

## ГАСТРОНОМИЈА И ИСХРАНА

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Основи на туризмот</b>			
2.	Код	4FT100117			
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 циклус на студии			
6.	Академска година / семестар	Прва година / Прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
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 основите на туризмот, а практичната на примена на научните сознанија во туристичката практика.				
11.	Содржина на предметната програма: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вовед. Теориско-методолошки приод во туризмот (предмет, задачи, цели и методи на проучувања на туризмот )</li> <li>2. Аспекти на научно проучување на туризмот</li> <li>3. Теориски сваќања на поимот туризам</li> <li>4. Практично значаење на дефинирањето на туризмот</li> <li>5. Туризмот и аналогни појави</li> <li>6. Општествено-економска усковеност на туризмот</li> <li>7. Теориски ставови за појавата на туризмот</li> <li>8. Туристичка потреба</li> <li>9. Фактори на туризмот</li> <li>10. Функции на туризмот</li> <li>11. Туристички вредности</li> <li>12. Туристичка дестинација</li> <li>13. Туристички содржини и активности</li> <li>14. Видови туризам</li> <li>15. Туристичка регулатива</li> <li>16. Туристички диференцијал</li> <li>17. Туристичка футурологија</li> </ol>				
12.	Методи на учење: Предавања, консултации и лабораториски вежби				
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 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				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Н. Мариноски	Основи на туристичката теорија и практика	Универзитет Св. Климент Охридски, Битола, Факултет за туризам и угостителство, Охрид	2008
	Дополнителна литература				
22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Н. Панов	Основи на туризам	ПМФ- Скопје	2004

Прилог бр.3	Предметна програма од прв циклус на студии
-------------	--

1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Туристичка географија</b>			
2.	Код	4FT100217			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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	8
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 туристичката географија. Односно, преку предавањето, вежбите - интерактивните работилници и проектна задача студентите ќе се воведат во теоретските и практичните познавања за туристичката понуда, побарувачка. Просторната регионализација на туризмот гледано во целина - светот, како и гледано по континенти и држави.				
11.	Содржина на предметната програма: Воведно запознавање со содржината и методи на работа за време на предавањата и вежбите. ПРВ ДЕЛ: ОПШТА ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА I. ОСНОВИ НА ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА 1. Поим, предмет, задачи и цели 2. Методи и принципи 3. Местото на туристичката географија во науката и наставата 4. Поделба на туристичката географија 5. Историско – географски развој на туристичките движења II. ЕЛЕМЕНТИ И МОТИВСКИ ФАКТОРИ НА ТУРИСТИЧКИТЕ ДВИЖЕЊА ВО ГЕОГРАФСКИОТ ПРОСТОР 1. Елементи на туристичките движења 2. Туризмот како просторно – географска појава и вредност 3. Мотивски фактори на туристичките движења 4. Просторно географски вредности на туристичките движења 5. Видови туризам и нивна географска разместеност 6. Туристичка валоризација на географскиот простор ВТОР ДЕЛ: ПОСЕБНА ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА I. РЕГИОНАЛНА ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА 1. Регионализација, типологија и хиерархија на туристичките региони 2. Општи карактеристики за движење на туризмот во светот				

	3. Регионален преглед на туризмот во Европа 3. Регионален преглед на туризмот во Америка 4. Регионален преглед на туризмот во Австралија и Океанија 5. Регионален преглед на туризмот во Азија 7. Регионален преглед на туризмот во Африка			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања со Power Point презентација, дискусии, работилници, симулации, изучување на практични случаи. Изработка на проектна задача. Едно до две предавања ангажман на истакнатата 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, Цане Котески	Туристичка географија	УГД	2015
2.	Науме Мариноски	Туристичка географија	ФТУ-Охрид	2010		

		3.	Стеван М.Станковиќ	Туристичка географија	Завод за уџбенике-Београд	2008
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Никола Панов	Туристичка географија	Скопје	2008
		2.	Науме Мариноски	Туристичка географија	ФТУ-Охрид	2006
		3.	Науме Мариноски	Туристичка географија	Просветно дело-Скопје	1992
	4.	Науме Мариноски	Туристичка географија на Република Македонија	Просветно дело-Скопје	1998	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Ресторански менаџмент</b>				
2.	Код	4FT104117				
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика				
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	6	
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	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% 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	ФТУ-Охрид	1996

				ресторанското работење		
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	<b>Термален туризам</b>			
2.	Код	4FT100317			
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/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: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вовед, теоретско методолошки приод, план за работа, диференцијација на бањските туристички локалитети. Бањските центри во Европа и светот.</li> <li>2. Бања Кежовица</li> <li>3. Бања Банско</li> <li>4. Негорска Бања</li> <li>5. Дебарски Бањи</li> <li>6. Кумановска Бања</li> <li>7. Катлановска Бања</li> <li>8. Кочанска Бања</li> <li>9. Менаџмент во бањските центри</li> <li>10. Специфичноста на исхраната во бањите</li> <li>11. Заштита на просторот во бањите</li> <li>12. Ставови на посетителите кои престојуваат во бањските центри</li> </ol>				
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.	"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 Elsevier,	2009



		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

<b>Прилог бр.3</b>		<b>Предметна програма од прв циклус на студии</b>			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Англиски јазик Ниво А1.1</b>			
2.	Код	4FT104217			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика (ГИД)			
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:	<p>- 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;</p> <p>- 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;</p> <p>- оспособување за комуникација на теми поврзани со туроператори, нивната улога и работа во туризмот. Разбирање на подолги текстови кои ги вклучуваат овие теми;</p> <p>- оспособување за комуникација на теми поврзани со туристичка мотивација, причини за патување и финансии. Разбирање на подолги текстови кои ги вклучуваат овие теми;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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;</p> <p>- разбирањеговородразниговорници и подолгиусниискази и информации;</p> <p>- совладување на разни граматички форми и структури;</p> <p>- усовршување на способноста за рецептивна и продуктивна употреба на англискиот јазик во устен и писмен контекст;</p> <p>- способност за разбирање и правилна примена на граматички форми и конструкции (сегашни и минати времиња, предлози за време, прашања,</p>			

	изразување предлози и совети, начини за изразување временски распоред за возен ред.			
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- граматика: сегашни и минати времиња, предлози за време, прашања (<i>why yes/no</i>), изразување предлози и совети, начини за изразување временски распоред за возен ред.</li> <li>- вокабулар: збогатувањенафондотназборовиповрзансотемитеодтуризам (општо), светски дестинации, држави, региони и обичаи, туроператори, мотивација во туризмот, туристички агенции и транспортот во туризмот</li> <li>- читање: разновиднитекстовисовежбизаразбирањенатекстот (прашања и прашањасопонудениодговори)</li> <li>- слушање: говородразниговорници и подолгиусниискази и информациисовежби (прашањасоповеќекратенизбор, пишувањебелешки, дополнувањеереченици);</li> <li>- зборување: споредување, давањепредлози, презентација на одредена тема од лекциите</li> <li>- пишување: формулар за информација и статистика (за одредена држава/регион; одредена туристичка агенција)</li> </ul>			
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
-----	---	----------------

22	Литература					
	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 циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Руски јазик Ниво А1.1</b>			
2.	Код	4FT104217			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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 навика за восприемање на говор во форма на монолог и дијалог, развиени навика за користење на устен разговорно-битов говор, како и развиени навика 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 „ <b>МОЖНО</b> “ и „ <b>НУЖНО</b> “, 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				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач

	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!	Просвещение, Москва,	2002
	3.	Јованов, Ј., Голаков, К.	Македонско-руски разговорник со изговор (Македонско-руски јазик с произношениями)	„Венеција“ – Штип	2011

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Француски јазик ниво А1.1</b>			
2.	Код	4FT104217			
3.	Студиска програма	ГИД			
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.	<b>Цели на предметната програма (компетенции):</b> 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.	<b>Содржина на предметната програма:</b> <b>Граматика:</b> 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. <b>Вокабулар:</b> Презентација на личности, професии, хоби, храна, домување...				

