

ХОТЕЛСКО РЕСТОРАНСКА НАСОКА

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет		Основи на вештина во готвењето			
2.	Код		4FT107117			
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв			
6.	Академска година / семестар		Прва година/ прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник		Проф.д-р Нако Ташков			
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишана прва година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со вештините во готвењето					
11.	Содржина на предметната програма: 1.Опрема во производно одделение (куњски блок) 2.Месо видови на месо 3.Храна и безбедност во работењето 4 .Овошје 5.Млеко , млечни производи и јајца 6.Основни фондови 7.Месо и улога на месото во гастрономијата 8.Менија 9.Приготвување на предјадења 10.Чорби и потежи 11.Готвени јадења 12.Јадења по порачка					
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа					
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа			
14.	Распределба на расположивото време		45+30+30+60+75 = 240 часа (3+2+2)			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 3 часа = 45 часа)			45 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)			30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи			30 часа
		16.2.	Самостојни задачи			60 часа
		16.3.	Домашно учење			75 часа
17.	Начин на оценување					

	17.1.	Тестови	70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 поени
	17.3.	Активност и учество	20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода	5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Nako Taskov, Elizabeta Mitreva, Dejan Metodijeski	Cooking: Cooking Practice	Omniscryptum Gmbh & Company Kg	2014
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Norma MacMmillan, Carole Clements	The Encyclopedia of Cooking Skills and Techniques	Anness Publishing,	2011

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет		Ресторански менаџмент		
2.	Код		4FT104117		
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска		
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика		
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		Прв		
6.	Академска година / семестар		Прва година / Прв семестар	7. Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник		Нас. доц. д-р Небојша Вуковиќ		

9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана прва година на студиите, редовност на предавања и вежби, полагање два колоквиуми, завршен испит, изработка на семинарска работа, полагање на писмен или усмен дел на предметот по завршување со предавањата.		
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Целта е студентите да се стекнат со основни познавања на ресторанскиот менаџмент. Односно, преку предавањето, вежбите - интерактивните работилници и семинарската работа студентите ќе се воведат во теоретските и практичните познавања за организација, финансиско работење и контрола во ресторанското менаџирање. Посебна цел ќе биде воведување на студентите во новите приоди во работењето на ресторанскиот менаџмент во функција на развој и унапредување на туризмот и угостителството.			
11.	Содржина на предметната програма: Воведно запознавање со содржината и методи на работа за време на предавањата и вежбите. Реализацијата на наставната програма ќе биде преку следните тематски целини: Угостителство и ресторанство; Организација на ресторанското работење; Човечки ресурси во ресторанското работење; Услуги во ресторанското работење; Финансиски аспекти во ресторанското работење; Контрола во ресторанското работење; Компјутерите и интернетот во ресторанското работење.			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања со Power Point презентација, дискусии, работилници, симулации, изучување на практични случаи. Изработка на семинарска работа. Едно до две предавања стручњак од пракса.			
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа	
14.	Распределба на расположивото време		45+30+30+60+75 = 240 часа (3+2+2)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 3 часа = 45 часа)	45 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	75 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% присуство на предавања и вежби и 42 поени од предиспитни активности
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Никола В. Димитров Дејан Методијески	Ресторански менаџмент, интерна скрипта	/	2013
		2.	Симона Мартиноска	Ресторански менаџмент	ФТУ-Охрид	2006
		3.	Александар Цицковски	Организација и техника на ресторанското работење	ФТУ-Охрид	1996
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Завод за статистика на РМ	Статистички прегледи Угостителство и туризам	Завод за статистика на РМ	2010
		2.	Собрание на РМ	Закон за угостителска и туристичка дејност	Службен весник на РМ бр.62	2004

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Деловна комуникација	
2.	Код	4FT114617	

3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Доц.д-р Александра Жежова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан прв семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Целта е слушателите да се запознаат со новата бизнис парадигма, која му задава на менаџерот поголема одговорност. Знаењата со кои ќе се стекнат слушателите се во насока на осознавање на филозофските и бизнис основи за развој на деловната етика. Препознавање на етичкиот карактер на одлуките во организацијата и нивно разрешување. Стекнувањето со вештини за создавање на етички кодекси кои ќе ги раководат вработените, едновременно ќе претставуваат солидна алатка за унапредување на процесот на комуникација. Студентите треба да добијат основни знаења за важноста на карактеристиките на деловните комуникации, повратното комуницирање, стилите на комуницирање, комуникациската клима и комуникациските бариери. Од особено значење се видовите на комуницирање (вербално, невербално). Воведувањето на новиот концепт на општествена одговорност, имплицира поголема одговорност кон општествената заедница и сите засегнати страни. Со анализа, објаснување и разбирање на целите и смислата на функционалниот комуникациски процес, како интегриран систем на општествена одговорност, испитување на темелните критериуми за вреднување на делувањето на организацијата и нејзината комуникација, се создава можност да се изгради клима за одржување на рамнотежа меѓу барањата на засегнатите страни.				
11.	Содржина на предметната програма: Предмет на деловната етика и комуницирање; Основни етички категории: вредности, идеал, морал, совест, срам, вина, морална одговорност; Информации и информациони системи, Видови комуникација, Вербална комуникација, Невербала комуникација нејзини елементи, Организационо комуницирање, Облици на комуницирање, Техники на преговарање, Техники за успешно комуницирање, Презентации, Писмена комуникација, Емоционална интелигенција, Односи со јавноста.				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, семинарска работа. Преку панел дискусии, формални дебати, семинарски работи, проектни задачи, процена на трудот на друг студент ќе се настојува континуирано изучување на материјалот. Посебен акцент при интерактивната настава и учење ќе се даде на дискусијата, заедничкото учење во тимови, методи на симулација. Студиите на случај често ќе бидат комбинирани со содржини од задолжителната литература. За успешно изведување на истите потребно е задолжителната литература да се прочита пред часот.				

13.	Вкупен расположив фонд на време			6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа		
14.	Распределба на расположивото време			30+30+30+30+60 = 240 часа (2+2+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)			30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)			30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи			30 часа
		16.2.	Самостојни задачи			30 часа
		16.3.	Домашно учење			60 часа
17.	Начин на оценување					
	17.1.	Тестови			70 бодови	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			10 бодови	
	17.3.	Активност и учество			20 бодови	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода		5 (пет) (F)	
			51 x до 60 бода		6 (шест) (E)	
			61 x до 70 бода		7 (седум) (D)	
			од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)	
			од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)	
			од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)	
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавање и вежби.			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација			
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Miljevic, Milan	Poslovna etika i komuniciranje	Singidunum, Beograd	2010
		2.	Randolph W. Alan & Blackburn S. Richard	Managing Organizational Behavior	Boston: Irwin	1989
		3.	Основи на деловното комуницирање	Мери Елен Гафи	Министерство за економија, Превод од Владата	
		4.	Luthans Fred at al.	Social Issues in Business	New York: MacMillan	1990
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година

		1.	Томас,Л.Минс	Деловна комуникација	МОН - Превод од Владата	
		2.	Robert C. Solomon	Ethics and Excellence, Cooperation and Integrity in Business	Oxford University Press, New York,	1993
		3.	Dobrijevic, Gordana	Poslovno komuniciranje i pregovaranje	Singidunum, Beograd	2015

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Термален туризам			
2.	Код	4FT100317			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Цане Котески			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан прв семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со термалниот туризам.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед, теоретско методолошки приод, план за работа, диференцијација на бањските туристички локалитети. Бањските центри во Европа и светот. 2. Бања Кежовица 3. Бања Банско 4. Негорска Бања 5. Дебарски Бањи 6. Кумановска Бања 7. Катлановска Бања 8. Кочанска Бања 9. Менаџмент во бањските центри 10. Специфичноста на исхраната во бањите 11. Заштита на просторот во бањите 12. Ставови на посетителите кои престојуваат во бањските центри				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				

13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 поени
	17.3.	Активност и учество		20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски и англиски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1 .	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н., Методијески, Д.	"Термален туризам"	УГД	2014
		2.	Ташков, Н., Методијески, Д.	“Практикум по термален туризам”	УГД	2011
	22.2 .	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Puczkó, L., Smith, M.,	“Health and wellness tourism”	Butterworth -Heinemann	2009

					Elsevier,	
		2.	Peris-Ortiz, M., Álvarez-García, J., eds.	“Health and Wellness Tourism: Emergence of a New Market Segment”	Springer	2015
		3.	Papic, P., ed.	“Mineral and Thermal Waters of Southeastern Europe”	Springer	2016

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Културно наследство			
2.	Код	4FT105617			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Никола В. Димитров			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана прва година на студиите, редовност на предавања и вежби, полагање два колоквиуми, завршен испит, изработка на семинарска работа, полагање на писмен или усмен дел на предметот по завршување со предавањата.			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Целта е студентите да се стекнат со основни познавања на ресторанскиот менаџмент. Односно, преку предавањето, вежбите - интерактивните работилници и семинарската работа студентите ќе се воведат во теоретските и практичните познавања за организација, финансиско работење и контрола во ресторанското менаџирање. Посебна цел ќе биде воведување на студентите во				

	новите приоди во работењето на ресторанскиот менаџмент во функција на развој и унапредување на туризмот и угостителството.			
11.	Содржина на предметната програма: 1. Поим, предмет, цели и задачи, 2. Класификација на објектите на културното наследство, 3. УНЕСКО-Светска организација за заштита на културното наследство, 4. Национална организација за заштита на спомениците, 5. Глобални димензии на културното наследство (1), 6. Глобални димензии на културното наследство (2), 7. Национални димензии на културата и културното наследство во Република Македонија (1), 8. Национални димензии на културата и културното наследство во Република Македонија (1), 9. Регионални и локални димензии на културното наследство во Република Македонија, 10. Културен туризам, 11. Валоризација на културното наследство, 12. Менаџмент на културното наследство.			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања со Power Point презентација, дискусии, работилници, симулации, изучување на практични случаи. Изработка на семинарска работа. Еден до два часа ангажман на стручњак од пракса.			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% присуство на предавања и вежби и 42 поени од предиспитни активности	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература
-----	------------

	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Никола В. Димитров	Културно наследство, предавања за интерна употреба		2010
		2.	Науме Мариноски, Сашо Коруновски	Македонија земја на туризмот	Охрид	2008
		3.	Сашо Коруновски	Културно наследство	Охрид	2006
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Група автори	Споменици на културата на Македонија	Скопје	1980
		2.	Група автори	Уметничкото богатство на Македонија	Скопје	1984
		3.	Група автори	Национална стратегија за развој на туризмот 2009-2013	Скопје	2008

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет		Угостителски практикум			
2.	Код		4FT107217			
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв			
6.	Академска година / семестар		Прва година/ прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник		Доц. д-р Дејан Методијески			
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишан прв семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со угостителскиот практикум.					
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на угостителскиот практикум 2. Подготовка за угостителски практикум 3. Дефинирање и видови на угостителски практикум 4. Избор на објекти за угостителски практикум 5. Угостителски практикум во земјата и странство 6. Санитарна книшка, опрема и неопходни документи за угостителски практикум					

	7. Контрола на угостителскиот практикум 8. Пополнување и водење на дневник за угостителскиот практикум 9. Оценување на придобивките од угостителскиот практикум 10. Угостителски практикум во туристички објекти и теренска настава 11. Угостителски практикум во објекти за исхрана, забава, спорт, рекреација и пијалаци 12. Угостителски практикум во објекти за сместување			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д.	„Пракса во хотелско угостителски објекти“	УГД
		2.	Baird, B.	“Internship, Practicum, and Field Placement Handbook”	Routledge
	22.2.	Дополнителна литература			

	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	McLachlan, J., Hess, P.	"Internships for Today's World: A Practical Guide for High Schools and Community Colleges"	R&L Education	2014
	2.	Bold, M., Chenoweth, L.	"Reflections: Preparing for Your Practicum and Internship"	Thomson Delmar Learning	2007

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Претприемништво			
2.	Код	4FT114217			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ четврт семестар	7.	Бројна ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц.д-р Мимоза Серафимова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан прв семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Основана цел и намера на предметот е да им овозможи на студентите да стекнат знаење и да ја разберат суштината и основите на претприемништвото, подготвителните активности за започнување со претприемничка активност, основните карактеристики на претприемништвото, карактеристиките и проблемите на претприемачите. Во рамки на оваа предметна програма се изучува женскиот концепт на претприемништво, етничкото претприемништво и современите форми на претприемништво- корпоративно и социјално претприемништво.				
11.	Содржина на предметната програма: Појава и развој на претприемништвото, Суштина, дефинирање и карактеристики на претприемништвото, Претприемништвото и малите претпријатија; Подготвителни активности за започнување со претприемничка активност, Започнување со претприемнички бизнис-практични примери, Карактеристики на претприемачите, Проблеми на претприемачите, Иновациите и претприемништвото, Претприемништвото и е-бизнисот, Жени претприемачи, Етничко претприемништво, Современи форми на претприемништво, Корпоративно претприемништво, Социјално претприемништво.				
12.	Методи на учење: предавања со Power Point презентација, предавачи од пракса, дискусии, изработка на проектна задача, консултации				
13.	Вкупен расположив фонд на време	4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа			
14.	Распределба на расположивото време	30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)			

15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активности учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (Ф)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (Е)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (Д)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (Ц)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (Б)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (А)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Методна следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач Година
		1.	Фити, Т.	Претприемништво	Универзитетски учебник, Економски факултет -Скопје 1999
		2.	Магдинчева-Шопова М.	Претприемач на 21-ви век	Печатница Софија, Богданци 2014
		3.	Магдинчева-Шопова М.	Општи услови и начини за започнување со претприемничка активност	Печатница Софија, 2012

					Богданц и	
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Елизабета Митрева	Претприемништво	ФТБЛ, УГД Штип	2013
		2.	Hisrich, R. and Peters, M.	Entrepreneurship	Irwin McGraw – Hill, Internati onal Edition, London	1998
		1.	Robert Baron and Scot Shane	Entrepreneurship, Процес со перспектива	Генекс 2011 Кочани	2011
		2.	Дејвид Дикинс и Марк Филс	Претприемништвото и малите фирми, четврто издание(превод)	Издавач ки центар три	2010

