

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

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип, како и Одлуката бр.2102-34/13 од 218. редовна седница на Наставно-научниот совет на Факултет за туризам и бизнис логистика, одржана на 22.1.2020 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

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

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

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

ИЗВЕШТАЈ

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

Податоци за обемот на ракописот: Е-скриптата се состои од осум поглавја: 1. Квалитетот и неговото управување, 2. Развој на интерна стандардизација за обезбедување на квалитет, 3. Добра производна пракса, 4. Анализа на опасностите и определување на критичните контролни точки, 5. Систем за управување со безбедноста на храна, 6. Британски конзорциум за малопродажба - систем за безбедност на храна, 7. HALAL стандард, 8. Пример за дијаграм на тек на процес и одредување на критични контролни точки. Ракописот, напишан на македонски јазик, се состои од вкупно 86 страници (А4 формат) поделени во осум тематски целини, со 18 слики, 11 табели и 18 прилози. Користени се 40 библиографски единици. Обемот и содржината на приложениот ракописот се во согласност со Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип.

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

Краток опис на содржината: Во првата глава, насловена како Квалитетот и неговото управување, се дадена еволуцијата на квалитетот и неговото управување преку седумте принципи. Во втората глава, насловена како Развој на интерна стандардизација за обезбедување на квалитет, образложена е важноста за воведувањето на стандардите и системите за управување со квалитетот на храната. Во третата глава, Добра производна пракса, се дадени барањата на системот и придобивките на организациите со негово воведување. Во четвртата глава, Анализа на опасностите и определување на критичните контролни точки, се образложени чекорите на HACCP системот и неговите придобивките на организациите со негово воведување. Во петтата глава, Систем за управување со безбедноста на храна, се образложени чекорите на ISO 22000 и неговите придобивките на организациите со негово воведување. Шестата глава, насловена како Британски конзорциум за малопродажба - систем за безбедност на храна, ги опфаќа BRC стандардите, нивните чекори за имплементација и нивните цели. Во седмата глава, *HALAL стандард*, се прикажани критериумите за спроведување, потврдување и верификација на барањата на стандардот. Во осмата глава, Пример за дијаграм на тек на процес и одредување на критични контролни точки, преку практични примери е прикажан текот на процесот и определувањето на критични точки во производствен процес на храна.

ЗАКЛУЧОК

Е-скриптата претставува успешен обид на авторите да претстават научен материјал со висок квалитет во кој се дава можност за стекнување пошироки знаења од областа на управувањето со квалитетот на храната. Содржините на наставните единици се стручно и научно обработени, напишани на јасен и разбирлив јазик, а интерпретацијата на истите е во контекст со современите приоди од областа. Скриптата од педагошки и научен аспект го поседува потребното соодветно ниво за студентите на прв циклус студии.

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

Рецензенти

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