	<b>Култура и цивилизација на Франција : региони, празници, културни знаменитости.</b>			
12.	<b>Методи на учење:</b> 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)
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	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			

		Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	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
		Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	1.		АТАНАСОВ, ПОПОСКИ, КАЛАЈЛИЕВСКА	Француско - македонски речник	Просветно дело	1992
	2.		ПОПОСКИ, АТАНАСОВ	Македонско - француски речник	Просветно дело	1992

<b>Прилог бр.3</b>		<b>Предметна програма од прв циклус на студии</b>			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Шпански јазик Ниво А1.1</b>			
2.	Код	4FT104217			
3.	Студиска програма	ГИД			
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 <b>м-р</b> 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
1.	Dr. Marianne Barceló, Juana Sánchez	<i>¡Vamos! - I</i>	Mundo Español ediciones	2007	



			Benito, Verónica Beucker, P.M. Luengo, Bibiana Wiener			
	2.		A. Jarvis, R. Lebrede, 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 А1.1			
2.	Код	4FT104217			
3.	Студиска програма	ГИД			
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
	1.	Kerner, M./ Hilpert, S./ Reimann,	<i>Schritte International I</i>	Hueber Verlag	2006 München

			M./ Tomaszewski, A.	<i>Kusrbuch + Arbeitsbuch</i>		
		2.	Грчева, Р./ Рау, П.	Голем македонско- германски и германско- македонски речник	Магор	Скопје 2006
		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	4FT104217			
3.	Студиска програма	ГИД			
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 <b>м-р</b> Надица Негриевска			
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 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	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)	
		од 51 до 60 бода		6 (шест) (E)	
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит	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 Shephard	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	<b>Претприемништво</b>			
2.	Код	4FT114217			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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, Богданци	2012	
	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, International 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)	Издавачки центар три	2010

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Основи на сметководство</b>
2.	Код	4FT112217
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика

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	Прва година / прв семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Марија Магдинчева-Шопова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан прв 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.				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	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&applications	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	<b>Деловна комуникација</b>	
2.	Код	4FT114617	
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика	
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	4
8.	Наставник	Доц.д-р Александра Жежова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан прв семестар			
10.	<p>Цели на предметната програма (компетенции):</p> <p>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).</p> <p>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.</p>				
11.	<p>Содржина на предметната програма:</p> <p>Предмет на деловната етика и комуницирање; Основни етички категории: вредности, идеал, морал, совест, срам, вина, морална одговорност; Информации и информациона 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.</p>				
12.	<p>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.</p>				
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
		1.	Miljevic, Milan	Poslovna etika i komuniciranje	Singidunum, Beograd
		2.	Randolph W. Alan & Blackburn S. Richard	Managing Organizational Behavior	Boston: Irwin
		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
		Година			
		2010			
		1989			
		1990			
	22.2.	Дополнителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Томас, Л. Минс	Деловна комуникација	МОН - Превод од Владата
2.		Robert C. Solomon	Ethics and Excellence,	Oxford	
Година					
1993					

			Cooperation and Integrity in Business	University Press, New York,	
	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	<b>Основи на технологија на храна</b>			
2.	Код	4FT104317			
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 циклус			
6.	Академска година / семестар	Прва година/ втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Доц.д-р Сања Костадиновиќ Величковска			
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 менаџмент на производство на храна				
11.	Содржина на предметната програма: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основи на технолошките процеси на производство на храна</li> <li>2. Технологија на храна во угостителството</li> <li>3. Маркетинг на храната и пијалоци маркетиншко истражување</li> <li>4. Видови технологии на храна</li> <li>5. Пазари на храна</li> <li>6. Прием, магационирање, производство и издавање на производите</li> <li>7. Нормативи на кало, растур и кршење</li> <li>8. Производна функција на угостителството</li> <li>9. Методи на угостителско производство на храна и пијалаци</li> <li>10. Контрола на технологија на храна и пијалаци</li> <li>11. Квалитетот како средство за задоволување на потребите на потрошувачите</li> <li>12. Правилната исхрана и производството на храна во угостителството</li> </ol>				
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				
	Задолжителна литература				
22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Tull, A.	Food Technology: An Introduction	Oxford University Press	2009
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	<b>Менаџмент на туризам и угостителство</b>	

2.	Код	4FT100617			
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 циклус на студии			
6.	Академска година / семестар	Прва година / Втор семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
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		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	

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	<b>Хотелиерство</b>			
2.	Код	4FT100517			
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 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 воведо 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	

<b>Прилог бр.3</b>		<b>Предметна програма од прв циклус на студии</b>			
1.	Наслов на наставниот предмет	Практична настава			
2.	Код	4FT104417			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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.				

	<p>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.</p> <p>Студентите изведуваат практична работа и во стопански субјекти од областа на студиската програма по претходно склучен договор.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
12.	<p>Методи на учење: практична работа; консултации со менторите за пракса; водење дневник за практична работа; изработка на самостојна презентација од извршената пракса.</p> <p>Практичната настава која се реализира од областа на студиската програма е усогласена со:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правилник за начинот и условите за организирање на практичната настава за студентите (Службен весник на Република Македонија бр.71/09 и 120/10), и</li> <li>- Правилник за реализирање на практична настава за студентите на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип (Универзитетски гласник бр. 28/13).</li> </ul>			
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				
	Задолжителна литература				
22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.				
	Дополнителна литература				
22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.				
	2.				