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Познавање на стоката			
2.	Код	4FT105517			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Ацо Кузелов			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана прва година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со познавање н стоката				
11.	Содржина на предметната програма: 1.Познавање на стоката и технологија 2.Основи на науката за исхрана (Броматологија) 3.Животни намирници од растително потекло, Житарици и жито и преработки од жито млински производи 4.Зеленчук и негови преработки				

	5.Зачини 6.Овошје и овошни преработки 7. Средства за уживање 8.Алкохолни и безалкохолни пијалоци 9.Животни намирници од животинско потекло, Месо и производи од месо 10. Млеко и млечни производи 11.Јајца и производи од јајца			
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Ташков, Н., Кузелов, А.,	“Познавање на стоката”	ФТБЛ	2013
22.2.	Дополнителна литература				

		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Речковска, Г.	„Познавање на стоките“	ФТУ	2004

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Англиски јазик Ниво А1.1			
2.	Код	4FT107317			
3.	Студиска програма	Хотелско - ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва /прв	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	М-р Весна Продановска и М-р Марија Крстева			
9.	Предуслови за запишување на предметот				
10.	Цели/компетенции на предметот: - оспособување за комуникација на теми поврзани со туризмот во општа смисла, што е туризам, факти и статистика, сектори и работа во туризмот. Разбирање на подолги текстови кои ги вклучуваат овие теми; - оспособување за комуникација на теми поврзани со светски дестинации, држави, региони и обичаи. Презентација на тие теми.Разбирање на подолги текстови кои ги вклучуваат овие теми; - оспособување за комуникација на теми поврзани со туроператори, нивната улога и работа во туризмот. Разбирање на подолги текстови кои ги вклучуваат овие теми; - оспособување за комуникација на теми поврзани со туристичка мотивација, причини за патување и финансии. Разбирање на подолги текстови кои ги вклучуваат овие теми; - оспособување за комуникација на теми поврзани со соработката на туристичките агенции. Понуда и побарувачка во туристичките агенции. Улогата на интернетот. Разбирање на подолги текстови кои ги вклучуваат овие теми; - оспособување за комуникација на теми поврзани со транспортот во туризмот. Работотата во транспорт. Распореди и табели.Разбирање на подолги текстови кои ги вклучуваат овие теми; - разбирањеговородразниговорници и подолгиусниискази и информации; - совладување на разни граматички форми и структури; - усовршување на способноста за рецептивна и продуктивна употреба на англискиот јазик во устен и писмен контекст; - способност за разбирање и правилна примена на граматички форми и конструкции (сегашни и минати времиња, предлози за време, прашања, изразување предлози и совети, начини за изразување временски распоред за возен ред.				
11.	Содржина на предметната програма:				

	- граматика: сегашни и минати времиња, предлози за време, прашања (why yes/no), изразување предлози и совети, начини за изразување временски распоред за возен ред. - вокабулар: збогатување на фондот на зборови поврзани со темите од туризам (општо), светски дестинации, држави, региони и обичаи, туроператори, мотивација во туризмот, туристички агенции и транспортот во туризмот - читање: разновидни текстови со вежба за разбирање на текстот (прашања и прашања со понудени одговори) - слушање: говор од различни говори и подолги усни искази и информации со вежби (прашања со повеќе кратени збор, пишување белешки, дополнување реченици); - зборување: споредување, давање предлози, презентација на одредена тема од лекциите - пишување: формулар за информација и статистика (за одредена држава/регион; одредена туристичка агенција)			
12.	Методи на учење: Предавања, вежби, домашни работи, презентации, проектна задача			
13.	Вкупен расположив фонд на време	4ККТС x 30 = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време	30+15+15+30+30 = 120 часа (2+2+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бода
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бода
	17.3.	Активност и учество		20 бода
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5
		од 51 до 60 бода		6
		од 61 до 70 бода		7
		од 71 до 80 бода		8
		од 81 до 90 бода		9
		од 91 до 100 бода		10
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Англиски јазик и македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

	Литература
--	------------

22	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. Број	Автор	Наслов	Издавач Година
		1.	Walker. Robin and Hardong.Keith	English for Careers: Tourism 1	OUP 2006
		2.	David Grant and Robert MCLarty	Business Basics	OUP 2001
		3.	Renee Talalla	English for Restaurant Workers	Compass Publishing 2008
	22.2.	Дополнителна литература			
		Ред. Број	Автор	Наслов	Издавач Година
		1.	A.J. Thompson and A.V. Martinet	A Practical English Grammar	OUP
		2.		Practical English Usage	OUP
		3.		Oxford Advanced Learner's Dictionary	OUP

Прилог бр.3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Руски јазик Ниво A1.1			
2.	Код	4FT107317			
3.	Студиска програма	Хотелско - ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв циклус на студии			
6.	Академска година / семестар	I година, 1 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Толе Белчев			
9.	Предуслови за запишување на предметот	/			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Основната цел на курсот е да се обучат студентите за практично владеење со рускиот јазик карактеристично за основно ниво на владеење со рускиот јазик, преку кој ќе се стекнат со фонд на руски зборови – 700 - 1000 зборови (за првиот и вториот семестар), развиени навики за восприемање на говор во форма на монолог и дијалог, развиени навики за користење на устен разговорно-битов говор, како и развиени навики за читање и пишување.				
11.	Содржина на предметната програма: Во обуката основниот акцент ќе биде ставен врз совладувањето на руската азбука и граматичките категории во рускиот јазик: Именки, Род и број кај именките, Лични заменки, Присвојни заменки, Инфинитивни конструкции со зборовите „ можно “ и „ нужно “, Показни заменки. Во обуката ќе се користи неспецијализирана (битова) тематика со културолошки карактер: поздравување, запознавање, поставување прашања од типот „Кој е ова?“ и „Што е ова?“, Семејство,				

	заблагодарување, „мој, моја, мое, мои“, поставување прашања од типот „Кој си ти?“ и „Кој сте вие?“.			
12.	Методи на учење: семинари, интерактивен метод: работа во групи, реферати, домашни работи, семинарски работи, дискусија, дебата, техники на кооперативно учење, индивидуални задачи, симулација на воннаставни воспитно-образовни активности, самостојно учење.			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4ККТС x 30 = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+2+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 поени
	17.3.	Активност и учество		20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик, руски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач Година
		1.	Ирина Осипова	«Ключ» - Учебник русского языка для начинающих.	Corvina, Москва 2005
	22.2.	Дополнителна литература			

	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Л. В. Московкин, Л. В. Сильвина	Руский јазик. Учебник для иностранных студентов подготовительных факультетов,	СМИО Пресс, Санкт- Петербург,	2006
	2.	А. А. Бондаренко, И.В. Гуркова	- Здравствуй, русский язык!,	Просвеще- ние, Москва,	2002
	3.	Јованов, Ј., Голаков, К.	Македонско-руски разговорник со изговор (Македонско-русский язык с произношениями)	„Венеција“ – Штип	2011

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Француски јазик ниво А1.1			
2.	Код	4FT107317			
3.	Студиска програма	Хотелско – ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика при УГД-Штип			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус студии			
6.	Академска година / семестар	Прва година, прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Светлана Јакимовска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	нема			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување на вештини за усно и писмено разбирање и изразување во дадени ситуации. Способност за коректна формулација на едноставни искази; Способност за искажување во поедноставни дневни ситуации; Познавање на најзначајните цивилизациски белези на Франција.				
11.	Содржина на предметната програма: Граматика: Совладување на основните правила на изговор (испуштање на самогласки, фонетски сврзувања, додавање на согласки...). Глаголски групи и нивни варијации при формирање на презент. Општи и лични именки, род и број кај именките. Определен и неопределен член, партитивен член, испуштање на членот, слевање со предлози. Лични заменки, употреба на долги заменски форми, сврзување на заменките со предлози. Род и број на придавката, нивното место во однос на именката. Описни, показни, посвојни, прашални, извични придавки. Прости и редни броеви. Заповеден и условен начин. Формирање на негација. Видови прашални реченици. Вокабулар: Презентација на личности, професии, хоби, храна, домување... Култура и цивилизација на Франција : региони, празници, културни знаменитости.				
12.	Методи на учење: семинари, интерактивен метод: работа во групи, реферати, домашни работи, семинарски работи, дискусија, дебата, техники на кооперативно учење, индивидуални задачи, симулација на воннаставни воспитно-образовни активности, самостојно учење.				

13.	Вкупен расположив фонд на време		4ККТС x 30 = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+2+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања - теоретска настава	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 поени
	17.3.	Активност и учество		20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски и француски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач Година
		1.	Guy Capelle, Robert Menand	Taxi! 1 Méthode de français	Hachette 2002

		2.	Guy Capelle, Robert Menand	Taxi! 1 Méthode de français. Cahier d'exercices	Hachette	2002
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	АТАНАСОВ, ПОПОСКИ, КАЛАЈЛИЕВСКА	Француско - македонски речник	Просветно дело	1992
		2.	ПОПОСКИ, АТАНАСОВ	Македонско - француски речник	Просветно дело	1992

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии					
1.	Наслов на наставниот предмет		Шпански јазик Ниво А1.1				
2.	Код		4FT107317				
3.	Студиска програма		Хотелско - ресторанска				
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		ФТБЛ				
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв				
6.	Академска година / семестар		Прва / прв		7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник		Лектор м-р Марија Тодорова				
9.	Предуслови за запишување на предметот		нема				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Способност за усно и писмено изразување и разбирање на едноставни ситуации од секојдневниот живот, способност за пренесување на прочитани содржини со едноставен јазик и стил, способност на студентите да даваат и бараат информации, да поздравуваат, да комуницираат по телефон, да разговараат на теми од секојдневниот живот, да го опишуваат амбиентот во кој живеат, да зборуваат за своите навики и интереси како и утврдување на граматичките структури и содржини итн.						
11.	Содржина на предметната програма: Основните карактеристики на јазикот. Правила за читање и пишување. Совладување на основни граматички содржини: определен и неопределен член, род и број кај именките, описни придавки, показни, посвојни, прашални, извични придавки, прости броеви. Сегашно и минато време. Видови одречни и прашални реченици. Кратки дијалози од секојдневниот живот, годишни времиња, пишување кратки и едноставни состави кои ги содржат изучуваните граматички структури и терминологија.						
12.	Методи на учење: семинари, интерактивен метод: работа во групи, реферати, домашни работи, семинарски работи, дискусија, дебата, техники на кооперативно учење, индивидуални задачи, симулација на воннаставни воспитно-образовни активности, самостојно учење.						
13.	Вкупен расположив фонд на време		4ККТС x 30 = 120 часа				
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+2+1)				
15.	Форми на наставните активности		15.1.	Предавања- теоретска настава			30 часа

		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 поени
	17.3.	Активност и учество		20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Dr. Marianne Barceló, Juana Sánchez Benito, Verónica Beucker, P.M. Luengo, Bibiana Wiener	¡Vamos! - 1	Mundo Español ediciones	2007
		2.	A. Jarvis, R. Lebreto, F. Mena-Ayllón	“Basic Spanish Grammar”	Houghton Mifflin Company -USA	2000
22.2.	Дополнителна литература					

	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	A. Gonzales Hermoso, J. R. Cuenot, M. Sanchez Alfaro	“Gramatica de español lengua extranjera”	Мадрид, Шпанија	1999
	2.	Cristina Karpacheva	“Manual de español”	Софија	1998
	3.	Ramon Sarmiento	“Gramatica progresiva de español para extranjeros”	”Colibri”, Софија	1998

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Германски јазик ниво A1.1			
2.	Код	4FT107317			
3.	Студиска програма	Хотелско – ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФТБЛ при УГД-Штип			
5.	Степен (прв,втор ,трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година / семестар	прва година прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Билјана Ивановска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	нема			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Совладување на писмената и говорната компетенција; утврдување на основните граматички содржини по предметот <i>Германски јазик</i> ; запознавање со современите случувања во земјите од германското јазично подрачје.				
11.	Содржина на предметната програма: Преку примена и увежбување на основната граматика се совладуваат вештините: слушање, разбирање, читање, преведување и зборување. Граматичка и лексичка анализа на текстови од најразлични видови (кратки раскази од современата литература, написи од весници, куси насочени текстови), конверзација на теми од секојдневието, дијалози, диктати, куси состави, текстови со празнини, фонетски вежби, вежби за разбирање на говорен текст и др.				
12.	Методи на учење: Интерактивен: работа во групи, реферати, домашни работи, семинарски работи, предавање, дискусија, дебата, техники на кооперативно учење, индивидуални задачи, симулација на воннаставни воспитно-образовни активности, самостојно учење.				

13.	Вкупен расположив фонд на време		120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30= 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи (консултации)	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 поени
	17.3.	Активност и учество		20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од тест, семинарска/индивидуална/проектна задача	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		германски и македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22	Литература					
.	22.1	Задолжителна литература				
		Ред број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Kerner,M./ Hilpert, S./ Reimann, M./ Tomaszewski , A.	<i>Schritte International1 Kusrbuch + Arbeitsbuch</i>	Hueber Verlag	2006 München
		2.	Грчева, Р./ Ray, П.	Голем македонско- германски и германско-	Магор	Скопје 2006

				македонски речник		
		3.	Gacov, D.	Deutsche Grammatik	National University Library "NUB Kliment Ohridski"	Skopje 1995
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред · број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	DUDEN	Grammatik der deutschen Sprache	Mannheim/Wien/Zürich: Dudenverlag (=Der Duden in 12 Bänden Bd. 4).	1995
		2.	Helbig, G. /Buscha, J.	Deutsche Grammatik. Ein Handbuch für den Ausländerunterricht	Leipzig / Berlin / München: Langenscheidt	1996
		3.				

