

Студиска програма: **Агроменаџмент**

Времетраење на студиската програма: **1 година**

ЕКТС кредити: **60**

Цели на студиската програма

Студиската програма по Агроменаџмент профилира кадри во согласност со концептот на модерното универзитетско образование за непосредно поврзување на теоријата и практиката, според кој студентите се стекнуваат со знаења и вештини за работење во мали, средни и големи производствени капацитети. Притоа се обучуваат висококвалификувани кадри со неопходните сознанија од биохемиските, биолошките, технолошките, техничките, законодавните и управувачките аспекти на Агроменаџментот (АМ). Потребата од ваков профил на кадри во Република Македонија е и во иднина ќе биде уште поактуелна, пред сè поради фактот што АМ е многу важна за развојот на македонската економија. Овој процес ја актуализира континуираната потреба за високо - стручни кадри со сеопфатни теоретски и практични познавања од наставните дисциплини што се изучуваат во студиската програма по АМ.

Основните цели кои се поставени при создавањето на студиската програма по АМ од втор циклус се:

- надоградување на знаењата на студентите од постојните студиски програми од ФБН-Битола и нејзино усогласување со Законот за високо образование;
- воведување современа студиската програма;
- обезбедување на атрактивна студиската програма итн.

Со студиската програма АМ се одговара на образовните потреби и времето во кое живееме, но и на потребите за стекнување сеопфатни знаења во доменот на менаџирање со опремата и технологијата за производство на храна кои се резултат на повеќе барања и тоа: промените кои настанаа во производството, преработката и пласманот на производите од животинско потекло. Вклучувањето на нови системи во производството и преработката

на производите од животинско потекло кое бара и современо менаџирање на домашниот и странскиот пазар; Поддршката во развојот за континуирани образовни програми за дипломираните стручни кадри; Проширување на напорите за регрутација на најпрогресивните млади и талентирани умови и нивно вклучување во научната проблематика, не само во производството, преработката и туку и во менаџирањето со истите. Потребите од општествено и национално ниво за едукација на високостручни и научни кадри за решавање на проблемите со овој специфичен вид на менаџмент и Регионално усовршување и едукација на вакви кадри за воведување во новите системи за менаџирање во делот на техниката и технологијата потребна во биотехниката (посебно за производи од анимално потекло). Потребата од кадри со солидни и продлабочени познавања од областа на АМ е далеку поголема од досегашните согледувања. Ова го потврдува практиката, секојдневното работење и резултатите што се постигнуваат во оваа област во земјата. Во услови на мал домашен пазар, недоволно развиено стопанство и вонредно тешки услови на севкупното меѓународно опкружување се повеќе се укажува на потребни кадри со солидни познавања за обавување на работни задачи во современите производствени капацитети. До оваа констатација покрај Факултетот за биотехнички науки се почесто доаѓа и производната пракса.

Резултати од учењето (специфични дескриптори на квалификации)

Знаења и разбирање

Покажува проширено и продлабочено знаење и разбирање надоградено врз знаењето од прв циклус, во области на АМ како: (Агроменаџмент), како: Вовед во зоотехника и растително производство, Вовед во преработките на млеко и месо, Машини и опрема потребна за техничка обработка на анималните производи во агропорехранбената индустрија, Менаџмент со квалитетот во агрорехранбената индустрија, Менаџмент со инвестиции и Комерцијално и надворешно трговско работење и др. Продлабочено знаење на актуелната развојно-истражувачка работа: тековни и развојни концепти, принципи и теории релевантни за избраните области на специјализација во полето на АМ.

Покажува критичко знаење за најнајнапредните достигнувања во избраните области на АМ, што обезбедува основа за оригиналност при развивањето и примената на автономни идеи во истражувачки контекст.

Примена на знаењето и разбирањето

Способност за прибирање, анализирање и презентирање информации од релевантните податоци достапни во областа на АМ, најчесто од перспектива на: самостојно водење на индивидуални семејни бизниси како и поставување на нови современи технологии на работа, имплементација на современата техничка понуда на пазарот, работа и планирање во стручни тимови за зголемена ефикасност во менаџирањето со стопанските субјекти и заштитата на животната средина.

Способност за независно и креативно решавање на проблеми со одредена оригиналност во рамките на мултидисциплинарен контекст во областа на АМ.

Способност за проценка

Способност за проценување при имплементирање и евалуација на знаењето во областа на АМ, притоа земајќи ги предвид релевантните, лични, општествени, научни и етички аспекти.

Способност за комбинирање на теоријата и праксата за решавање на проблеми во АМ, за објаснување на причините и за избор на адекватно решение.

Комуникациски вештини

Способност ефективно да комуницира преку пишувани извештаи и усни презентации, употребувајќи соодветна терминологија и технички јазик.

Способност да споделува и дебатира концепти и идеи во областа на АМ, како со инженерската заедница така и со целокупната општествена јавност.

Способност за тимска работа и за активна соработка внатре во групата, преку споделување одговорности и задачи.

Способност за јасно и недвосмислено презентирање заклучоци, факти и резултати од истражувања, како и способност за прилагодување на стилот и формата на изразување пред нестручната јавност. Ефективно учество во мултидисциплинарни тимови, како водач

на тимот или како експерт. Преземање значајна одговорност како за индивидуалните така и за колективните резултати, иницирање и водење на активности.