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Рурален туризам</b>			
2.	Код	4FT103217			
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	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 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	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.	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	<b>Истражување на туристичкиот пазар</b>			
2.	Код	4FT100917			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Факултет за туризам и бизнис логистика - Скопје			
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 Тања Ангелкова Петкова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Заверен втор семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Студентот преку предавања, вежби-работилници, консултации и изработена проектна активност ќе се запознае и воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со истражувањето на туристичкиот пазар.				
11.	Содржина на предметната програма: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Суштина и критериуми за класификација на туристичкиот пазар.</li> <li>2. Структура на пазарот и конкуренција.</li> <li>3. Карактеристики на туристичката понуда и побарувачка.</li> <li>4. Сегментација и димензии на туристичкиот пазар.</li> <li>5. Истражување на туристичкиот пазар: поим, историски развој и процес на истражувањето.</li> <li>6. Видови истражувања на туристичкиот пазар: експлораторно, дескриптивно и каузално.</li> <li>7. Дефинирање и видови извори на податоци.</li> <li>8. Примарни извори на податоци.</li> <li>9. Секундарни извори на податоци.</li> <li>10. Методи на собирање на податоци.</li> <li>11. Форми на собирање на податоци.</li> <li>12. Истражување на меѓународниот туристички пазар: дестинации, угостителски организации, сообраќајни претпријатија, туристички агенции и саеми за туризам.</li> </ol>				

12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, домашно учење, проектна активност			
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.	Ангелкова-Петкова, Т., Методијески, Д., Цуцулески, Н.	„Истражување на туристичкиот пазар“	УГД	2016
	2.	Ангелкова-Петкова, Т., Методијески, Д., Цуцулески, Н.	„Истражување на туристичкиот пазар“ Практикум	УГД	2016
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година

		1.	Будиноски, М.,	„Истражување на туристичкиот пазар“	ФТМ	2010
		2.	Котлер, Ф., Бовен, Ц., Макенс, Ц.,	„Маркетинг во хотелската индустрија и туризмот“	Дата Понс	2009

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Безбедност и квалитет на храна</b>				
2.	Код	4FT104517				
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 Сања Костадиновиќ Величковска				
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 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 часа

			(15 недели x 1 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.	Попов-Ралик, 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
		Дополнителна литература				
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Илиќ, V.	„Upravljanje kвалитетom“	Megatrend univerzitet, Beograd	2007
		2.	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F	„Food Quality Management“	Wageningen Academic Publishers	2006



1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Осигурување во туризмот и угостителството</b>			
2.	Код	4FT101117			
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	Проф.д-р Драшко Атанасоски			
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 воведе 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 Ц. Воган Тереза М. Воган	Основи на ризик и осигурување	Академски печат	2009	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Економика на послужување и готварство</b>			
2.	Код	4FT104617			
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	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Нако Ташков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трети 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 економиката на послужувањето и готварството.			
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед, Задача и улога на послужувањето во угостителството 2. Организација на угостителски претпријатија за прехрана и точење пијалоци 3. Организација на набавна служба, организација на работењето во производствениот процес, организација на работењето во продажните одделенија 4. Финансиско работење во угостителските претпријатија 5. Ладни предјадења. Супи, чорби потажи топли предјадења. Приготвување на разни сосови 6. Јадења од риба, 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	<b>Патнички агенции</b>			
2.	Код	4FT101217			
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	Втора година/трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Доц. д-р Тања Ангелкова Петкова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трети 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 патничките агенции.				
11.	Содржина на предметната програма: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приод во проучувањето на туристичките агенции.</li> <li>2. Постанок на туристичките агенции.</li> <li>3. Поимно-содржински основи на туристичкото посредништво.</li> <li>4. Средства на туристичките агенции.</li> <li>5. Работна сила во туристичките агенции.</li> <li>6. Деловни односи на туристичките агенции.</li> <li>7. Односи на туристичките агенции и угостителските претпријатија.</li> </ol>				

	8. Инструменти и исправи во работењето на туристичките агенции. 9. Видови и поделба на туристичките агенции. 10. Туристичко водење. 11. Туристички аранжмани. 12. Организација на туристичките агенции.			
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 и англиски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература					
	Задолжителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1.	1.	Мариноски, Н.	“Туристички агенции”	БУ, ФТУ	2008
	2.	Spasic, V.	“Menadžment turističkih agencija i organizatora putovanja”	Singidunum	2010	
22.2.	Дополнителна литература					

	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Stetic, S., Salov, P.	"Poslovanje turistickih agencija"	Savezni centar za unapredzenje hotelijerstva-ugostiteljstva	2000
	2.	Syratt, G., Archer, J.	"Manual of Travel Agency Practice"	Elsevier Butterworth-Heinemann	2003

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Алтернативен туризам</b>			
2.	Код	4FT101417			
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 циклус на студии			
6.	Академска година / семестар	Втора година Трет 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 теориските сознанија на студентите за слободно време и алтернативен туризам, а практичната на примена на научните сознанија во туризмот				
11.	Содржина на предметната програма: Вовед ОПШТ ДЕЛ 1.Теориско- методолошки пристап во проучувањето на слободното време и селективните и алтернативните видови туризам 2.Цели на проучувањето на слободното време и селективните и алтернативните видови туризам 3.Задачи во проучувањето на слободното време и селективните и алтернативните видови туризам 4. Методологија на проучување на слободното време и селективните и алтернативните видови туризам ПОСЕБЕН ДЕЛ				

	1.Поимно-содржинска основа на слободното време и селективните и алтернативните видови туризам 2.Слободното време и селективните и алтернативните видови туризам 3. Диференцијација на на селективните и алтернативните видови туризам 4.Стратегиски пристап во развојот на селективните и алтернативните видови туризам					
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.	З. Јаковлев, Т. Ангелкова	Слободно време и алтернативен туризам	Универзитет Гоце Делчев-	2011		

					Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика- Гевгелија	
22.2.	Дополнителна литература					
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година	
	1.	Марија Станкова	Алтернативен туризам	Универзитет во Варна Бугарија	2006	
	2.	Бранислав Работиќ	Селективни облици туризма	Универзитет во Белград	2012	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Гастрономски туризам</b>				
2.	Код	4FT104717				
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	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8	
8.	Наставник	Проф. д-р Златко Јаковлев				
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 современите тенденции во гастрономскиот туризам.					
11.	Содржина на предметната програма: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поим и дефинирање на гастрономскиот туризам</li> <li>2. Гастрономијата- есенцијален елемент во туризмот</li> <li>3. Храната како хумана вредност</li> <li>4. Начин на консумирање и производство на храна</li> <li>5. Видови гастрономски туризам</li> <li>6. Развој на гастрономски туризам</li> <li>7. Гастрономијата и глобализацијата</li> <li>8. Хомогенизација на храната</li> <li>9. Гастрономските проучувања во меѓународни рамки</li> <li>10. Гастрономијата во Македонија</li> <li>11. Исхрана на луѓето и традицијата</li> <li>12. Истражување на клиентите во гастрономскиот туризам</li> </ol>					



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					
	Задолжителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1.	1.	Hjalager, A.M., Richards, G., eds.	Tourism and gastronomy	Routledge	2011
		2.	Stanley, J., Stanley, L.	Food Tourism A Practical Marketing Guide	Cab International	2015
		3.				
	Дополнителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.2.	1.	Sidali, K., Spiller, A., Schulze, B., eds.	Food, Agri-Culture and tourism: linking local	Springer	2011

			gastronomy and rural tourism		
	2.	Michael, H., ed.	Wine, Food, and Tourism Marketing	The Haworth Press Inc.	2003