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Италијански јазик Ниво А1.1			
2.	Код	4FT107317			
3.	Студиска програма	Хотелско – ресотранска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФТБЛ при УГД-Штип			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Прва / прв	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Лектор м-р Надица Негријевска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	нема			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Способност за усно и писмено изразување и разбирање на едноставни ситуации од секојдневниот живот, способност за пренесување на прочитани содржини со едноставен јазик и стил, способност на студентите да даваат и да бараат информации, да поздравуваат, да комуницираат по телефон, да разговараат на теми од секојдневниот живот, да го опишуваат амбиентот во кој живеат, да опишуваат физички изглед на некоја личност, да зборуваат за своите навики и интереси, да нарачуваат во ресторан, како и совладување на основните граматички елементи и категории.				
11.	Содржина на предметната програма: Основните карактеристики на јазикот. Правила за читање и пишување. Совладување на основни граматички содржини: определен и неопределен член, род и број кај именките, описни придавки, показни, посвојни, прашални, извични придавки, прости броеви. Сегашно и минатовреме. Видови одречни и прашални реченици. Кратки дијалози од				

	секојдневниот живот, годишни времиња, пишување кратки и едноставни состави кои ги содржат изучуваните граматички структури и терминологија.		
12.	Методи на учење: семинари, интерактивен метод: работа во групи, реферати, домашни работи, семинарски работи, дискусија, дебата, техники на кооперативно учење, индивидуални задачи, симулација на воннаставни воспитно-образовни активности, самостојно учење.		
13.	Вкупен расположив фонд на време	120 часа	
14.	Распределба на расположивото време	30+15+15+30+30= 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава 30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа 15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи 15 часа
		16.2.	Самостојни задачи 30 часа
		16.3.	Домашно учење 30 часа
17.	Начин на оценување		
	17.1.	Тестови	70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 поени
	17.3.	Активност и учество	20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода	5 (пет) (F)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература		
	22.1.	Задолжителна литература	

		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	MARIN,T. & MAGNELLI,S.	Progetto italiano 1, nuovo (Libro dello studente)	Edilingua	
		2.	MARIN,T. & MAGNELLI,S.	Progetto italiano 1, nuovo (Quaderno degli esercizi)	Edilingua	
		3.				
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Vincent Edwards, Gianfranca Gessa Shepherd	Manual of Business Italian: A Comprehensive Language Guide	Routledge	1996
		2.	Anna Laura Lepschy, Guilio Lepschy	The Italian Language Today	Routledge	1997
		3.				

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Гастрономија			
2.	Код	4FT107417			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Небојша Вучковиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана прва година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со гастрономијата				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Поим и задача на гастрономијата 2. Готварска терминологија 3. Продукти од животинско потекло месо 4. Зеленчук, видови 5. Листа на јадења и менија				

	6. Ладни предјадења 7. Супи чорби, потажи 8. Сосови, топли и ладни 9. Јадења од риби и ракови 10. Јадења од мелено месо 11. Јадења по порачка од говедско и телешко месо 12. Јадења од свинско и пилешко месо			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+30+30+30+60 = 240 часа (2+2+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Anne-Mette Hjalager	Tourism and Gastronomy	Routledge	2003
22.2.	Дополнителна литература				

		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Margaret L. Arnott	Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits	Mouton & Ko	1975

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Техника на послужување 1			
2.	Код	4FT107517			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Проф. д-р Нако Ташков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан втор семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со техниката на послужувањето.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед, Задача и улога на послужувањето во угостителството 2. Простории за послужување и видови на ресторани 3. Терминологија во послужувањето карти за избор на послужувањето 4. Дневни оброци 5. Банкет од протоколарен карактер, пикник гарден партија, довршување на јадењето пред гостинот – фламбирање 6. Запознавање со пијалаците и начинот на послужувањето 7. Ресторанско послужување 8. Организационен систем на работа – послужување, начини на послужување, свечени приеми 9. Дочек сместување и испраќање на гостите 10. Стручен персонал за послужување опрема и инвентар за послужување 11. Работни места и квалификациона структурирана вработените 12. Одделенија што го сочинуваат кујнскиот блок				

12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+30+30+30+60 = 240 часа (2+2+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Ташков, Н., Вељанов, Т.	“Технологија на послужувањето”	УГД	2009
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Ennis, P., Tatlock, L., Patterson, D.	“Practicing Hospitality: The Joy of Serving Others”	Crossway	2008

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Хотелиерство			
2.	Код	4FT100517			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан втор семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со хотелиерството.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Материјално техничка база во хотелиерството. Видови на објекти за престој. Објекти за престој, за пренокување, за исхрана и забава. 2. Карактеристики на објектите за престој. Хотел. Мотел. Камп. Бунгалови. Каравани. Туристичка населба. Планински домови. Други објекти за престој. 3. Ланец на хотели, суштина значење и видови. 4. Персонал и кадри во хотелиерството. Селекција, атестација и развој. Административно управувачки персонал, услужен персонал. 5. Технологија и организација на услужувањето во хотелиерството. Хотелски комплекс. Приемна служба, резервации и продажби. 6. Категоризација на објектите за престој. 7. Пречекување, регистрација, сместување и испраќање на гостите. 8. Хотелска соба (намена, опременост и план). Организација на работа во хотелско домаќинство и блок на собарките. 9. Дополнителни услуги во хотелиерството. Социјално – психолошки аспекти во хотелското работење. 10. Безопасност и сигурност на гостинот. Хотелот и животната средина. 11. Системот ОЛ ИНКЛУЗИВ во хотелиерството. Казино хотели. 12. Хотелиерството и крстарењата. Категоризација.				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)		15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		15 часа

		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 поени
	17.3.	Активност и учество		20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н., Методијески, Д.	"Хотелиерство"	УГД	2012
		2.	Ташков, Н., Методијески, Д.	"Практикум по Хотелиерство"	УГД	2013
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Стамов, С., Алексиева, Ы.	“Хотелиерство”	Кота	2006
		2.	Medlik, S., Ingram, H.	"The business of hotels"	Butterwort Heinemann	2000
		3.	Tewari, J.R.	“Hotel Front Office Operations and Management”	Oxford University Press	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Практична настава	
2.	Код	4FT107617	

3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Прва/ втор	7.	Број на ЕКТС кредити	2
8.	Наставник	Ментор за практична настава од листата на ментори утврдени со Одлука од ННС			
9.	Предуслови за запишување на предметот	нема			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување на практични знаења од областа на студиската програма преку директна вклученост на студентите со нивна практична работа во различни стопански субјекти со дејност од областа на студиската програма.				
11.	Содржина на предметната програма: Студентите изведуваат практична работа што опфаќа нивна задолжителна ангажираност од 30 дена во текот на семестарот со најмалку 1, а најмногу 8 часа на ден. Практичната настава се изведува во капацитетите на факултетот за туризам и бизнис логистика, УГД – Штип, каде студентите активно учествуваат во апликативната работа на соодветните лаборатории во доменот на студиската програма. Студентите изведуваат практична работа и во стопански субјекти од областа на студиската програма по претходно склучен договор. Во текот на практичната работа студентите добиваат одредени конкретни работни задачи и истите ги извршуваат под менторство и постојана контрола од менторите на практичната настава и/или одговорните лица кои се и екстерни ментори од стопанскиот субјект и на тој начин стекнуваат практични знаења и вештини за што имаат теоретска основа. Во текот на реализацијата на практичната настава студентот е должен да води дневник за секојдневните активности, во кој добива потпис за реализираната дневна активност од интерниот ментор од единицата, како и од екстерниот ментор од стопанството, во стопанскиот субјект во кој ја изведувал праксата.				
12.	Методи на учење: практична работа; консултации со менторите за пракса; водење дневник за практична работа; изработка на самостојна презентација од извршената пракса. Практичната настава која се реализира од областа на студиската програма е усогласена со: - Правилник за начинот и условите за организирање на практичната настава за студентите (Службен весник на Република Македонија бр.71/09 и 120/10), и - Правилник за реализирање на практична настава за студентите на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип (Универзитетски гласник бр. 28/13).				
13.	Вкупен расположив фонд на време	2 ЕКТС x 40 часа = 80 часа			
14.	Распределба на расположивото време	0+0+0+40+40 = 120 часа (0+0+2)			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	/	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	/	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	/	
		16.2.	Самостојни задачи	40 часа	
		16.3.	Домашно учење	40 часа	
17.	Начин на оценување				

	17.1.	Тестови					/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)					/
	17.3.	Активност и учество					/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		/				/
			/				/
			/				/
			/				/
			/				/
			/				/
19.	Услов за потпис и за стекнување 4 ЕКТС	Услов за добивање потпис и за стекнување на 4 ЕКТС е реализација на практичната настава предвидена во студиската програма, предаден дневник со евиденција за секојдневните активности потпишан од интерен ментор (од факултетот) и екстерен ментор (од стопанството).					
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик					
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација					
22.	Литература						
	22.1.	Задолжителна литература					
Ред. број		Автор	Наслов		Издавач	Година	
1.							
	22.2.	Дополнителна литература					
Ред. број		Автор	Наслов		Издавач	Година	
1.							
2.							

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Сомелиерство			
2.	Код	4FT104917			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Фиданка Илиева			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан втор семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции):				

	Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со сомелиерството.			
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед, значење и историски развој на сомелиерството 2. Дефинирање на сомелиерството 3. Пробување на вино 4. Производство на вино 5. Купување и чување на виното 6. Служење на виното во комбинација со храна 7. Нарачување и послужување на вино 8. Основни задачи и функции на сомелиерот 9. Вински листи 10. Винскиот туризам и сомелиерството 11. Вински региони во Европа и светот 12. Вински региони и винарии во Република Македонија			
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови	70 поени	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 поени	
	17.3.	Активност и учество	20 поени	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	
22.	Литература			

22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Parr, R., Mackay, J.	“Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals“	Ten Speed Press	2010
	2.	Smith, B.	“The Sommelier's Guide to Wine: Everything You Need to Know for Selecting, Serving, and Savoring Wine Like the Experts”	Black Dog & Leventhal Publishers	2008
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Lonely Planet	“Wine trails”	Lonely Planet	2015
	2.	Charters, S.	Wine and Society The Social and Cultural Context of a Drink	Elsevier	2006

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Информациони системи во туризмот и угостителството			
2.	Код	4FT101617			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Никола Цуцулевски			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан втор семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со информативните системи во туризмот и угостителството. Посебна цел ќе биде воведување на студентот во информативните системи во функција на развој и унапредување на туризмот и угостителството.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во информациските системи 2. Основни концепти на информациските системи 3. Вовед во проектирањето на базата на податоци				

	4. Имплементација на база на податоци 5. Основни технологии во дигиталната економија 6. Модели и деловни системи на електронското работење 7. Електронски туризам 8. Електронски дестинации 9. Електронско хотелиерство 10. Електронски организатори на патувања и туристички агенции 11. Интелегентни бизнис системи во туризмот 12. Бизнис интелигенција		
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа		
13.	Вкупен расположив фонд на време	4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време	30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа) 30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа) 15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи 15 часа
		16.2.	Самостојни задачи 30 часа
		16.3.	Домашно учење 30 часа
17.	Начин на оценување		
	17.1.	Тестови	70 поени
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 поени
	17.3.	Активност и учество	20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода	5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски и англиски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Методијески, Д., Ангелкова-Петкова, Т., Цуцулески, Н.	“Информациони системи во туризмот и угостителството”	УГД	2016

		2.	Методијески, Д., Ангелкова-Петкова, Т., Цуцулески, Н.	“Практикум по Информациони системи во туризмот и угостителството”	УГД	2016
		3.	Njegus, A.,	"Informacioni sistemi u turističkom poslovanju"	Singidunum	2010
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Gredzel, U., Law, R., Fuchs, M., eds.	“Information and communication technologies in tourism”	Springer	2015
		2.	Ali, A., Frew, A.	“Information and communication technologies for sustainable tourism”	Routledge	2013
		3.	Pease, W., Rowe, M., Cooper, M., eds.,	“Information and communication technologies in support of the tourism industry”	Idea Group Inc.	2007

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Менаџмент на туризам и угостителство			
2.	Код	4FT100617			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус на студии			
6.	Академска година / семестар	Прва година / Втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Златко Јаковлев			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана прва година на студиите, полагање влезни колоквиуми пред вклучување во практични вежби, полагање колоквиуми или полагање на писмен и усмен дел на предметот по завршување со предавањата и успешно завршени вежби.			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Целите се научни и практични, научната се однесува на стекнување на теориски сознанија на студентите за менаџмент во туризмот, а практичната на примена на научните сознанија во туристичката практика				
11.	Содржина на предметната програма: Вовед 1.Основи на менаџментот				

	2. Менаџмент пристапи 3. Нивоа на менаџмент 4. Менаџмент функции 5. Етиката во менаџментот 6. Управување со промените 7. Управување со операциите и процесите 8. Менаџмент во туризмот			
12.	Методи на учење: Предавања, консултации и лабораториски вежби			
13.	Вкупен расположив фонд на време	4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време	30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови	70 поени	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 поени	
	17.3.	Активност и учество	20 поени	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Т. Мицески, З. Јаковлев	Менаџмент во туризмот	УГД	2014

	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Гарет Џоунс, Џенефер Џорџ, Чарлс Хил	Современ менаџмент	Глобал комуникации	2008

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Промотивни активности			
2.	Код	4FT102317			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Билјана Петревска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан втор семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со општите форми на организација и функционирање на промотивните активности				
11.	Содржина на предметната програма: - Промоцијата како елемент на маркетинг миксот - Модели на однесување на потрошувачите - Психолошки принципи и влијание на окружувањето врз однесувањето на потрошувачите - Поим, карактеристики, функции и значење на основните форми на промотивни активности - Општествени последици на економската пропаганда, унапредувањето на продажбата и личната продажба - Функции и применливост на односите со јавноста, публицитетот и директниот маркетинг - Улогата на промоцијата во туристичкиот маркетинг - Карактеристики на туристичката пропагандна порака, унапредувањето на продажбата и личната продажба - Активности на односите со јавноста, публицитетот и директниот маркетинг во туризмот - Планирање, организирање и контрола на туристичката пропаганда - Планирање и организација на службите за унапредување на продажбата и лична продажба во туризмот - Мерење на ефектите од односи со јавност, публицитет и директен маркетинг во туризмот				

12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски и англиски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Симонческа, Л.	Промотивни активности во туризмот	ФТУ, Охрид	2005
	2.	Петревска, Б. & Китанов, В.	Практикум по промотивни активности	УГД, Штип	2014
22.2.	Дополнителна литература				

