-практикум, по обем и содржина, којшто одговара на предвидената наставна програма по предметите Менаџмент на производство на храна и Исхрана и диететика на ФТБЛ при УГД не е објавен.

Краток опис на содржината: Вежбите се дефинирани со цел полесно совладување на материјата и адекватна примена на теоретското знаење во анализа на реални ситуации за проблематики поврзани со управувањето со квалитетот на храната. Во секоја вежба е посочена областа во која студентите треба да имаат стекнато знаење преку разработка на материјалот опфатен во е-скриптата „Управување со квалитет на храна“.

Првата вежба ја опфаќа материјата поврзана со работното упатство за изработка на проектни задачи и предлог темите за изработка на проектна задача за предметот. Во втората вежба се поставени прашања за квалитетот и неговото управување и анализа на организациите. Во третата вежба се поставени прашања за интерна стандардизација за обезбедување на квалитет и се прави преглед на организациите кои имаат воведено системи за квалитет. Во четвртата вежба се поставени прашања за чекорите, барањата и придобивките од воведувањето на добра производна пракса и се прави преглед на организациите кои ја имаат воведено. Вежбата пет е посветена на Анализа на опасностите и определување на критичните контролни точки и се прави преглед на организациите кои го имаат воведено HACCP системот. Во шестата вежба се поставени прашања за системот за управување со безбедноста на храна, ISO 22000 и се прави преглед на организациите кои го имаат воведено. Вежбата седум е посветена на BRC стандардите, на нивните чекори за имплементација и цели преку примери. Во осмата вежба се поставени прашања за *HALAL стандардот* и се прави преглед на организациите кои го имаат воведено. Деветтата вежба е поврзана со креирање на дијаграм на тек на процес на производ, а десеттата вежба со одредување на контролни точки и критични контролни точки во процесот на производство.

ЗАКЛУЧОК

Според горенаведеното, може да се заклучи дека приложениот ракопис за е-практикум „Управување со квалитет на храна“ на мошне јасен и едноставен јазик ги дополнува и збогатува предметните содржини. Истиот е потполно во согласност со Студиската програма и наставниот план на Факултетот за туризам и бизнис логистика. Е-практикумот од педагошки и научен аспект го поседува потребното соодветно ниво за студентите на прв циклус студии. Вежбите кои се предмет на анализа се јасни, содржински конзистентни и соодветствуваат на теоретските прашања за чиешто практикување се предвидени.

Оттука, на **Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип** со задоволство му предлагаме ракописот „Управување со квалитет на храна“ од м-р Душица Санева и д-р Елизабета Митрева да го прифати како е-практикум.

Рецензенти

Д-р **Нако Ташков**, редовен професор во пензија, с.р.

Д-р **Ацо Кузелов**, редовен професор, с.р.