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Сообраќај во туризмот</b>			
2.	Код	4FT101317			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Проф. д-р.Цане Котески			
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 карактеристични за сообраќајот во туризмот. Посебна цел ќе биде воведување на студентот во значењето на сообраќајот и негово ставање во функција на развој и унапредување на туризмот.				
11.	Содржина на предметната програма: Предговор Вовед. I. ГЛАВА ПРВА: 1. Историски услови за појава на сообраќајот како самостојна активност; II. ГЛАВА ВТОРА: 2. Меѓусебната зависност на сообраќајот и туризмот; III. ГЛАВА ТРЕТА: 3. Сообраќајот во поврзувањето на емитивните и рецептивните подрачја; IV. ГЛАВА ЧЕТВРТА: 4. Сообраќајот како самостоен и доминантен дел на туристичкиот производ; V. ГЛАВА ПЕТТА: 5. Сообраќајот и неговата улога во снабдувањето на туристичките дестинации - логистика во туризмот; VI. ГЛАВА ШЕСТА: 6. Економика и експлоатација на сообраќајните средства и сообраќајната инфраструктура; VII. ГЛАВА СЕДМА: 7. Сообраќајот, безбедноста и заштитата на животната средина, детерминанти, одредници на развојот на сообраќајот во туризмот. Две предавања за истакнат експерт од праксата				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања и 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 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.	Цане Котески Владимир Китанов	Лекторирана скрипта: Сообраќај во туризмот	Универзитет Гоце Делчев- Штип	2014
		2.	Цане Котески Владимир Китанов	Лекториран практикум: Сообраќај во туризмот	Универзитет Гоце Делчев- Штип	2014
3.		Baricevic, H	Baricevic, H. (2003): Promet u turizmu, Visoka skola za turizam „Promet u turizmu”	Visoka skola za turizam, Opatija	2003	

	4.	Тео Баркер	Постојаниот раст на патниот транспорт	Министерство за транспорт и врски	
	5.	Џејмс Ворен	Менаџирање на енергијата за транспорт	Министерство за транспорт и врски	
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	С. Новак	Туризам и промет темелјна поврзаност, Загреб.	Загреб	1964
	2.	С. Новаковиќ.	Економика саобраќаја, треќе издање, Београд	Економски факултет - Београд	1981
	3.	Џон Мејер	Проблемот во урбаниот превоз	Министерство за транспорт и врски	
	4.	Стојан Велкоски	Сообраќајот и туризмот, Охрид.	Факултет за туризам Охрид	2008
	5.	Карлос Дарганзи	Основи на превозни и сообраќајни операции	Министерство за транспорт и врски	
	6.	Ричард. Е.Кејвс	Авиотранспорт и неговата регулатива	Министерство за транспорт и врски	
	7.	Wong, J. Y.	Теорија на копнени возила	Министерство за транспорт и врски	
	8.	Дејвид Банистер	Неодржлив транспорт: Градски транспорт во новиот век	Министерство за транспорт и врски	
	9.	Јелиновиќ. И.	Економика зрачног промета, Загреб.	Економски факултет - Загреб	1976

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Психологија на туризмот и угостителството</b>
2.	Код	4FT101717
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика
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	Втора година/ трет семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц.д-р Александра Жежова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан трет 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
		1.	Жежова, А.	Психологија на туризмот	Универзитет Гоце Делчев, Штип
		2.	Smith, J.	The Psychology of Food and Eating: A Fresh Approach to Theory and Method	Palgrave Macmillan
		3.	Баткоска, Л.	Психологија во туризмот и угостителството	Факултет за туризам и угостителство, Охрид
		Година	2016	2002	2006
	22.2.	Дополнителна литература			
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач
		1.	Бунташески, Б.	Психологија на туризмот и угостителството	Факултет за туризам и угостителство, Охрид
2.		Rot, A.	Psihologija licnosti	Zavod za izdavanje udzbenika, SRS, Beograd	
3.	Jovicic, Z.	Turisticka propaganda	Turisticka stampa		
Година	1995	1963	1982		

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии	
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Сомелиерство</b>	
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	Втора година/ четврти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Доц. д-р Фиданка Илиева			
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 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	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				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	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
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	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, втор и трет циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Меѓународен туризам</b>			
2.	Код	4FT101917			
3.	Студиска програма	Туризам			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Гастрономија, исхрана и диететика			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ четврт семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Проф. д-р Цане Котески			
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 воведи во теоретските и практичните познавања, разните форми,				



	методи, стратегии на учење и научни истражувања карактеристични за меѓународниот туризам. Посебна цел ќе биде воведување на студентот во значењето на меѓународниот туризам и негово ставање во функција на развој и унапредување на меѓународниот туризам.			
11.	Содржина на предметната програма: Вовед, 1. Вовед во меѓународните патувања и туризмот, 2. Карактеристики на меѓународниот туризам, 3. Современи тенденции во меѓународниот туризам, 4. Глобализацијата на меѓународниот туризам и културата како предизвиците на XXI век, 5. Културна разновидност, ДЕЛ 1: МЕЃУНАРОДЕН ТУРИЗАМ: ГЛОБАЛНА ЖИВОТНА СРЕДИНА Поглавје 1: Глобализација, туризам и култура, Поглавје 2: Културна разновидност, Поглавје 4: Културни практики и влијанието на туризмот на културата, ДЕЛ 3: Култура и културни разлики, Поглавје 5: Култура, Поглавје 6: Културни разлики, 6.2.9.5. Hofstede, Културни варијабилности, Поглавје 11: Културно влијание на етничките групи, ДЕЛ 4: ТУРИСТИЧКО ОДНЕСУВАЊЕ Поглавје 12: Човечкото однесување: неговата природа и што го одредува, Поглавје 13: Однесување на потрошувачот при купување, Поглавје 14: Влијанието на културата на однесувањето на туристот при купување, ДЕЛ 5: МЕЃУКУЛТУРНИ СПОРЕДБИ Поглавје 15: Културни разлики помеѓу меѓународните општества, ДЕЛ 6: МУЛТИКУЛТУРНИ КОМПЕТЕНЦИИ Поглавје 16: Мултикултурни компетенции во глобалниот свет. ДЕЛ 7: КАРАКТЕРИСТИКИ НА МЕЃУНАРОДНИОТ ТУРИЗАМ ВО СВЕТОТ ПО РЕГИОНИ, 1. Туризмот во Европа структури и развој, 2. Меѓународниот туризам на американскиот континент, 3. Меѓународниот туризам во регионот на Азија и Пацификот, 4. Меѓународниот туризам во Африка, 5. Меѓународниот туризам во земјите на средниот Исток, 6. Посебен осврт на туризмот во нашата земја Р.Македонија. ДЕЛ 8: ПРЕДВИДУВАЊА И ПРЕПОРАКИ ЗА ИДНИОТ РАЗВОЈ НА МЕЃУНАРОДНИОТ ТУРИЗАМ, 1. Предизвици за туризмот,			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања и вежби			
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) (С)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (В)
		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				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Вон.проф. д-р.Цане Котески	Меѓународен туризам,	ФТБЛ	2016
	2.	Несторовска, И.	Меѓународен туризам,	Факултет за туризам и угостителство - Охрид.	2006
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	1.	Богоев, К. И др.	Национална стратегија за економскиот развој на Република Македонија, МАНУ.	МАНУ	1997
	2.	Питер Калоу	Прирачник за процена и менаџмент на ризиците на животната средина	Министерство за животна средина и просторно планирање	