		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Секуловска, Н.	Промоција	Економски факултет, Скопје	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Осигурување во туризмот и угостителството			
2.	Код	4FT101117			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Прва година/втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф.д-р Билјана Петревска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан втор семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена проектна задача ќе се запознае и воведe во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со осигурувањето во туризмот и угостителството.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Основни карактеристики на осигурувањето 2. Техничка организација на осигурувањето 3. Поделба на осигурувањето 4. Функции на осигурувањето 5. Елементи на осигурувањето 6. Субјекти во осигурувањето 7. Документи во осигурувањето 8. Осигурување на имот во туризмот и угостителството 9. Животно осигурување во туризмот и угостителството 10. Осигурување на лица од несреќен случај 11. Патничко осигурување				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи и домашно учење.				
13.	Вкупен расположив фонд на време	4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа			

14.	Распределба на расположивото време			30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)			30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)			15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи			15 часа
		16.2.	Самостојни задачи			30 часа
		16.3.	Домашно учење			30 часа
17.	Начин на оценување					
	17.1.	Тестови			70 бодови	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			10 бодови	
	17.3.	Активност и учество			20 бодови	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		Не положил (F)		
		51 x до 60 бода		6 (шест) (E)		
		61 x до 70 бода		7 (седум) (D)		
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)		
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)		
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)		
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, проектна задача, редовноста на предавања и вежби			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација			
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Милошевиќ Б.	Осигурување во туризмот и угостителството	ФТУ, Охрид	2012
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Емет Џ. Воган Тереза М. Воган	Основи на ризик и осигурување	Академски печат	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет		Професионална пракса 1
2.	Код		4FT107817
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска

4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со практичната работа во туристички, хотелски и други угостителските објекти.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на практичната работа 2. Подготовка за практична работа 3. Науката од теоретска и практична гледна точка 4. Избор на објекти за практична работа 5. Практична работа во нашата земја 6. Практична работа во странство 7. Контрола на практичната работа 8. Пополнување и водење на дневник за практична работа 9. Оценување на придобивките од практичната работа 10. Практична работа во туристички објекти 11. Практична работа во објекти за исхрана и пијалаци 12. Практична работа во објекти за сместување				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ECTS x 30 = 240 часа 0+0+8		
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+120+120 = 240 часа (0+0+8)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	/	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	/	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	/	
		16.2.	Самостојни задачи	120 часа	
		16.3.	Домашно учење	120 часа	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			40 поени за проектна задача презентација (писмено и усно)
	17.3.	Активност и учество			60 поени за присуство и активност на практична работа
18.			до 50 бода		5 (пет) (F)

	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од учество во практична работа и 40% успех од изработка и презентација на проектна задача	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д.	„Пракса во хотелско угостителски објекти“	УГД	2013
	2.	Savic, M., Zivic, M., Gavrilovic, Z.	“Studenti I praksa”	Centar za monitoring I evaluaciju	2006
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Sweitzer, H. King, M.	“The Successful Internship: Personal, Professional and Civic Development”	Brooks/Cole	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Професионална пракса 2			
2.	Код	4FT107917			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведи во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со практичната работа во туристички, хотелски и други угостителските објекти.				

11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на практичната работа 2. Подготовка за практична работа 3. Науката од теоретска и практична гледна точка 4. Избор на објекти за практична работа 5. Практична работа во нашата земја 6. Практична работа во странство 7. Контрола на практичната работа 8. Пополнување и водење на дневник за практична работа 9. Оценување на придобивките од практичната работа 10. Практична работа во туристички објекти 11. Практична работа во објекти за исхрана и пијалаци 12. Практична работа во објекти за сместување			
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа	
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+120+120 = 240 часа (0+0+8)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	-
		16.2.	Самостојни задачи	120 часа
		16.3.	Домашно учење	120 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		40 поени за проектна задача презентација (писмено и усно)
	17.3.	Активност и учество		60 поени за присуство и активност на практична работа
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од учество во практична работа и 40% успех од изработка и презентација на проектна задача	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература
-----	------------

	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д.	„Пракса во хотелско угостителски објекти“	УГД	2013
		2.	Savic, M., Zivic, M., Gavrilovic, Z.	“Studenti I praksa”	Centar za monitoring I evaluaciju	2006
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Sweitzer, H. King, M.	“The Successful Internship: Personal, Professional and Civic Development”	Brooks/Cole	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Семинарски есеј од пракса 1 и 2			
2.	Код	4FT108017			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведи во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со семинарските есеи.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на есеите 2. Историски развој на есеите 3. Дефинирање на есеите 4. Избор на стил на пишување на есејот 5. Есејот како образовна алатка 6. Видови на есеи 7. Силови на есеи 8. Методи на пишување на есејот 9. Оценување на придобивките од есејот 10. Пишување на есеи во туризмот и угостителството 11. Презентација на есејот 12. Оцена на есејот				

12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа	
14.	Распределба на расположивото време		0+0+60+60+60 = 180 часа (0+0+6)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	60 часа
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		100 поени
	17.3.	Активност и учество		/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Warburton, N.	„The Basics of Essay Writing“	Routledge	2006
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		Shields, M.	“Essay Writing: A Student's Guide”	SAGE Publications	2010	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Бизнис план од пракса 1	
2.	Код	4FT108117	
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска	

4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Билјана Петревска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со бизнис плановите.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на бизнис планот 2. Историски развој на бизнис планирањето 3. Дефинирање на бизнис планот 4. Избор на стил на пишување на бизнис планот 5. Стратегиски, краткорочни и долгорочни бизнис планови 6. Видови на бизнис планови според организацијата 7. Бизнис план и инфраструктура на организацијата 8. Основни и дополнителни трошоци во бизнис планот 9. Современи тенденции во бизнис планирањето 10. Одобрување на бизнис планот 11. Презентација на бизнис планот 12. Оценка на бизнис планот				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава		-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа		-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		-
		16.2.	Самостојни задачи		60 часа
		16.3.	Домашно учење		60 часа
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			100 поени
	17.3.	Активност и учество			/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)	
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)	
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)	
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)	
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)	
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)	

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Mike McKeever	„How to Write a Business Plan“	Nolo
	22.2.	Дополнителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Richard Stutely	“The Definitive Business Plan”	Pearson

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Маркетинг план од пракса 1			
2.	Код	4FT108217			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Билјана Петровска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со бизнис плановите.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на маркетинг планот 2. Цели и содржина на маркетинг планот 3. Маркетинг анализи на организацијата 4. Анализа на клиентите 5. Планирање на цените 6. Планирање на промоцијата 7. Трендови во маркетинг планирањето 8. Анализа на организацијата и производите 9. Анализа и планирање на персоналот 10. Маркетинг планот како алатка на менаџерите 11. Презентација и имплементација на маркетинг планот				

	12. Оцена на успешноста на маркетинг планот			
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	-
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		100 поени
	17.3.	Активност и учество		/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	John Westwood	„The Marketing Plan: A Step-by-step Guide“	Kogan Page	2004
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	William M. Luther	“The Marketing Plan: How to Prepare and Implement it”	Amacom	2011

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Бизнис план од пракса 2	

2.	Код	4FT108317			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Билјана Петревска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со бизнис плановите.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на бизнис планот 2. Историски развој на бизнис планирањето 3. Дефинирање на бизнис планот 4. Избор на стил на пишување на бизнис планот 5. Стратегиски, краткорочни и долгорочни бизнис планови 6. Видови на бизнис планови според организацијата 7. Бизнис план и инфраструктура на организацијата 8. Основни и дополнителни трошоци во бизнис планот 9. Современи тенденции во бизнис планирањето 10. Одобрување на бизнис планот 11. Презентација на бизнис планот 12. Оценка на бизнис планот				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава		-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа		-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		-
		16.2.	Самостојни задачи		60 часа
		16.3.	Домашно учење		60 часа
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			100 поени
	17.3.	Активност и учество			/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода		5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)

		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Mike McKeever	„How to Write a Business Plan“	Nolo	2014
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Richard Stutely	“The Definitive Business Plan”	Pearson	2012

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Маркетинг план од пракса 2			
2.	Код	4FT108417			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Билјана Петревска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведуе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со бизнис плановите.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на маркетинг планот 2. Цели и содржина на маркетинг планот 3. Маркетинг анализи на организацијата 4. Анализа на клиентите 5. Планирање на цените 6. Планирање на промоцијата 7. Трендови во маркетинг планирањето 8. Анализа на организацијата и производите				

	9. Анализа и планирање на персоналот 10. Маркетинг планот како алатка на менаџерите 11. Презентација и имплементација на маркетинг планот 12. Оцена на успешноста на маркетинг планот			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	-
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		100 поени
	17.3.	Активност и учество		/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	John Westwood	„The Marketing Plan: A Step-by-step Guide“	Kogan Page	2004
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	William M. Luther	“The Marketing Plan: How to Prepare and Implement it”	Amacom	2011

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет		Техника на послужување 2		
2.	Код		4FT108517		
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска		
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија		
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв		
6.	Академска година / семестар		Втора година/ четврти семестар	7. Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник		Проф. д-р Нако Ташков		
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишан четврти семестар		
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со техниката на послужувањето.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед, Задача и улога на послужувањето во угостителството 2. Ладни предјадења 3. Супи, чорби потажи топли предјадења 4. Приготвување на разни сосови 5. Јадења од риба 6. Јадења од мелено месо 7. Јадења од говедско месо 8. Јадења од јагнешко месо 9. Јадења од пилешко месо 10. Јадења од телешко месо и јадења од свинско месо 11. Национални јадења 12. Основни состојки на исхраната				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа		
14.	Распределба на расположивото време		45+30+30+60+75 = 240 часа (3+2+2)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 3 часа = 45 часа)		45 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		30 часа
		16.2.	Самостојни задачи		60 часа
		16.3.	Домашно учење		75 часа
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			70 поени

	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 поени
	17.3.	Активност и учество	20 поени
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода	5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н., Вељанов, Т.	“Технологија на послужувањето”	УГД	2009
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		Ford, R., Sturman, M., Heaton, C.	“Managing Quality Service in Hospitality: How Organizations Achieve Excellence in the Guest Experience”	Cengage Learning	2011	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Класична кујна			
2.	Код	4FT105917			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ четврти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Небојша Вучковиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана втора година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции):				

	Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со класичната кујна			
11.	Содржина на предметната програма: 1. Јадења во ладната кујна 2. Теста 3. Сосови во ладната кујна 4. Декораци во ладната кујна 5. Ладни предјадења од зеленчук 6. Ладни предјадења од телешко месо 7. Поврзани салати 8. Коктели 9. Ладни предјадења од јајца 10. Ладни предјадења од риба и ракови 11. Ладни предјадења од пилешко 12. Ладни предјадења од дивеч			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+30+30+30+60 = 240 часа (2+2+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	

21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација
-----	---	----------------

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Margaret Schmidt	Classical Cooking: The Modern Way Recipes	John Wiley & Sons	1997
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Philip Pauli	Classical Cooking The Modern Way: Methods and Techniques	John Wiley & Sons	1999

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Исхрана и диететика			
2.	Код	4FT105817			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ четврти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Доц. д-р Катарина Смилков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана втора година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Изучувањето на оваа предметна програма, на студентите ќе им обезбеди теоретско и практично познавање од областа на исхраната и диететиката и нивната примена при подготовка на храна за различни групи на луѓе, а особено: познавање на физиологијата на исхраната, познавање на составот на прехранбените производи и нивниот квалитет, познавање на принципите на рационална исхрана и режимите на исхрана кај здрави индивидуи, основни познавања за исхрана при некои заболувања, како и познавање на влијанието на преработката на храната врз нејзиниот нутритивен состав.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во нутриција и диететика: основни поими 2. Состојки на храната: макро – и микронутриенти, ненутиритивни состојки на храната 3. Квалитет на животните намирници				

	4. Физиологија на исхраната 5. Принципи на рационална исхрана 6. Енергетска вредност на храната 7. Составување на дневен оброк 8. Исхрана кај различни групи на здрави лица 9. Исхрана во состојба на болест 10. Исхрана при пречувствителност и нетолеранција кон некои состојки на храната 10. Популарни режими на исхрана 11. Преработена храна: влијание на преработката врз нутритивниот состав на храната 12. Преработена храна: здравствена безбедност и насоки за подготовка на храна во институции			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, семинари, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време	6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа		
14.	Распределба на расположивото време	30+30+30+30+60 = 240 часа (2+2+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови	70 поени	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 поени	
	17.3.	Активност и учество	20 поени	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

	Литература
--	------------

2 2.	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н.,	“Исхрана и диететика” Интерна скрипта	УГД	2013
		2.	Webbster-Gandy, M, Holdsworth.	Oxford handbook of nutrition and dietetics Оксфордски прирачник за нутриција и диететика	Oxford medical handbooks-превод на македонски	2015
		3.	Melwin H. Williams	Nutrition for health, fitness and sport	Mc Graw Hill	2007
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Garrow S. J., Ralph A., William Philip Trehearne James,	Human Nutrition and Dietetics	Elsevier	2000
		2.	Tojagic, Mirilov	Hrana-znacaj i tokovi u organizmu	Matica srpska	1998

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Практична настава			
2.	Код	4FT108617			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Втора/ четврт	7.	Број на ЕКТС кредити	2
8.	Наставник	Ментор за практична настава од листата на ментори утврдени со Одлука од ННС			
9.	Предуслови за запишување на предметот	нема			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување на практични знаења од областа на студиската програма преку директна вклученост на студентите со нивна практична работа во различни стопански субјекти со дејност од областа на студиската програма.				
11.	Содржина на предметната програма: Студентите изведуваат практична работа што опфаќа нивна задолжителна ангажираност од 30 дена во текот на семестарот со најмалку 1, а најмногу 8 часа на ден.				