<b>Прилог бр.3</b>		<b>Предметна програма од прв циклус на студии</b>			
1.	Наслов на наставниот предмет	Практична настава			
2.	Код	4FT105017			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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 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		
	Задолжителна литература		
22.1.	Ред. број	Автор	Наслов
	1.		
			Издавач
			Година
	Дополнителна литература		
22.2.	Ред. број	Автор	Наслов
	1.		
	2.		
			Издавач
			Година

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Туристичка политика</b>			
2.	Код	4FT101817			
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 циклус			
6.	Академска година / семестар	Втора година/ четврти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески			
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 воведо во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со туристичката политика.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во туристичката политика 2. Планирање во туризмот 3. Чинители на туристичката политика 4. Стратегии во туризмот 5. Светска туристичка организација и современи политики на развој на туризмот				

	6. Туристичка политика на локално ниво 7. Туристичка политика на регионално ниво 8. Туристичка политика на национално ниво 9. Невладиниот сектор и туристичката политика 10. Модели на туристичка политика 11. Туристичката политика во развиените дестинации 12. Туристичката политика 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 и англиски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Будиноски, М.	“Планирање и развој на туризмот”	УТМС	2010
	2.	Dredge, D., Jenkins, J., eds.	Stories of practice: Tourism policy and planning	Ashgate Publishing Limited	2011

		3.	Hall, M., Tribe, J.	Tourism and public policy	Thomson Learning	2003
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Edgell, D., Swanson, J.	Tourism policy and planning: Yesterday, today, and tomorrow	Routledge	2013
		2.	Jeffries, D.	Governments and tourism	Butterworth-Heinemann	2001

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Е-бизнис</b>			
2.	Код	4FT116217			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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 Мичо Апостолов			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана трета 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 е бизнисот. 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 е бизнисот. Посебна цел ќе биде воведување на студентите во новите приоди во работењето на е бизнисот во функција на развој и унапредување на туризмот и угостителството.				
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во глобалниот е бизнис 2. Основни е бизнис технологии 3. Е трговија 4. Законска регулатива поврзана со е бизнисот 5. Интегрирање на е бизнисот 6. Е бизнис стратегии 7. Електронско производство 8. Е бизнис стратегии				

	9. Имплементација на е бизнис 10. Одржување на е бизнис 11. Е бизнис во Европа и светот 12. Е бизнис во Република Македонија			
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 од страна 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 и англиски јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Dave Chaffey	E-business and E-commerce Management: Strategy, Implementation and Practice	Prentice Hall	2007

	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Gary P. Schneider	E-business	Course Technology	2011

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Вински туризам</b>			
2.	Код	4FT105117			
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	Втора година/ четврти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Златко Јаковлев			
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 современите тенденции во винскиот туризам.				
11.	Содржина на предметната програма: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виното низ историјата</li> <li>2. Силови и сорти на виното</li> <li>3. Преработка на грозјето и добивање на вино</li> <li>4. Винска етика</li> <li>5. Дегустација на виното</li> <li>6. Винска терминологија</li> <li>7. Вино и храна</li> <li>8. Вински туризам</li> <li>9. Стратегии за развој на винскиот туризам</li> <li>10. Маркетинг на винскиот туризам</li> <li>11. Вински региони во светот</li> <li>12. Вински региони во Македонија</li> </ol>				
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					
	Задолжителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1.	1.	Peris-Ortiz, M., Cruz Del Río, R., Rueda-Armengot, C.	Wine and Tourism: A Strategic Segment for Sustainable Economic Development	Springer	2016
		2.	Lee, K., ed.	Strategic winery tourism and management: Building competitive winery tourism and winery management strategy	Apple Academic Press	2016
	Дополнителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.2.	1.	Hall, M., Sharples, L., Cambourne, B., Macionis, N., eds.	Wine Tourism Around the World: Development, management and markets	Elsevier	2000

		2.	Carlsen, J., Charters, S., eds.	Global wine tourism: research, management and marketing	CAB International	2006
--	--	----	---------------------------------	---	-------------------	------

Прилог бр.3		Предметна програма од прв, втор и трет циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Системи на квалитет и стандарди</b>				
2.	Код	4FT113317				
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика				
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	ФТБЛ, катедра за бизнис логистика				
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 Елизабета Митрева				
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан четврти семестар				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Совладување на методологијата за проектирање и имплементација на систем за обезбедување квалитет во деловни системи					
11.	Содржина на предметната програма: 1. Терминологија за квалитет; Фактори на квалитетот; Маркетиншки пристап кон квалитетот; 2. Модели на совршеност (Европски, Јапонски, Американски модел). 3. Филозофијата на TQM (Total Quality Management); 4. Серија ISO стандарди; 5. Интерна стандардизација; 6. Документација во системот за обезбедување квалитет; 7. Метрологијата и квалитетот; 8. Статистичка процесна контрола - контрола на квалитетот (самоконтрола; пока-јока контрола; контрола преку проба); 9. Образование и мотивација (кружоци и работилници на квалитет и проектирање систем на мотивација); 10. Методологии за воведување систем на менаџмент на квалитет, сертификација на системи на квалитет; 11. Анализа на трошоци на квалитет; 12. Методи и техники кои се користат во TQM системот.					
12.	Методи на учење: Предавања, вежби, презентации, Предавање по покана на гостин предавач од Институтот за Стандардизација или 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					
	Задолжителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1.	1.	Елизабета Митрева, Сашка Голомеова	Системи за квалитет и стандарди (рецензирана е-скрипта)	Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, ISBN 978-608-4708-38-4.	2013
		2.	Виолета Чепујноска	Менаџмент на квалитет - Наука и практика	Технолошко - Металуршки факултет, Скопје	2009
		3.	R. Ćunko	Europska standardizacija kvalitete i specifičnosti industrije		1992
4.		.M. Juran, F.M. Gryna	Planiranje I analiza kvalitete	Mate, Zagreb	1999	
22.2.	Дополнителна литература					

	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Елизабета Митрева	Интерен практикум по вежби – Оцена на квалитетот на производитите/услугите		
	2.	F. Oddo and all.	Coach's Guide to the Memory Jogger		2010
	3.	E. Deming	Nova ekonomska nauka	PS Grmeč, Beograd,	1996

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Интернационална гастрономија</b>			
2.	Код	4FT105217			
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	Трета година Петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Насл доц. д-р Небојша Вуковиќ			
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 воведо 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 кујна, 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.	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.	Цуцулески, В.	“Интернационална гастрологија”	ФТУ, Охрид	2009
	3.				
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Finch, C., Cracknell, H.	International Gastronomy	Longman	1997

1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Менаџмент на човечки ресурси</b>		
2.	Код	4FT116717		
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика		
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
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	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 потписи полагање на завршен испит	Редовно предавање, вежби и презентации	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски и англиски јазик	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација	