	Практичната настава се изведува во капацитетите на факултетот за туризам и бизнис логистика, УГД – Штип, каде студентите активно учествуваат во апликативната работа на соодветните лаборатории во доменот на студиската програма. Студентите изведуваат практична работа и во стопански субјекти од областа на студиската програма по претходно склучен договор. Во текот на практичната работа студентите добиваат одредени конкретни работни задачи и истите ги извршуваат под менторство и постојана контрола од меторите на практичната настава и/или одговорните лица кои се и екстерни ментори од стопанскиот субјект и на тој начин стекнуваат практични знаења и вештини за што имаат теоретска основа. Во текот на реализацијата на практичната настава студентот е должен да води дневник за секојдневните активности, во кој добива потпис за реализираната дневна активност од интерниот ментор од единицата, како и од екстерниот ментор од стопанството, во стопанскиот субјект во кој ја изведувал праксата.			
12.	Методи на учење: практична работа; консултации со менторите за пракса; водење дневник за практична работа; изработка на самостојна презентација од извршената пракса. Практичната настава која се реализира од областа на студиската програма е усогласена со: - Правилник за начинот и условите за организирање на практичната настава за студентите (Службен весник на Република Македонија бр.71/09 и 120/10), и - Правилник за реализирање на практична настава за студентите на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип (Универзитетски гласник бр. 28/13).			
13.	Вкупен расположив фонд на време	2 ЕКТС x 30 часа = 60 часа		
14.	Распределба на расположивото време	0+0+0+30+30 = 60 часа (0+0+2)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	/
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	/
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	/
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови	/	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	/	
	17.3.	Активност и учество	/	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	/		/
		/		/
		/		/
		/		/
		/		/
		/		/
19.	Услов за потпис и за стекнување 4 ЕКТС	Услов за добивање потпис и за стекнување на 4 ЕКТС е реализација на практичната настава предвидена во студиската програма, предаден дневник со евиденција за секојдневните		

		активности потпишан од интерен ментор (од факултетот) и екстерен ментор (од стопанството).				
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик				
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација				
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.				
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.						
		2.				

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	Менаџмент на производство на храна				
2.	Код	4FT106017				
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска				
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија				
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус				
6.	Академска година / семестар	Втора година/ четврти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4	
8.	Наставник	Проф.д-р Нако Ташков				
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан четврти семестар				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со менаџмент на производство на храна					
11.	Содржина на предметната програма: 1. Угостителството како стопанска дејност. Производство во угостителството 2. Поделба на угостителството во САД, храна и исхрана 3. Маркетинг на храната и пијалоци маркетиншко истражување. Насочување на работењето кон потребите на потрошувачите 4. Маркетинг на храна и пијалоци 5. Набавна функција одел за набавка. Пазари на храна 6. Набавка, прием, магационирање и издавање на производите 7. Нормативи на кало, растур и кршење 8. Производна функција на угостителството 9. Методи на угостителско производство на храна и пијалаци					

	10. Контрола на угостителското производство на храна и пијалаци 11. Квалитетот како средство за задоволување на потребите на потрошувачите 12. Правилната исхрана и производството на храна во угостителството			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Bali, P.	International Cuisine and Food Production Management	OUP India	2012
	22.2.	Дополнителна литература				
Ред. број		Автор	Наслов	Издавач	Година	

		1.	Bali, P.	Food Production Operations	Oxford University Press	2014
--	--	----	----------	----------------------------	-------------------------	------

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Психологија на туризмот и угостителството			
2.	Код	4FT101717			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Александра Жежова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан четврти семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Ако главната цел на научното сознание е да даде објаснување на појавата која се истражува, односно откривање на причините и давање одговор на некои прашања, и ако психологијата ја сфатиме како наука која го проучува човечкото однесување, тогаш задачата на психологијата на туризмот би била да утврди и да објасни зошто луѓето се однесуваат како туристи и зошто патуваат. Таа треба да ги идентификува и да ги открие основните психолошки причини за настанувањето и развојот на туризмот. Туризмот го чини патувањето само по себе цел, т.е. дека тоа повеќе не е инструментална вредност или средство за постигнување на други цели, туку и вредност сама по себе, задоволство или евентуално средство за постигнување на некои повисоки, прикриени цели и задоволување на одредени духовни потреби.				
11.	Содржина на предметната програма: Предмет на психологија на туризмот; Туристичка мотивација; Туристичките потреби – внатрешен поттик на туристичките патувања; Туризмот и слободното време; Психолошките детерминанти на туристичките патувања; Туристичкото однесување и доживување; Феноменологија на туристичките доживувања; Психологија на личноста и туризмот; Психологија на меѓучовечките односи, Туристичка пропаганда.				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, семинарска работа.				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа

		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа		
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа		
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа		
		16.3.	Домашно учење	30 часа		
17.	Начин на оценување					
	17.1.	Тестови	70 бодови			
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 бодови			
	17.3.	Активност и учество	20 бодови			
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода	5 (пет) (F)			
		51 x до 60 бода	6 (шест) (E)			
		61 x до 70 бода	7 (седум) (D)			
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)			
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)			
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)			
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавање и вежби.				
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски				
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација				
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Жежова,А.	Психологија на туризмот	Универзитет Гоце Делчев, Штип	2016
		2.	Smith, J.	The Psychology of Food and Eating: A Fresh Approach to Theory and Method	Palgrave Macmillan	2002
		3.	Баткоска,Л.	Психологија во туризмот и угостителството	Факултет за туризам и угостителство, Охрид	2006
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Бунташески, Б.	Психологија на туризмот и угостителството	Факултет за туризам и угостителство, Охрид	1995
		2.	Rot, A.	Psihologija licnosti	Zavod za izdavanje	1963

					udzbenika, SRS, Beograd	
		3.	Jovicic, Z.	Turisticka propaganda	Turisticka stampa	1982

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет		Производство, обработка и преработка на месо			
2.	Код		4FT106217			
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		Прв			
6.	Академска година / семестар		Втора година/ четврти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник		Проф. д-р. Ацо Кузелов			
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишан четврти семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање на студентите со производството и конзервирањето на месо и технологијата на производство на производи од месо.					
11.	Содржина на предметната програма: А.) Содржина на предавањата : 1.Објекти во индустријата за месо; 2. Транспорт на добитокот за колење и последици од транспортот; 3. Колење и примарна обработка на добитокот за колење; 4. Хемиски состав и посмортални промени на месото; 5. Категоризација и класирање на месото; 6. Конзервирање на месото(ладење, замрзнување, солење, саламурење, пастеризација, стерилизација); 7. Производство на колбаси; 8. Производство на сувомеснати производи и сланина; 9. Производство на трајни сувомесни производи; 10. Производство на конзерви од месо; 11. Производство на готови јадења од месо; 12. Производство на свинска маст и говетска лој Б.) Содржина на вежбите: 1. Значење на месото во исхраната на луѓето; 2. Видови месо по потекло; 3.Земање проби месо за испитување;4. Дисекција на цел труп; 5. Дисекција на високото ребро; 6. Испитување на содржината на вода, масти, белковини, минерални материи во месото; 7. Проба на варење; 8. Проба на печење; 9. Земање проби на производи од месо за испитување; 10. Испитување на нитрит, готварска сол, јоден број, киселински степен и др. во производите од месо; 11. Испитување на појава на бомбажа кај конзервите од месо; 12. Оценување - Бодување на производите од месо на саеми и изложби.					
12.	Методи на учење: Предавање, вежби, интерактивност, практична настава во месна индустрија					
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа			
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)			
15.		15.1.	Предавања- теоретска настава			30 часа

	Форми на наставните активности		(15 недели x 2 часа = 30 часа)	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови	70 бодови	
	17.2.	Активност и учество	10 бодови	
	17.3.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	20 бодови	
	17.4.	Завршен испит	5 (пет) (Ф)	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		6 (шест) (Е)
		од 51 до 60 бода		7 (седум) (Д)
		од 61 до 70 бода		8 (осум) (Ц)
		од 71 до 80 бода		9 (девет) (Б)
		од 81 до 90 бода		10 (десет) (А)
		од 91 до 100 бода		70 бодови
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Проф. Д-р. Ацо Кузелов	Производство, обработка и преработка на месо	УГД
	22.2.	Дополнителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Neville G. Gregory, Temple Grandin	Animal Welfare and Meat Production	Cabi Intern.

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Интернационална гастрономија	
2.	Код	4FT105217	

3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година Петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Небојша Вучковиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана трета година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведи во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со интернационална гастрономија				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед, Финска кујна, Полска кујна, Шпанска кујна, Ирска кујна 2.Естонска кујна, Чешка кујна, Велшка кујна, Австриска кујна 3.Бугарска кујна, Германска куна, Грчка кујна, Италијанска кујна, Руска кујна 4. Турска кујна, Унгарска кујна, Англиска кујна, Француска кујна 5. Норвешка кујна, Белоруска кујна, Португалска кујна, Холандска кујна 6.Словачка кујна, Данска кујна, Грузиска кујна, Шкотска кујна 7. Чилеанска кујна, Бахамска кујна, Аргентинска кујна, Мексиканска кујна 8. Бразилска кујна, Кубанска кујна, Канадска кујна, Перуанска кујна, Венецуелска кујна 9. Непалска кујна, Либанска кујна, Јапонска кујна, Кинеска кујна 10. Иранска кујна,Филипинска кујна, Виетманска кујна, Индонезиска кујна 11. Африканска кујна 12. Австралиска и Новозеландска кујна				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа		
14.	Распределба на расположивото време		45+30+30+60+75 = 240 часа (3+2+2)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 3 часа = 45 часа)		45 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		30 часа
		16.2.	Самостојни задачи		60 часа
		16.3.	Домашно учење		75 часа
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			10 бодови
	17.3.	Активност и учество			20 бодови
18.			до 50 бода		5 (пет) (F)

	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач Година
		1.	Цуцулески, В.	“Интернационална гастронологија”	ФТУ, Охрид 2009
	22.2.	Дополнителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач Година
		1.	Finch, C., Cracknell, H.	International Gastronomy	Longman 1997

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Кетеринг менаџмент			
2.	Код	4FT105317			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Нас. Доц. д-р Небојша Вучковиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан петти семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведи во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со кетеринг менаџментот.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Дефинирање на кетерингот 2. Историски развој на кетерингот 3. Поделба на кетеринг дејноста				

	4. Класификација на кетерингот 5. Развој на кетеринг бизнис 6. Организација на кетеринг операции 7. Продажба и маркетинг во кетеринг услугите 8. Видови објекти кои нудат кетеринг услуги 9. Креирање на кетеринг мени 10. Квалитет на услуга и стандарди во кетерингот 11. Менаџирање со кетеринг опрема 12. Кетеринг дејноста во Република Македонија			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време	8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа		
14.	Распределба на расположивото време	45+30+30+60+75 = 240 часа (3+2+2)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 3 часа = 45 часа)	45 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	75 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература					
	22.1	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Scanlon, N.	“Catering Management”	John Wiley & Sons	2007	

		2.	Mohini, S., & Surjeet, M.	“Catering Management: An Integrated Approach”	New Age International Publishers	2006
		3.	Илиева, К.	"Организация и планиране на кетърингови събития"	Селекта	2012
	22.2	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Shock, P., Stefanelli, J.	"On-premise catering"	John Wiley & Sons	2001
		2.	Bode, S.	“Successful Catering: Managing the Catering Operation for Maximum Profit”	Atlantic Publishing Group	2003
		3.	Shiring, S., Jardine, W., & Mills, R.	“Introduction to Catering: Ingredients for Success”	Thomson Learning	2001

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Пекарство			
2.	Код	4FT108717			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Небојша Вучковиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана трета година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведe во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со пекарството.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Јаглехидратни суровини 2. Карактеристики на масите 3. Преработка на легуминози 4. Млеко и преработки од млеко, Јајца 5. Зачини и ароматични материи 6. Средства за нарасување на тестото, Адитиви 7. Средства за засладување, желирање и создавање на пена 8. Производство на тесто и колачи, Производна опрема 9. Производство на чоколадо и чоколадни производи 10. Производство на сирупи, кремове и сосови				

	11. Стандардизирање на рецепти 12. Производство на пите и торти			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+30+30+30+60 = 240 часа (2+2+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Gavrilovic, M.	„Tehnologija konditorskih proizvoda“	Tehnoloski fakultet, Novi Sad	2003
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Gisslen, W.	„Professional Baking“	Wiley, USA	2005

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Безбедност и квалитет на храната			
2.	Код	4FT104517			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц.д-р Сања Костадиновиќ Величковска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана трета година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со безбедноста и одредувањето на квалитет на храна.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Дефинирање на квалитетот, Фактори за квалитет 2. Организација на контролата на квалитет 3. Начини на обезбедување на квалитет 4. Методи и алатки во контролата на квалитетот 5. Примена на стандарди за контрола на квалитет 6. Добра лабораториска пракса, Систем за безбедност на храната 7. Квалитетот на прехранбените производи, Земање мостри 8. Определување на хемиски состав на производите 9. Определување на влага 10. Определување на јаглехидрати 11. Определување на липиди 12. Определување на протеини				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)		15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		15 часа
		16.2.	Самостојни задачи		30 часа
		16.3.	Домашно учење		30 часа
17.	Начин на оценување				

	17.1.	Тестови	70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 бодови
	17.3.	Активност и учество	20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода	5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Попов-Ралиќ, Ј.	„Технологија и квалитет готове хране“	Технолошки факултет, Нови Сад	1999.
		2.	Mauch, D. P.	„Quality Management: Theory and Application“	CRC Press LLC, Florida	2009
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ilic, V.	„Upravljanje kvalitetom“	Megatrend univerzitet, Beograd	2007
		2.	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F	„Food Quality Management“	Wageningen Academic Publishers	2006

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Калкулации во угостителството	
2.	Код	44FT105417	
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска	

4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Зоран Темелков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана трета година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со основните математички проблеми за решавање практични примери во угостителски претпријатија				
11.	Содржина на предметната програма: - Размер и пропорции - Верижна и делбена сметка - Средни вредности и сметка за смеси - Процентна и промилна сметка - Индексни броеви и каматна сметка - Калкулации - Угостителски операции и пресметки				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)		15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		15 часа
		16.2.	Самостојни задачи		30 часа
		16.3.	Домашно учење		30 часа
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			10 бодови
	17.3.	Активност и учество			20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода		5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)

19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски и англиски јазик
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Gordon Eric Gee	Calculations for Hospitality and Catering	Hodder & Stoughton	1997
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Susan E. Sweney, Douglas B. Cook	Principles of Mathematics	Kendall/Hunt Publishing Company	2010

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Основи на сметководство			
2.	Код	4FT112217			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус на студии			
6.	Академска година / семестар	Трета година / петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Марија Магдинчева-Шопова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан петти семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Наставната програма на предметот Основи на сметководство ќе овозможи студентите да се стекнат со основните сознанија за основните принципи во сметководството и начинот на нивното имплементирање, корисници на сметководствените информации и основните финансиски извештаи, односно билансот на состојба и билансот на успех; Преку оваа наставна концепција				

	студентите ќе имаат можност да ги осознаат основните техники на книжење на средствата, обврските и капиталот и се стекнат со практично сметководствено евидентирање на сметководствените настани како и изготвување на интерни извештаи за различни потреби.(извештаи наменети за соодветни институции и менаџментот).			
11.	Содржина на предметот: Сметководство како начин на комуникација, Изготвување на сметководствени информации, Вовед во финансиското сметководство; Сметководствени документи, Сметководствена евиденција; Финансиски извештаи на претпријатијата; Сметководствени форми и методи; Сметководство на средствата, обврските и капиталот, Сметководство на готовина и побарувања, Сметководство на залихи, Сметководство на постојани средства, Мерење на приходи, расходи и финансиски резултат, Сметководствени грешки; Практични книжења и изготвување на годишна пресметка			
12.	Методи на учење: предавања со Power Point презентација, дискусии, гости предавачи од пракса, изработка на проектна задача, консултации			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		Освени 42 бодови од парцијални испити, изработена семинарска работа и редовност на предавања и вежби.	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година

		1.	Т.Русевски,Б.Недев,З.Б ожиновска,Љ.Јаневски, З.Миновски	Вовед во сметководство	Економски факултет, Скопје	2004
		2.	Т.Русевски	Финансиско сметководство	Економски факултет, Скопје	2002
		3.	Трајко Русевски	Контен план	Сојуз на сметководители на Република Македонија, Скопје,	2003
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Albrecht Stice	Financial Accounting - concepts&applica tions	South-Western, Cengage Learning,	2011
		2.	Donald E. Kieso & Jerry J. Weygandt	Intermediate Accounting	John Wiley & Sons, Inc., New York	1998

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Менаџмент на човечки ресурси			
2.	Код	4FT116717			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година / семестар	Трета година петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Мимоза Серафимова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Завршена втора година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Цел на предметот е студентите да се запознаат со сложената проблематика на управување со човечките ресурси.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Основи на менаџментот на човечки ресурси; 2. Планирање на човечките ресурси; 3. Регрутација, селекција и избор на човечките ресурси; 4. Развој на човечките ресурси; 5. Обука и менторство на човечките ресурси; 6. Менаџмент на учинокот на човечките ресурси; 7. Мотивација на човечките ресурси; 8. Оценување на перформансите на човечките ресурси; 9. Плаќање на човечките ресурси; 10. Развој и управување со кариерата; 11. Волонтирање во организацијата;				

	12. Управување со стресни состојби во организацијата.			
12.	Методи на учење: Предавања, вежби, презентации, Посета на најмалку две компании, Електронско учење			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потписи полагање на завршен испит		Редовно предавање, вежби и презентации	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Д. Бојациоски, Љ. Ефтимов	Менаџмент на човечки ресурси	Економски факултет - Скопје	2009.
		2.	В. Inić, М. Kukrika,	Menadžment intelektualnim kapitalom,	Fakultet za trgovinu i bankarstvo «Janićije i Danica Karić», Beograd	2003

	3.	G. Dessler,	Management	Pearson Education	2003
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	V. Zimanji, G. Štangl-Šušnjar	Organizaciono ponašanje	Ekonomski fakultet, Subotica	2005

Прилогбр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет		Менаџмент на мал бизнис			
2.	Код		4FT116017			
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв			
6.	Академска година / семестар		Трета година / петти семестар	7.	Бројна ЕКТС кредити	4
8.	Наставник		Доц. д-р Марија Магдинчева-Шопова			
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишан петти семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Основана цел и намера на предметот е да им овозможи на студентите да стекнат знаење и да ја разберат суштината, начинот на организацијата и работата на малите и средни претпријатија за економијата. Во рамки на оваа предметна програма се укажува на значењето на малите и средни претпријатија во земјите од ЕУ, САД и Македонија, како и разликите помеѓу малите и големите претпријатија, карактеристиките на основните форми на организација на малите претпријатија, успехите и неуспехите на малиот бизнис, општествената одговорност и етиката, како и поврзаноста на претпреимништвото со малите претпријатија.					
11.	Содржина на предметната програма : Промените кај малите и средни претпријатија, Поим и дефинирање на мали и средни претпријатија, Појава и развој на малите претпријатија во светот, Карактеристики на мали претпријатија, Предности и слабости на малите претпријатија, Поврзаноста на малите претпријатија и е-бизнисот, Начини за започнување со мал бизнис, Форми на организација на мали претпријатија во РМ, Финансирање на мали претпријатија, Менаџмент кај мали претпријатија, Менаџмент функции кај мали претпријатија, Успеси и неуспеси на мали претпријатија, Бизнис план, Етика и мали претпријатија , Општествена одговорност и малите претпријатија.					
12.	Методи на учење: предавања со Power Point презентација, дискусии, гости предавачи од пракса, изработка на проектна задача, консултации					
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа			
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)			

15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Проектна работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активности учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (Ф)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (Е)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (Д)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (Ц)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (Б)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (А)
19.	Услов за потписи полагање на завршен испит	60% успех од сите пред испитни активности е 42 бода од двата колоквиуми, проектна задача, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Шуклев, Б.	Менаџмент на мал бизнис	Економски факултет, Скопје	2011
		2.	Магдинчева-Шопова М.	Мотивирање на вработени во мали претпријатија	НУБ Св.Климент Охридски Скопје	2012
		3.	Магдинчева-Шопова М., Постолов К.	Establishment of the entrepreneurial enterprises.	LAP Lambert Academic Publishing	2015
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година

		1.	Елизабета Митрева, Оливер Филиповски	Менаџмент на мал и среден бизнис (скрипта)	ФТБЛ-Гевгелија	2013
		2.	Елизабета Митрева, Оливер Филиповски	Менаџмент на мал и среден бизнис (практикум)	ФТБЛ-Гевгелија	2014
		3.	Фотов, Р.	Менаџмент на мал бизнис	Европски универзитет, Скопје	2006
		4.	Zimmerer, T.W. and Scarborough, N.M.	Esentials of entrepreneurship and small business Management	Prentice Hall	2007
		5.	Robbins, S. P and Couter, M.	Menadžment	Data Status, Beograd	2005

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Дизајнирање на угостителски објекти			
2.	Код	4FT107717			
3.	Студиска програма	Хотелско -ресторантска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	втора година/ втори семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. Д-р Петар Намичев			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Заверен петти семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Целите на овој предмет е студентите е да ги согледаат и совладаат основните карактеристики на угостителските просторните структури, односно просторни форми со повеќе наменски простори или целини. Притоа се дефинираат виталните елементи од различните единечни функционални простори, кои сочинуваат една мулти комплексна просторна целина (угостителски простори), како и нивно меѓусебно комбинирање. Пред се акцентот се однесува на комплексноста на формата од аспект на конструктивно решение, просторни форми и применета опрема (мебел), како и урбаното уредување на отворените пејзажни површини со елементи вклопливи во комплексноста на решението на целината.				

11.	Содржина на предметната програма: Преку наставата и вежбите по овој предмет студентите треба да ја совладаат материјата од областа на основните елементи кои ја формираат просторна структура со угостителска намена и дефинирање на методи за нејзино создавање. Во текот на наставната програма се опфатени хронологијата на развојот на угостителските просторни форми и комплексни содржини, одредување на основните елементи на архитектонскиот контекст на просторот, обработка на заедничките конструктивните елементи, анализа на просторните елементи кои се приклопуваат и се застапени кај различни просторни целини во ентериерот и урбаното и пејзажно обликување во просторот и сл. Притоа наставните единици обработуваат теми од областа на проектирањето на просторните елементи во една просторна структура, кои ја обработуваат типологија на различни сложени просторни концепти, ги дефинираат најзначајните компоненти на структурата (мебел, преградни просторни елементи, конструктивни елементи, светлечки конструктивни елементи, избор на современи материјали и сл.). Во понатамошните елементи од наставата се опфатени димензионирањето на различните просторни структури и дефинирањето на финалната просторна структура (ентериер, просторно пејсажно и урбано), според применетото решение.			
12.	Методи на учење: предавања со Power Point презентација, дискусии, изработка на семинарска работа, консултации			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	

20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Nojfert E.	Arhitektonsko projektovanje,	Gradjevinska knjiga, Beograd,	1981
	2.	Petrovic Djordje	Kompozicija arhitektonskih oblika	Naucna knjiga Beograd	1972
	3.	Milenkovic Branislav	Uvod u arhitektonsku analizu	Gradjevinska knjiga Beograd	1990
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Broadbent G.	Design in architecture	John Wiley & sons, London	1977
	2.	Hudson JaniferLaurence	Interior architecture now	King publishing	2008
	3.	Flynn J.	Architectural interior systems	Litton	1971

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Професионална пракса 3			
2.	Код	4FT108917			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Проф. д-р Нако Ташков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан шести семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со практичната работа во туристички, хотелски и други угостителските објекти.				
11.	Содржина на предметната програма:				

	1. Вовед и значење на практичната работа 2. Подготовка за практична работа 3. Науката од теоретска и практична гледна точка 4. Избор на објекти за практична работа 5. Практична работа во нашата земја 6. Практична работа во странство 7. Контрола на практичната работа 8. Пополнување и водење на дневник за практична работа 9. Оценување на придобивките од практичната работа 10. Практична работа во туристички објекти 11. Практична работа во објекти за исхрана и пијалаци 12. Практична работа во објекти за сместување			
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа	
14.	Распределба на расположивото време		0+0+60+60+60 = 180 часа (0+0+6)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	60 часа
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		40 поени за проектна задача презентација (писмено и усно)
	17.3.	Активност и учество		60 поени за присуство и активност на практична работа
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од учество во практична работа и 40% успех од изработка и презентација на проектна задача	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература		
	22.1.	Задолжителна литература	

		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д.	„Пракса во хотелско угостителски објекти“	УГД	2013
		2.	Savic, M., Zivic, M., Gavrilovic, Z.	“Studenti I praksa”	Centar za monitoring I evaluaciju	2006
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Sweitzer, H. King, M.	“The Successful Internship: Personal, Professional and Civic Development”	Brooks/Cole	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Професионална пракса 4			
2.	Код	4FT109017			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Проф. д-р Нако Ташков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан шести семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со практичната работа во туристички, хотелски и други угостителските објекти.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на практичната работа 2. Подготовка за практична работа 3. Науката од теоретска и практична гледна точка 4. Избор на објекти за практична работа 5. Практична работа во нашата земја 6. Практична работа во странство 7. Контрола на практичната работа 8. Пополнување и водење на дневник за практична работа 9. Оценување на придобивките од практичната работа 10. Практична работа во туристички објекти 11. Практична работа во објекти за исхрана и пијалаци 12. Практична работа во објекти за сместување				

12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа	
14.	Распределба на расположивото време		0+0+60+60+60 = 180 часа (0+0+6)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	60 часа
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		40 поени за проектна задача презентација (писмено и усно)
	17.3.	Активност и учество		60 поени за присуство и активност на практична работа
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од учество во практична работа и 40% успех од изработка и презентација на проектна задача	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д.	„Пракса во хотелско угостителски објекти“	УГД	2013
		2.	Savic, M., Zivic, M., Gavrilovic, Z.	“Studenti I praksa”	Centar za monitoring I evaluaciju	2006
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година

		1.	Sweitzer, H. King, M.	“The Successful Internship: Personal, Professional and Civic Development”	Brooks/Cole	2009
--	--	----	-----------------------	---	-------------	------

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Семинарски есеј од пракса 3 и 4			
2.	Код	4FT109117			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Проф. д-р Никола Димитров			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан шести семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со семинарските есеи.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на есеите 2. Историски развој на есеите 3. Дефинирање на есеите 4. Избор на стил на пишување на есејот 5. Есејот како образовна алатка 6. Видови на есеи 7. Силови на есеи 8. Методи на пишување на есејот 9. Оценување на придобивките од есејот 10. Пишување на есеи во туризмот и угостителството 11. Презентација на есејот 12. Оцена на есејот				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа		
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+120+120 = 240 часа (0+0+8)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава		-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа		-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		-

		16.2.	Самостојни задачи	120 часа
		16.3.	Домашно учење	120 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		100 поени
	17.3.	Активност и учество		/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Warburton, N.	„The Basics of Essay Writing“	Routledge	2006
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Shields, M.	“Essay Writing: A Student's Guide”	SAGE Publications	2010

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Практична настава			
2.	Код	4FT109217			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Трета/ шести	7.	Број на ЕКТС кредити	2
8.	Наставник	Ментор за практична настава од листата на ментори утврдени со Одлука од ННС			

9.	Предуслови за запишување на предметот	нема		
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување на практични знаења од областа на студиската програма преку директна вклученост на студентите со нивна практична работа во различни стопански субјекти со дејност од областа на студиската програма.			
11.	Содржина на предметната програма: Студентите изведуваат практична работа што опфаќа нивна задолжителна ангажираност од 30 дена во текот на семестарот со најмалку 1, а најмногу 8 часа на ден. Практичната настава се изведува во капацитетите на факултетот за туризам и бизнис логистика, УГД – Штип, каде студентите активно учествуваат во апликативната работа на соодветните лаборатории во доменот на студиската програма. Студентите изведуваат практична работа и во стопански субјекти од областа на студиската програма по претходно склучен договор. Во текот на практичната работа студентите добиваат одредени конкретни работни задачи и истите ги извршуваат под менторство и постојана контрола од менторите на практичната настава и/или одговорните лица кои се и екстерни ментори од стопанскиот субјект и на тој начин стекнуваат практични знаења и вештини за што имаат теоретска основа. Во текот на реализацијата на практичната настава студентот е должен да води дневник за секојдневните активности, во кој добива потпис за реализираната дневна активност од интерниот ментор од единицата, како и од екстерниот ментор од стопанството, во стопанскиот субјект во кој ја изведувал праксата.			
12.	Методи на учење: практична работа; консултации со менторите за пракса; водење дневник за практична работа; изработка на самостојна презентација од извршената пракса. Практичната настава која се реализира од областа на студиската програма е усогласена со: - Правилник за начинот и условите за организирање на практичната настава за студентите (Службен весник на Република Македонија бр.71/09 и 120/10), и - Правилник за реализирање на практична настава за студентите на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип (Универзитетски гласник бр. 28/13).			
13.	Вкупен расположив фонд на време	2 ЕКТС x 30 часа = 60 часа		
14.	Распределба на расположивото време	0+0+0+30+30 = 60 часа (0+0+2)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	/
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	/
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	/
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови	/	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	/	
	17.3.	Активност и учество	/	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	/		/
		/		/
		/		/
		/		/

		/	/		
		/	/		
19.	Услов за потпис и за стекнување 4 ЕКТС	Услов за добивање потпис и за стекнување на 4 ЕКТС е реализација на практичната настава предвидена во студиската програма, предаден дневник со евиденција за секојдневните активности потпишан од интерен ментор (од факултетот) и екстерен ментор (од стопанството).			
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација			
22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.				
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.				
	2.				