22.	Литература				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Д. Бојациоски, Јб. Ефтимов	Менаџмент на човечки ресурси	Економски факултет - Скопје	2009.
	2.	В. Илиќ, М. Кукрика,	Menadžment intelektualnim kapitalom,	Fakultet za trgovinu i bankarstvo «Janićije i Danica Karić», Beograd	2003
	3.	G. Dessler,	Management	Pearson Education	2003
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	1.	V. Zimanji, G. Štangl-Šušnjar	Organizaciono ponašanje	Ekonomski fakultet, Subotica	2005

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Кетеринг менаџмент</b>			
2.	Код	4FT105317			
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	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
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 воведе 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	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			



		Задолжителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	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	
		Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	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	<b>Калкулации во угостителството</b>			
2.	Код	44FT105417			
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	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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Размер и пропорции</li> <li>- Верижна и делбена сметка</li> <li>- Средни вредности и сметка за смеси</li> <li>- Процентна и промилна сметка</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Индексни броеви и каматна сметка</li> <li>- Калкулации</li> <li>- Угостителски операции и пресметки</li> </ul>			
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
1.	Gordon Eric Gee	Calculations for Hospitality and Catering	Hodder & Stoughton	1997	

		Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.		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	<b>Информациони системи во туризмот и угостителството</b>			
2.	Код	4FT101617			
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	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Насл 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 вовед 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.		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 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				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	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
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	1.	Gredzel, U., Law, R., Fuchs, M., eds.	“Information and communication technologies in tourism”	Springer	2015
	2.	Ali, A., Frew, A.	“Information and communication	Routledge	2013

				technologies for sustainable tourism”		
		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	<b>Познавање на стоката</b>				
2.	Код	4FT105517				
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	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4	
8.	Наставник	Проф. д-р Ацо Кузелов				
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 воведе во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања поврзани со познавање на 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 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					
	Задолжителна литература					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н., Кузелов, А.,	“Познавање на стоката”	ФТБЛ	2013
	Дополнителна литература					
	22.2.	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	<b>Културно наследство</b>			
2.	Код	4FT105617			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Никола В. Димитров			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана трета 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) (А)
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				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	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
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	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	<b>Религиозен туризам</b>			
2.	Код	4FT103417			
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	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Цане Котески			
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 религиозниот туризам.			
11.	Содржина на предметната програма: 1. Вовед во религиозниот туризам 3. Поим, дефинирање и видови на религии 4. Поврзаност на туризмот и исхраната со религијата 5. Поим, дефинирање и видови на религиозен туризам 6. Познати дестинации кои развиваат религиозен туризам 7. Организација на религиозниот туризам 8. Религиозен туризам во Република Македонија 9. Христијански, исламски и верски објекти од други религиозни групи во Република Македонија 10. Потенцијалите на Република Македонија за развој на манастирскиот туризам 11. Манастирите во Скопскиот, Полошкиот, Југозападниот и Пелагонискиот регион 12. Манастирите во Вардарскиот, Југоисточниот, Источниот и Североисточниот регион			
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.	Гиревски, А.,	“Верски туризам”	Менора	2008
	2.	Vukonic, B.	„Turizam I religija“	Skolska Knjiga	1990
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Raj, R., Morpeth, N., eds.,	“Religious tourism and pilgrimage festivals management: An International Perspective”	CABI Publishing	2007
	2.	Панов, Н.	„Туристичка валоризација на манастирите во Република Македонија“	Бато и Дивајн	1998
3.	Timothy, D., Olsen, D.	„Tourism, Religion and Spiritual Journeys“	Routledge	2006	

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Современи трендови во угостителството</b>			
2.	Код	4FT105717			
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	Трета година/ петти семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Златко Јаковлев			
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 современите трендови во угостителството.				
11.	Содржина на предметната програма:				

	1. Современи трендови во туризмот и угостителството 2. Трендови во побарувачката 3. Современи тенденции на понудата 4. Трендови и производи на хотелите 5. Трендови во угостителскиот менаџмент 6. Трендови на интернет маркетинг 7. Трендови на промоција на угостителството од страна на Националните организации за туризам 8. Трендови во гастрономијата 9. Трендови на туристичките дестинации и туристичките производи 10. Современи начини на работење на туристичките агенции 11. Трендови во туристичкиот сообраќај 12. Трендови во планирањето на мени			
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.	Stephen Ball, Susan Horner, Kevin Nield	Contemporary Hospitality and Tourism Management Issues	Elsevier	2007
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Chris Cooper, Colin Michael Hall	Contemporary Tourism: An International Approach By	Elsevier	2008

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Исхрана и диететика</b>			
2.	Код	4FT105817			
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	Трета година/ шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	8
8.	Наставник	Доц. д-р Катарина Смилков			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана трета 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, нунутиритивни 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	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		

2	Литература				
2.	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.1. 1.	Ташков, Н.,	“Исхрана и диететика” Интерна скрипта	УГД	2013

	2.	Webbster-Gandy, M, Holdsworth	Oxford handbook of nutrition and dietetics Окфордски 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	<b>Класична кујна</b>			
2.	Код	4FT105917			
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	Трета година/ шести 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 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				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	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	<b>Менаџмент на производство на храна</b>				
2.	Код	4FT106017				
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 циклус				
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 четврт 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: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Угостителството како стопанска дејност. Производство во угостителството</li> <li>2. Поделба на угостителството во САД, храна и исхрана</li> <li>3. Маркетинг на храната и пијалоци маркетиншко истражување. Насочување на работењето кон потребите на потрошувачите</li> <li>4. Маркетинг на храна и пијалоци</li> <li>5. Набавна функција одел за набавка. Пазари на храна</li> <li>6. Набавка, прием, магационирање и издавање на производите</li> <li>7. Нормативи на кало, растур и кршење</li> <li>8. Производна функција на угостителството</li> <li>9. Методи на угостителско производство на храна и пијалаци</li> <li>10. Контрола на угостителското производство на храна и пијалаци</li> <li>11. Квалитетот како средство за задоволување на потребите на потрошувачите</li> <li>12. Правилната исхрана и производството на храна во угостителството</li> </ol>					
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					
	Задолжителна литература					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Bali, P.	International Cuisine and Food Production Management	OUP India	2012
	Дополнителна литература					
	22.2.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Bali, P.	Food Production Operations	Oxford University Press	2014

<b>Прилог бр.3</b>		<b>Предметна програма од прв циклус на студии</b>
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Практична настава</b>
2.	Код	4FT106117
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика

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	<b>Економика на туризам и угостителството</b>
2.	Код	4FT100717
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 циклус			
6.	Академска година / семестар	Трета година/ шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Билјана Петревска			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан шести семестар			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со општите форми на организација и функционирање на туризмот и угостителството, со посебен осврт на Македонија				
11.	Содржина на предметната програма: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Воведни сознанија за Економика на туризам и угостителство;</li> <li>- Туризмот и угостителството како стопанска дејност;</li> <li>- Економски ефекти на туризмот;</li> <li>- Средства во туризмот и угостителството;</li> <li>- Трошоци;</li> <li>- Цени;</li> <li>- Калкулации;</li> <li>- Основни економски принципи на работењето;</li> <li>- Пазар на туристички и угостителски производи; и</li> <li>- Политика во туризмот и угостителството.</li> </ul>				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања, индивидуална и групна работа, примена на Power Point презентации, проектни задачи, самостојни задачи, посета на релевантни институции и гости-предавачи (клиничка настава)				
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				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	1.	Петревска, Б.	Економика на угостителство и туризам (рецензирана е-скрипта)	Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, (ISBN 978-608-244-028-6)	2014
	2.	Петревска, Б.	Практикум по економика на угостителство и туризам (рецензиран е-практикум)	Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, (ISBN 978-608-244-029-3)	2014
	3.	Пол Г. Фарнхам	<i>Економија за менаџери</i>	(Превод од Влада), Министерство за економија	/
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	1.	Петревска, Б.	Туристичко планирање	ЕДНОТЕРА-Скопје	2014
	2.	Петревска, Б.	Економика на туризмот на Македонија	Самостоен издавач (ISBN 978-608-65319-1-1)	2011
	3.	Petrevska, B. & Nestoroska, I.	Economics of Tourism: Recent Developments in Macedonia	LAMBERT Academic Publishing (ISBN 978-3-659-40936-3)	2015

Прилогбр.3		Предметна програма од прв циклус на студии
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Туристичко право</b>
2.	Код	4FT103017
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика

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	Трета година/ шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Ивица Јосифовиќ			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан шести 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 начнот 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 институти присутни во правната регулатива за туризмот, како и да покажат способност за нивна практична анализа и успешна апликација во секојдневното работење при практикувањето на туристичките активности.				
11.	Содржина на предметната програма: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вовед во правната регулација на туризмот</li> <li>2. Уредувањето на договорните односи во односите помеѓу субјектите во туристичката дејност</li> <li>3. Договори помеѓу давателот на туристички услуги и директниот корисник – гостинот</li> <li>4. Договори помеѓу туристичка агенција и корисникот на услугите</li> <li>5. Договори помеѓу туристичката агенција и давателот на услугите</li> <li>6. Договори помеѓу туристичките и другите субјекти со кои се овозможува и/или олеснува остварувањето на темелните услуги – прв дел</li> <li>7. Договори помеѓу туристичките и другите субјекти со кои се овозможува и/или олеснува остварувањето на темелните услуги – втор дел</li> <li>8. Инструменти на плаќање во туристичката дејност</li> <li>9. Трговските друштва како главни носители на туристичката дејност</li> <li>10. Видови на форми на трговски друштва според позитивно правните прописи – прв дел</li> <li>11. Видови на форми на трговски друштва според позитивно правните прописи – втор дел</li> <li>12. Посебни специфики на одделните субјекти во туристичката дејност при изборот на формата на организација на деловниот потфат – практични аспекти</li> </ol>				
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 часа

			(15 недели x 1 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 промоција и поддршка на туризмот на	Службен весник на Република Македонија	2010

				Република Македонија		
--	--	--	--	-------------------------	--	--

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Производство, обработка и преработка на месо</b>				
2.	Код	4FT106217				
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика				
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/ шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4	
8.	Наставник	Проф. д-р. Ацо Кузелов				
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан шести 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.	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.	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				
	Задолжителна литература				
22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Проф. Д-р. Ацо Кузелов	Производство, обработка и преработка на месо	УГД	2013
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Neville G. Gregory, Temple Grandin	Animal Welfare and Meat Production	Cabi Intern.	2007

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Национална туристичка географија</b>
2.	Код	4FT102717

3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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 / Шести семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Никола В. Димитров			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишана втора 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 за националната туристичката географија. Односно, преку предавање, вежби - интерактивни работилници и проектна задача студентите ќе се воведат во теоретските и практичните познавања за туристичката географија во Република Македонија. Посебна цел ќе биде воведување на студентите во туристичко – географската регионализација и туристичкото проучување во функција на развој и унапредување на туризмот.				
11.	Содржина на предметната програма: Воведно запознавање со содржината и методи на работа за време на предавањата и вежбите. ПРВ ДЕЛ: ОПШТА НАЦИОНАЛНА ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА 1. Туристичко – географска положба на Република Македонија 2. Појава и развој на туризмот во Република Македонија 3. Природни туристичко - атрактивни мотивски фактори и вредности 4. Антропогени туристички фактори и мотивски вредности 5. Рецептивни фактори за развој на туризмот 6. Комуникативни фактори за развој на туризмот 7. Видови туризам и нивна валоризација ВТОР ДЕЛ: ПОСЕБНА НАЦИОНАЛНА ТУРИСТИЧКА ГЕОГРАФИЈА 1. Регионализација, типологија и хиерархија на туристичките региони во Република Македонија 2. Туристичка регионализација по големи природни целини 3. Туристичка регионализација по статистички региони 4. Туристички зони, подрачја и центри според видови туризам 5. Движење на туристичкиот промет во Република Македонија 6. Состојби и перспективи на туризмот во Република Македонија				
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања со Power Point презентација, дискусии, работилници, симулации, изучување на практични случаи. Изработка на проектна задача. Едно до две предавања ангажман на истакнатата 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, Цане Котески	Туристичка географија	УГД	2015
		2.	Мијалче Горгиевски, Јагода Јанковска	Национална туристичка географија	УТМ - Скопје	2010
		3.	Науме Мариноски	Туристичка географија Република Македонија	Просветно дело-Скопје	1998
	4.	Науме Мариноски	Туристичка географија	ФТУ-Охрид	2010	
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Никола Панов	Туристичка географија	Скопје	2008

	2.	Науме Мариноски	Туристичка географија	Просветно дело-Скопје	1992
--	----	-----------------	-----------------------	-----------------------	------

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Национална гастрономија</b>			
2.	Код	4FT106317			
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	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 вовед 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					
	22.1.	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Ташков, Н.,	“Национална гастрономија – интерна скрипта за предавања”	УГД	2010
	Дополнителна литература					
	22.2.	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	<b>Менаџмент на мени</b>			
2.	Код	4FT106417			
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	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 воведе 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.	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.	Kotschevar, L., Withrow, D.,	Management by menu	John Wiley & Sons	2008
		2.	Милева, С.	Анализ и планиране на ресторантјорско меню	Авангард Прима	2005
	Дополнителна литература					
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.2.	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	<b>Основи на менаџмент</b>			
2.	Код	4FT114717			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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		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 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
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
22.2	Дополнителна литература				
	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	<b>Безбедност во туризмот и угостителството</b>			
2.	Код	4FT103317			
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	Четврта година/ седми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
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.	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.	Методијески, Д., Филипоски, О.	“Безбедност во туризмот и угостителството” рецензирана скрипта	УГД, Штип	2016
2.	Методијески, Д., Филипоски, О.	“Безбедност во туризмот и угостителството”	УГД, Штип	2016		