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Бизнис план од пракса 3 и 4			
2.	Код	4FT109317			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Нас. Доц. д-р Никола Цуцулевски			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан шести семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со бизнис плановите.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на бизнис планот 2. Историски развој на бизнис планирањето 3. Дефинирање на бизнис планот 4. Избор на стил на пишување на бизнис планот 5. Стратегиски, краткорочни и долгорочни бизнис планови 6. Видови на бизнис планови според организацијата				

	7. Бизнес план и инфраструктура на организацијата 8. Основни и дополнителни трошоци во бизнис планот 9. Современи тенденции во бизнис планирањето 10. Одобрување на бизнис планот 11. Презентација на бизнис планот 12. Оцена на бизнис планот			
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	-
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		100 поени
	17.3.	Активност и учество		/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Mike McKeever	„How to Write a Business Plan“	Nolo	2014
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Richard Stutely	“The Definitive Business Plan”	Pearson	2012

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет		Маркетинг план од пракса 3 и 4		
2.	Код		4FT109417		
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска		
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија		
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв		
6.	Академска година / семестар		Трета година/ шести семестар	7. Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник		Нас. доц. д-р Никола Цуцулевски		
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишан шести семестар		
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со бизнис плановите.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на маркетинг планот 2. Цели и содржина на маркетинг планот 3. Маркетинг анализи на организацијата 4. Анализа на клиентите 5. Планирање на цените 6. Планирање на промоцијата 7. Трендови во маркетинг планирањето 8. Анализа на организацијата и производите 9. Анализа и планирање на персоналот 10. Маркетинг планот како алатка на менаџерите 11. Презентација и имплементација на маркетинг планот 12. Оцена на успешноста на маркетинг планот				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава		-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа		-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		-
		16.2.	Самостојни задачи		60 часа
		16.3.	Домашно учење		60 часа
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			100 поени
	17.3.	Активност и учество			/
18.			до 50 бода		5 (пет) (F)

	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	John Westwood	„The Marketing Plan: A Step-by-step Guide“	Kogan Page
	22.2.	Дополнителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	William M. Luther	“The Marketing Plan: How to Prepare and Implement it”	Amacom

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет		Национална гастрономија			
2.	Код		4FT106317			
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв			
6.	Академска година / семестар		Четврта година/ Седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник		Нас. доц. д-р Небојша Вучковиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишана четврта година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со националната гастрономија.					
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во националната гастрономија 2. Историски развој и традиција на националните јадења 3. Гастрономски водич низ регионите во Република Македонија 4. Рецепти од националната кујна					

	5. Националната гастрономија како фактор за развој на туризмот во нашата земја 6. Националната гастрономија како дел од туристичкиот производ 7. Карактеристики на националната гастрономија 8. Видови на национални јадења 9. Локалната кујна во Република Македонија 10. Земјоделието и националната гастрономија 11. Понуда на национални јадења 12. Побарувачка на национални јадења			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа.			
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа	
14.	Распределба на расположивото време		45+30+30+60+75 = 240 часа (3+2+2)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 3 часа = 45 часа)	45 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	75 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Ташков, Н.,	“Национална гастрономија – интерна скрипта за предавања”	УГД	2010

	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	De Noronha Vaz, T., Nijkamp, P., Rastoin, J., eds.,	“Traditional Food Production and Rural Sustainable Development: A European challenge”	Ashgate Publishing Limited	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет		Менаџмент на мени			
2.	Код		4FT106417			
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв			
6.	Академска година / семестар		Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник		Доц. д-р Дејан Методијески			
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишан седми семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со менаџментот на мени.					
11.	Содржина на предметната програма: 1. Историски развој на угостителството 2. Профил на модерното угостителство 3. Планирање на мени 4. Размислувања и лимити во планирањето на мени 5. Трошоци во планирање на мени 6. Формирање на цени за мени 7. Дизајн и презентација на мени 8. Анализа на мени 9. Набавка и подготовка на храната од мени 10. Услужниот персонал и мени 11. Финансискиот план и мени 12. Етика во ресторанското управување					
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа.					
13.	Вкупен расположив фонд на време		8 ЕКТС x 30 часа = 240 часа			
14.	Распределба на расположивото време		45+30+30+60+75 = 240 часа (3+2+2)			
15.		15.1.	Предавања- теоретска настава			45 часа

	Форми на наставните активности		(15 недели x 3 часа = 45 часа)	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	30 часа
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	75 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови	70 бодови	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	10 бодови	
	17.3.	Активност и учество	20 бодови	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Kotschevar, L., Withrow, D.,	Management by menu	John Wiley & Sons	2008
		2.	Милева, С.	Анализ и планиране на ресторантьорско меню	Авангард Прима	2005
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	McVety, P., Ware, B., Ware, C.	Fundamentals of Menu Planning	John Wiley & Sons, Inc.	2009
		2.	Алексијева, Ы, Стамов, С.	Изисквания при съставяне и оформяне на меню	РААБЕ	2001
		3.	Kasavana, M. L., Smith, D. I.	Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis	Okemos MI	1982

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Слаткарство			
2.	Код	4FT109517			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Небојша Вучковиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана четврта година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со слаткарството.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Основни суровини и принципи 2. Производство на какао маса 3. Производство на чоколадна маса 4. Средства за засладување,желирање 5. Создавање на пена 6. Производство на тесто 7. Производство на колачи 8. Производна опрема 9. Производство на чоколадо и чоколадни производи 10. Производство на сирупи, кремове 11. Стандардизирање на рецепти 12. Производство на пите и торти				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време	6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа			
14.	Распределба на расположивото време	30+30+30+30+60 = 240 часа (2+2+1)			
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		30 часа
		16.2.	Самостојни задачи		30 часа

		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Gavrilovic, M.	„Tehnologija konditorskih proizvoda“	Tehnoski fakultet, Novi Sad	2003
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		W. P. Edwards	The Science of Sugar Confectionery	RSC	2000	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Безбедност во туризмот и угостителството	
2.	Код	4FT103317	
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска	
4.	Организатор на студиската програма	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија	

	(единица, односно институт, катедра, оддел)				
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		Прв		
6.	Академска година / семестар		Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити
8.	Наставник		Проф. д-р Златко Јаковлев		
9.	Предуслови за запишување на предметот		Запишан седми семестар		
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена проектна задача ќе се запознае и вовед во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со безбедноста во туризмот.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во безбедноста во туризмот 2. Туризмот и тероризмот 3. Туризмот и криминалот 4. Туризмот и справувањето со кризи 5. Безбедност во туристичките дестинации 6. Безбедност во хотелиерството 7. Безбедност при организација на манифестации 8. Безбедност во угостителските објекти 9. Безбедност при патување на туристите 10. Безбедност во национални паркови и заштитени територии 11. Безбедност на културно-историските споменици 12. Идни насоки на развој на безбедноста во туризмот				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи и домашно учење.				
13.	Вкупен расположив фонд на време			4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време			30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)		15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		15 часа
		16.2.	Самостојни задачи		30 часа
		16.3.	Домашно учење		30 часа
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			10 бодови
	17.3.	Активност и учество			20 бодови
18.			до 50 бода		Не положил (F)

	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		51 x до 60 бода		6 (шест) (E)	
			61 x до 70 бода		7 (седум) (D)	
			од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)	
			од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)	
			од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)	
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, проектна задача, редовноста на предавања и вежби			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација			
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Методијески, Д., Филипоски, О.	“Безбедност во туризмот и угостителството” рецензирана скрипта	УГД, Штип	2016
		2.	Методијески, Д., Филипоски, О.	“Безбедност во туризмот и угостителството” рецензиран практикум	УГД, Штип	2016
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Mansfeld, Y., Pizam, A., eds.,	“Tourism, Security and Safety: From Theory to Practice”	Elsevier Butterworth–Heinemann	2006
2.		Спасески, Ј., Аслимоски, П.,	“Безбедност во туризмот”	ФТУ, Охрид	2005	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Основи на менаџмент	
2.	Код	4FT114717	
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска	
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика	
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус	

6.	Академска година / семестар	Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Елизабета Митрева			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Завршена трета година			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување знаења и вештини во областа на менаџментот				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Поим и дефиниција за менаџмент; 2. Системи и менаџмент со системи; 3. Информации и информативни системи; 4. Важноста на донесување одлуки во деловните системи; 5. Менаџерска функција - Планирање; 6. Поделба и групирање на работите во деловните системи; 7. Координација, опфат на менаџментот и организациски дизајн во деловните системи; 8. Менаџерска функција - Раководење; 9. Менаџерска функција - Контролирање; 10. Проектирање систем на мотивација; 11. Улогата на лидерите во менаџментот со деловните системи; 12. Етичка и социјална одговорност; Техники за вреднување (евалуација).				
12.	Методи на учење: Предавања, вежби, презентации, Предавање по покана на гостин предавач од бизнис заедницата, Посета на најмалку една компанија, Електронско учење				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)		30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)		15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		15 часа
		16.2.	Самостојни задачи		30 часа
		16.3.	Домашно учење		30 часа
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			10 бодови
	17.3.	Активност и учество			20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)	
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)	
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)	
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)	
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)	
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)	
19.	Услов за потписи полагање на завршен испит		Редовно предавање, вежби и презентации		

20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Усно и писмена комуникација

22.	Литература				
22.1	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Елизабета Митрева, Оливер Филипоски	Менаџмент на мал и среден бизнис (рецензирана скрипта)	УГД	2013
	2.	Елизабета Митрева, Оливер Филипоски	Менаџмент на мали и средни бизниси (рецензиран е-практикум)	УГД	2014
	Дополнителна литература				
22.2	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Е. Мејер, М.Ашлинг и Г.Р. Џонс	Современ менаџмент	Глобал комуникации	208
	2.	Денис В. Карлтон, Џефри М.Перлоф	Модерна индустриска организација	Министерство за финансии	2005
	3.	Robbins, S. P and Couter, M.	Menadžment	Data Status, Beograd	2005

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Рурален туризам			
2.	Код	4FT103217			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан седми семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена индивидуална работа/проектна задача ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со руралниот туризам.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Дефинирање на поимот рурален туризам				

	2. Фактори за развој на руралниот туризам 3. Понуда и побарувачка на рурален туризам 4. Сместувачки објекти во руралниот туризам 5. Исхрана во руралниот туризам 6. Природни и антропогени вредности 7. Човечкиот фактор во руралниот туризам 8. Меѓународни искуства поврзани со руралниот туризам 9. Маркетинг и менаџмент на руралниот туризам 10. Меѓународни организации за рурален туризам 11. Европски фондови за развој на руралниот туризам 12. Руралниот туризам во Република Македонија			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, индивидуална работа/проектна задача			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач Година

		1.	Методијески, Д.,	„Туризмот во руралните средини“	Современост	2012
		2.	Талеска, М.	“Рурален туризам”	Селектор	2009
		3.	Хол, Д., Кирпатрик, А., Мичел, М., уред.,	„Рурален туризам и одржлив бизнис“	Арс Ламина	2012
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Sharpley, R., Sharpley, J.	“Rural tourism: an introduction”	International Thomson Business Press	1997
		2.	Ružič, P.,	“Ruralni turizam“	Institut za poljoprivredu i turizam Poreč	2005
		3.	Roberts, D., Hall, D.	“Rural tourism and recreation: principles to practice”	CABI Publishing	2001

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Деловно планирање			
2.	Код	4FT115417			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Билјана Петревска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Завршен шести семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со основите на деловното планирање, со посебен осврт на примена во туристичката индустрија.				
11.	Содржина на предметната програма: - Концептот на деловното планирање; - Модели на деловното планирање; - Деловното планирање и операционите истражувања; - Окружувањето и планирањето; - Целите како производ на планирањето; - Деловната политика како производ на планирањето; - Планот како производ на планирањето; - Стратегиско планирање; - Предвидување; и - Одлучување.				