				рецензиран практикум		
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	<b>Промотивни активности</b>				
2.	Код	4FT102317				
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика				
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 Билјана Петревска				
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан седми семестар				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со општите форми на организација и функционирање на промотивните активности					
11.	Содржина на предметната програма: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Промоцијата како елемент на маркетинг миксот</li> <li>- Модели на однесување на потрошувачите</li> <li>- Психолошки принципи и влијание на окружувањето врз однесувањето на потрошувачите</li> <li>- Поим, карактеристики, функции и значење на основните форми на промотивни активности</li> <li>- Општествени последици на економската пропаганда, унапредувањето на продажбата и личната продажба</li> <li>- Функции и применливост на односите со јавноста, публицитетот и директниот маркетинг</li> <li>- Улогата на промоцијата во туристичкиот маркетинг</li> <li>- Карактеристики на туристичката пропагандна порака, унапредувањето на продажбата и личната продажба</li> <li>- Активности на односите со јавноста, публицитетот и директниот маркетинг во туризмот</li> <li>- Планирање, организирање и контрола на туристичката пропаганда</li> <li>- Планирање и организација на службите за унапредување на продажбата и лична продажба во туризмот</li> </ul>					

	- 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 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

Прилогбр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Менаџмент на мал бизнис</b>			
2.	Код	4FT116017			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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.	Бројна ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Марија Магдинчева-Шопова			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Запишан седми 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	<b>Туристичка картографија</b>			
2.	Код	4FT102517			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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 Цане Котески			
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 воведи во теоретските и практичните познавања, разните форми, методи, стратегии на учење и научни истражувања карактеристични за Туристичка картографија. Посебна цел ќе биде воведување на студентот во значењето на туристичката картографија и негово ставање во функција на развој и унапредување на туристичката картографија.				
11.	Содржина на предметната програма: Предговор; Вовед; I. ГЛАВА ПРВА: 1. Картографијата и незината задача, 2. Дефиниција на картографијата, 3. Поделба на картографијата; II. ГЛАВА ВТОРА: 1. Историски развој на картографијата; III. ГЛАВА ТРЕТА: 1. Поделба на картите;				

	IV. ГЛАВА ЧЕТВРТА: 1. Елементи на географските карти: математички елементи на картата; V. ГЛАВА ПЕТТА: 1. Географски елементи на картите; VI. ГЛАВА ШЕСТА: 1. Картографска генерализација; VII. ГЛАВА СЕДМА: 1. Тематска картографија (дефиниција); VIII. ГЛАВА ОСМА: 1. Дигитална картографија. Две предавања за истакнат стручњак од праксата			
12.	Методи на учење: Интерактивни предавања и 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 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.	Вон.проф.д-р Цане Котески	Универзитетски Учебник: Туристичка картографија	Универзитет Гоце Делчев-Штип	2016
	2.	Вон.проф.д-р Цане Котески	Лекториран практикум: Туристичка картографија	Универзитет Гоце Делчев-Штип	2015
	3.	Џули Делејни, Кимберки Ван Хил	Географски информациски системи-вовед	Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство	
22.2.	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	Бичваров, М., Давидков, Б.	.Туристичка картографија, Универзитетско издателство,, Климент Охридски“, Софија.	Универзитетско издателство,, Климент Охридски“, Софија	1990
	2.	Клок, Кук, Кренг, Гудвин	Применета хумана Географија	Министерство за образование и наука, Прва фаза	2009
	2.	Маркоски, Б.	Картографија-СКРИПТА	Универзитет „СВ.КИРИЛ И МЕТОДИЈ“, ПРИРОДНО МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ-СКОПЈЕ.	1998
	3.	Маркоски, Б.	Картографија	ГЕОМАП, Скопје.	2003

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Финансиски инвестиционен менаџмент</b>			
2.	Код	4FT113517			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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	Година
		1.	Зви Боди Алекс Кејн Ален Маркус	Инвестиции	Табернакул	2010
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.		Frank J. Fabozzi, Pamela Peterson Drake	Finance: Capital Markets, Financial Management, and Investment Management	Wiley	2009	

Прилог бр. 3	<b>Предметна програма од прв циклус студии</b>				
1.	Наслов на наставниот предмет	Деловно планирање			
2.	Код	4FT115417			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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 петти 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Концептот на деловното планирање;</li> <li>- Модели на деловното планирање;</li> <li>- Деловното планирање и операционите истражувања;</li> <li>- Окружувањето и планирањето;</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Целите како производ на планирањето;</li> <li>- Деловната политика како производ на планирањето;</li> <li>- Планот како производ на планирањето;</li> <li>- Стратегиско планирање;</li> <li>- Предвидување; и</li> <li>- Одлучување.</li> </ul>			
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 јазик		
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Самоевалуација		

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

		1.	Шуклев, Б.	Деловно планирање	Економски факултет – Скопје, Универзитет Св. Кирил и Методиј - Скопје	2009
		Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	22.2.	1.	Симонческа, 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	<b>Професионална пракса 1</b>				
2.	Код	4FT106517				
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	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6	
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески				
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				
	Задолжителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.1.	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
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	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	<b>Професионална пракса 2</b>			
2.	Код	4FT106617			
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	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	6
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески			
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 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 недели x 2 часа = 30 часа)	-	
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	-	
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	<b>Семинарски есеј од пракса 1 и 2</b>			
2.	Код	4FT106817			
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	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Доц. д-р Дејан Методијески			



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 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. Стилски 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 недели x 2 часа = 30 часа)	-
		15.2.	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа (15 недели x 1 часа = 15 часа)	-
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	Практична настава – интердисциплинарен проект			
2.	Код	4FT106717			
3.	Студиска програма	Гастрономија, исхрана и диететика			
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 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.	<p>Методи на учење: практична работа; консултации со менторите за пракса; водење дневник за практична работа; изработка на самостојна презентација од извршената пракса.</p> <p>Практичната настава која се реализира од областа на студиската програма е усогласена со:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правилник за начинот и условите за организирање на практичната настава за студентите (Службен весник на Република Македонија бр.71/09 и 120/10), и</li> <li>- Правилник за реализирање на практична настава за студентите на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип (Универзитетски гласник бр. 28/13).</li> </ul>					
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	<b>Бизнис план од пракса 1 и 2</b>				
2.	Код	4FT106917				
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	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4	
8.	Наставник	Проф. д-р Цане Котески				
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 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
22.1.	1.	Mike McKeever	„How to Write a Business Plan“	Nolo	2014
	Дополнителна литература				
	Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
22.2.	1.	Richard Stutely	“The Definitive Business Plan”	Pearson	2012

Прилог бр.3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	<b>Маркетинг план од пракса 1 и 2</b>			
2.	Код	4FT107017			
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	Четврта година/ осми семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Проф. д-р Цане Котески			
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 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					
	Задолжителна литература					
	22.1.	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

		2.	Paul Krugman, Maurice Obstfeld, Marc Melitz	International Economics: Theory and Policy, Global Edition	Pearson	2014
	22.2.	Дополнителна литература				
		Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Paul R. Gregory and Robert C. Stuart	Comparing Economic systems in the Twenty- First Century	South-Western	2004