12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, дискусии, проектни задачи, самостојни задачи, -предавања од гости-предавачи (клиничка настава) и посета на институции од интерес.			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски и англиски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Шуклев, Б.	Деловно планирање	Економски факултет – Скопје, Универзитет Св. Кирил и Методиј - Скопје	2009
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година

		1.	Симонлеска, Л.	Деловно планирање со примена во туристичката индустрија	ФТУ- Охрид, Универзитет Св. Климент Охридски	2010
--	--	----	-------------------	--	--	------

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Финансиски инвестиционен менаџмент			
2.	Код	4FT113517			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв степен - Додипломски студии			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. Д-р. Зоран Темелков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан седми семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Предметот Финансиски инвестиционен менаџмент ги анализира главните прашања по однос на амбиентот за инвестирање, класи на актива и финансиски инструменти, како се тргува со хартии од вредност, заеднички фондови и други инвестициски претпријатија, аверзија кон ризик и алокација на капитал во ризична актива, хипотеза за пазарна ефикасност, цени и приноси од обврзници, макроекономска и индустриска анализа, модели на оценување на акционерски капитал, анализа на финансиските извештаи, опции, фјучерси и други деривати, меѓународна диверзификација.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Амбиент за инвестирање, 2. Класи на актива и финансиски инструменти, 3. Како се тргува со хартии од вредност, 4. Заеднички фондови и други инвестициски претпријатија, 5. Аверзија кон ризик и алокација на капитал во ризична актива, 6. Хипотеза за пазарна ефикасност, 7. Цени и приноси од обврзници, 8. Макроекономска и индустриска анализа, 9. Модели на оценување на акционерски капитал, 10. Аализа на финансиските извештаи, 11. Финансиски деривативи - опции, фјучерси и други деривати, 12. Меѓународна диверзификација.				
12.	Методи на учење: предавања со Power Point презентација, дискусии, изработка на семинарска работа, консултации				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)		

15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава (15 недели x 2 часа = 30 часа)	30 часа
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активност и учество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Зви Боди Алекс Кејн Ален Маркус	Инвестиции	Табернакул 2010
	22.2.	Дополнителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Frank J. Fabozzi, Pamela Peterson Drake	Finance: Capital Markets, Financial Management, and Investment Management	Wiley 2009

Прилогбр.3	Предметна програма од прв циклус на студии
------------	--

1.	Наслов на наставниот предмет	Туристичко право			
2.	Код	4FT103017			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Туризам и Бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Ивица Јосифовиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан седми семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување со продалбочени знаења од областа на правата регулација на туризмот. Главниот аспект се става на запознавање на повисоко ниво на правните правила со кои се регулираат туристичката дејност и начинот на уредување на односите помеѓу субјектите кои учествуваат во туристичката дејност. По успешното завршување на предметната програма студентите ќе бидат во можност да покажат детални познавања за клучните правни иснтитути присутни во правната регулатива за туризмот, како и да покажат способност за нинвна практична анализа и успешна апликација во секојдневното работење при практикувањето на туристичките активности.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во правната регулација на туризмот 2. Уредувањето на договорните односи во односите помеѓу субјектите во туристичката дејност 3. Договори помеѓу давателот на туристички услуги и директниот корисник – гостинот 4. Договори помеѓу туристичка агенција и корисникот на услугите 5. Договори помеѓу туристичката агенција и давателот на услугите 6. Договори помеѓу туристичките и другите субјекти со кои се овозможува и/или олеснува остварувањето на темелните услуги – прв дел 7. Договори помеѓу туристичките и другите субјекти со кои се овозможува и/или олеснува остварувањето на темелните услуги – втор дел 8. Инструменти на плаќање во туристичката дејност 9. Трговските друштва како главни носители на туристичката дејност 10. Видови на форми на трговски друштва според позитивно правните прописи – прв дел 11. Видови на форми на трговски друштва според позитивно правните прописи – втор дел 12. Посебни специфики на одделните субјекти во туристичката дејност при изборот на формата на организација на деловниот потфат – практични аспекти				
12.	Методи на учење: предавања со Power Point презентација, дискусии, изработка на семинарска работа, консултации				
13.	Вкупен расположив фонд на време	4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа			
14.	Распределба на расположивото време	30+15+15+30+30 = 120 часа (2+1+1)			
15.		15.1.	Предавања- теоретска настава		30 часа

	Форми на наставните активности		(15 недели x 2 часа = 30 часа)	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	15 часа
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	15 часа
		16.2.	Самостојни задачи	30 часа
		16.3.	Домашно учење	30 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		70 бодови
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		10 бодови
	17.3.	Активностиучество		20 бодови
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (Ф)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (Е)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (Д)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (Ц)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (Б)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (А)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од сите предиспитни активности т.е. 42 бодови од двата колоквиуми, семинарската, редовноста на предавања и вежби	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Миладин Крстаноски	Туристичко право	Студентски збор	2002
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.		Закон за туристичката дејност	„Службен весник на Република Македонија“	2011
				Законот за угостителската дејност	Службен весник на Република Македонија	2010
				Закон за основање на Агенцијата за	Службен весник на	2010

				промоција и поддршка на туризмот на Република Македонија	Република Македонија	
--	--	--	--	--	----------------------	--

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Професионална пракса 5			
2.	Код	4FT109617			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Проф. д-р Нако Ташков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан осми семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со практичната работа во туристички, хотелски и други угостителските објекти.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на практичната работа 2. Подготовка за практична работа 3. Науката од теоретска и практична гледна точка 4. Избор на објекти за практична работа 5. Практична работа во нашата земја 6. Практична работа во странство 7. Контрола на практичната работа 8. Пополнување и водење на дневник за практична работа 9. Оценување на придобивките од практичната работа 10. Практична работа во туристички објекти 11. Практична работа во објекти за исхрана и пијалаци 12. Практична работа во објекти за сместување				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа		
14.	Распределба на расположивото време		0+0+60+60+60 = 180 часа (0+0+6)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава		-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа		-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи		60 часа
		16.2.	Самостојни задачи		60 часа
		16.3.	Домашно учење		60 часа
17.	Начин на оценување				

	17.1.	Тестови	/	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	40 поени за проектна задача презентација (писмено и усно)	
	17.3.	Активност и учество	60 поени за присуство и активност на практична работа	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% успех од учество во практична работа и 40% успех од изработка и презентација на проектна задача	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д.	„Пракса во хотелско угостителски објекти“	УГД	2013
		2.	Savic, M., Zivic, M., Gavrilovic, Z.	“Studenti I praksa”	Centar za monitoring I evaluaciju	2006
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Sweitzer, H. King, M.	“The Successful Internship: Personal, Professional and Civic Development”	Brooks/Cole	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии		
1.	Наслов на наставниот предмет		Професионална пракса 6	
2.	Код		4FT109717	
3.	Студиска програма		Хотелско-ресторанска	
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)		Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија	
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)		прв	

6.	Академска година / семестар	Четврта година / осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Проф. д-р Нако Ташков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан осми семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со практичната работа во туристички, хотелски и други угостителските објекти.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на практичната работа 2. Подготовка за практична работа 3. Науката од теоретска и практична гледна точка 4. Избор на објекти за практична работа 5. Практична работа во нашата земја 6. Практична работа во странство 7. Контрола на практичната работа 8. Пополнување и водење на дневник за практична работа 9. Оценување на придобивките од практичната работа 10. Практична работа во туристички објекти 11. Практична работа во објекти за исхрана и пијалаци 12. Практична работа во објекти за сместување				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		6 ЕКТС x 30 часа = 180 часа		
14.	Распределба на расположивото време		0+0+60+60+60 = 180 часа (0+0+6)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	60 часа	
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа	
		16.3.	Домашно учење	60 часа	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			40 поени за проектна задача презентација (писмено и усно)
	17.3.	Активност и учество			60 поени за присуство и активност на практична работа
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода	5 (пет) (F)	
			од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)	
			од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)	
			од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)	
			од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)	

		од 91 до 100 бода	10 (десет) (А)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% успех од учество во практична работа и 40% успех од изработка и презентација на проектна задача	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д.	„Пракса во хотелско угостителски објекти“	УГД	2013
	2.	Savic, M., Zivic, M., Gavrilovic, Z.	“Studenti I praksa”	Centar za monitoring I evaluaciju	2006
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Sweitzer, H. King, M.	“The Successful Internship: Personal, Professional and Civic Development”	Brooks/Cole	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Семинарски есеј од пракса 5 и 6			
2.	Код	4FT109917			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Никола Цуцулевски			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со семинарските есеи.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на есеите 2. Историски развој на есеите 3. Дефинирање на есеите 4. Избор на стил на пишување на есејот				

	5. Есејот како образовна алатка 6. Видови на есеи 7. Стили на есеи 8. Методи на пишување на есејот 9. Оценување на придобивките од есејот 10. Пишување на есеи во туризмот и угостителството 11. Презентација на есејот 12. Оцена на есејот			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа	
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)	
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	-
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови		/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)		100 поени
	17.3.	Активност и учество		/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот	
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација	

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Warburton, N.	„The Basics of Essay Writing“	Routledge	2006
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година

		1.	Shields, M.	“Essay Writing: A Student's Guide”	SAGE Publications	2010
--	--	----	-------------	------------------------------------	-------------------	------

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Практична настава – интердисциплинарен проект			
2.	Код	4FT109817			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта / осми	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Ментор за практична настава од листата на ментори утврдени со Одлука од ННС			
9.	Предуслови за запишување на предметот	нема			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Стекнување на практични знаења од областа на студиската програма преку директна вклученост на студентите со нивна практична работа во различни стопански субјекти со дејност од областа на студиската програма.				
11.	Содржина на предметната програма: Студентите изведуваат практична работа што опфаќа нивна задолжителна ангажираност од 30 дена во текот на семестарот со најмалку 1, а најмногу 8 часа на ден. Практичната настава се изведува во капацитетите на факултетот за туризам и бизнис логистика, УГД – Штип, каде студентите активно учествуваат во апликативната работа на соодветните лаборатории во доменот на студиската програма. Студентите изведуваат практична работа и во стопански субјекти од областа на студиската програма по претходно склучен договор. Во текот на практичната работа студентите добиваат одредени конкретни работни задачи и истите ги извршуваат под менторство и постојана контрола од меторите на практичната настава и/или одговорните лица кои се и екстерни ментори од стопанскиот субјект и на тој начин стекнуваат практични знаења и вештини за што имаат теоретска основа. Во текот на реализацијата на практичната настава студентот е должен да води дневник за секојдневните активности, во кој добива потпис за реализираната дневна активност од интерниот ментор од единицата, како и од екстерниот ментор од стопанството, во стопанскиот субјект во кој ја изведувал праксата.				
12.	Методи на учење: практична работа; консултации со менторите за пракса; водење дневник за практична работа; изработка на самостојна презентација од извршената пракса. Практичната настава која се реализира од областа на студиската програма е усогласена со: - Правилник за начинот и условите за организирање на практичната настава за студентите (Службен весник на Република Македонија бр.71/09 и 120/10), и - Правилник за реализирање на практична настава за студентите на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип (Универзитетски гласник бр. 28/13).				
13.	Вкупен расположив фонд на време	4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа			
14.	Распределба на расположивото време	0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)			

15.	Форми на наставните активности		15.1.	Предавања- теоретска настава	/	
			15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	/	
16.	Други форми на активности		16.1.	Проектни задачи	/	
			16.2.	Самостојни задачи	60 часа	
			16.3.	Домашно учење	60 часа	
17.	Начин на оценување					
	17.1.	Тестови			/	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			/	
	17.3.	Активност и учество			/	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		/		/	
			/		/	
			/		/	
			/		/	
			/		/	
			/		/	
19.	Услов за потпис и за стекнување 4 ЕКТС		Услов за добивање потпис и за стекнување на 4 ЕКТС е реализација на практичната настава предвидена во студиската програма, предаден дневник со евиденција за секојдневните активности потпишан од интерен ментор (од факултетот) и екстерен ментор (од стопанството).			
20.	Јазик на кој се изведува наставата		Македонски јазик			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		Самоевалуација			
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.				
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.				
2.						

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	Бизнис план од пракса 5 и 6	
2.	Код	4FT110017	
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска	
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија	

5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Никола Цуцулевски			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан осми семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со бизнис плановите.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на бизнис планот 2. Историски развој на бизнис планирањето 3. Дефинирање на бизнис планот 4. Избор на стил на пишување на бизнис планот 5. Стратегиски, краткорочни и долгорочни бизнис планови 6. Видови на бизнис планови според организацијата 7. Бизнис план и инфраструктура на организацијата 8. Основни и дополнителни трошоци во бизнис планот 9. Современи тенденции во бизнис планирањето 10. Одобрување на бизнис планот 11. Презентација на бизнис планот 12. Оценка на бизнис планот				
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа				
13.	Вкупен расположив фонд на време		4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време		0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-	
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	-	
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа	
		16.3.	Домашно учење	60 часа	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови			/
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)			100 поени
	17.3.	Активност и учество			/
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)		до 50 бода		5 (пет) (F)
			од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
			од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
			од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
			од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
			од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит		60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот		

20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација

22.	Литература				
22.1.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Mike McKeever	„How to Write a Business Plan“	Nolo	2014
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Richard Stutely	“The Definitive Business Plan”	Pearson	2012

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Маркетинг план од пракса 5 и 6			
2.	Код	4FT110117			
3.	Студиска програма	Хотелско-ресторанска			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Гевгелија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	прв			
6.	Академска година / семестар	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Нас. доц. д-р Никола Цуцулевски			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан осми семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена семинарска работа ќе се запознае и вовед во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со бизнис плановите.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед и значење на маркетинг планот 2. Цели и содржина на маркетинг планот 3. Маркетинг анализи на организацијата 4. Анализа на клиентите 5. Планирање на цените 6. Планирање на промоцијата 7. Трендови во маркетинг планирањето 8. Анализа на организацијата и производите 9. Анализа и планирање на персоналот 10. Маркетинг планот како алатка на менаџерите 11. Презентација и имплементација на маркетинг планот				

	12. Оцена на успешноста на маркетинг планот			
12.	Методи на учење:Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, семинарска работа			
13.	Вкупен расположив фонд на време	4 ЕКТС x 30 часа = 120 часа		
14.	Распределба на расположивото време	0+0+0+60+60 = 120 часа (0+0+4)		
15.	Форми на наставните активности	15.1.	Предавања- теоретска настава	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	-
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	-
		16.2.	Самостојни задачи	60 часа
		16.3.	Домашно учење	60 часа
17.	Начин на оценување			
	17.1.	Тестови	/	
	17.2.	Индивидуална работа/ проект (презентација: писмена и усна)	100 поени	
	17.3.	Активност и учество	/	
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода		7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода		8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода		9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода		10 (десет) (A)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	60% содржина на семинарската работа, 40% презентација на трудот		
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		