Вештини на учење

Преземање иницијатива за идентификување на потребите за учење за понатамошно професионално унапредување, со висок степен на самостојност во одлучувањето. Редовно следење на најновите достигнувања и научните текови во областа на АМ, преку научни трудови, списанија, семинари, конференции итн. Способност за одредување и анализирање на процеси, методи и резултати во областа на АМ, соочување со новите начини на стопанисување посебно во делот на новите технологии и примарнисуровини од анимално потекло, успешно воведување на промените на производството и пласманот на производите. Способност за идентификација, формулирање и решавање на основните проблеми во полето на АМ.

Листа на предмети

Семестар 1

Методи во научно истражувачката работа (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да ги применуваат методите за учење, за научно размислување, научно истражување, научно формулирање и презентирање на материјалите од истражувањето, за пишување и создавање на научно-стручна литература, создавање рецензија и интелектуално усовршување.

Применети методи и модели на операциони истражувања во агроиндустрискиот комплекс (6 ЕКТС)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да анализираат, применуваат знаења од областа на методите и моделите кои се користат во операционите истражувања во агропрехранбената индустрија.

Организација и менаџмент на трговски друштва (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе се здобијат со знаења од областа на организацијата на производствените процеси и менаџмент принципите во агропрехранбените трговски друштва.

Трошоци и цени на агропрехранбените производи (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе стекнат знаења од значењето на трошоците и нивното влијание врз финансиските резултати од работењето на трговските друштва.

Современи технологии во преработката на млеко (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да анализираат, применуваат знаења од областа на современите технологии за преработка на млеко.

Современи технологии за преработката на месо (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да анализираат, применуваат знаења од областа на современите технологии за преработка на месо.

Прехранбени адитиви (6 ектс)

Главната цел за предметот Прехранбени адитиви е да се зголеми знаењето на висококвалификувани кадри со познавање на биохемијата на храна, односно додавање на супстанции во текот на производството кои се неопходни за подобрување на изгледот, текстурата, структурата, вискозноста, бојата, вкусот и др карактеристики на производите кои ќе ја подобрат состојбата на производите, а со тоа и примамливоста на конзументите ќе биде поголема. За добивање на квалитетна и безбедносна храна од животинско потекло треба најпрво да се познава добро квалитетот на состојките кои се додадени во храната и нивната примена.

Влијание на амбалажирањето и машинската обработка врз квалитетот и безбедноста на храната (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да анализираат, применуваат знаења од областа на со влијанието на амбалажирањето врз квалитетот и безбедноста на храната, како и зависноста на квалитетот на храната од машините и опремата.

Квалитетот и безбедноста на храната во зависност од машините, опремата и пакувањето (6 ектс)

По завршувањето на предметот, студентите ќе имаат способност да ја анализираат меѓусебната зависност на квалитетот и безбедноста на храната од машините, опремата и пакувањето како и потребата од превентивно дејствување.

Менаџмент на земјоделски стопанства (6 ектс)

Со совладувањето на предметната содржина, студентите ќе може да ги користат менаџмент способностите на пазарно ориентираните земјоделски производители, кои во дадени услови трба да постигнат поголемо, поквалитетно, поефтино, но и профитабилно земјоделско производство.

Биолошка безбедност на храната (6 ектс)

Со комплетирањето на предметната содржина, студентите ќе се запознаат со биолошките ризик факторите кои влијаат врз безбедноста на храната.

Хемиска безбедност на храната (6 ектс)

Со комплетирањето на предметната содржина, студентите ќе се стекнат со неопходни сознанија од физичко хемиските, биохемиските, технолошките аспекти на храната како и познавање за заштита од физичкохемиските влијанија, добивање на квалитетна и безбедносна храна од животинско потекло.

Европска земјоделска политика (6 ектс)

По завршувањето на предметот, студентите ќе имаат способност да ги анализираат различните стојалишта на одредени земји или групации, со нивната меѓународна и европска земјоделска политика.

Маркетинг и комерцијални стратегии во агробизнисот (6 ектс)

По завршувањето на предметот, студентите ќе може да ги применуваат и градат современите маркетинг стратегии во трговските друштва од областа на агробизнисот.

Современи концепти во исхраната на домашните животни и рибите (6 ектс)

По совладувањето на предметот студентите ќе постигнат научни и академски вештини, развивање на креативните способности и совладување на специфичните практични вештини потребни за успешна примена на науката за исхрана на домашните животни и рибите во аквакултурата, како и следење на современите трендови и развој на исхраната на животните во светот.

Семестар 2

Менаџмент на инвестиции (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да применуваат знаења и деловни вештини за успешно управување со инвестициските одлуки.

Комерцијално и надворешно – трговско работење (6 ектс)

Студентите по завршување и совладување на предметот, ќе бидат способни за: при вработувањето во соодветни претпријатија или самовработување самостојно да се вклучат во извршување на работи од надворешнотрговскиот промет; да ги совладаат работите од заедничко значење за извршување на извозно-увозно работење; да ја совладаат и доследно почитуваат деловноста во комуницирањето и однесувањето својствени за надворешно-трговското работење и во истражувањето на домашниот и странскиот пазар да ги применат најсовремените релевантни методолошки пристапи кој ќе овозможат оптимални резултати во работењето.

Технологији за производство на млечни, кондензирани и сушени производи (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да анализираат, применуваат знаења од областа на технологиите за производство на концентрирани и сушени млечни производи.

Технологији за производство на месни конзерви и готови јадења (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да анализираат, применуваат знаења од областа на со технологијата за производство на месни конзерви и припремата на готовите јадења.

Зачински растенија и зачини (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе може да го испитуваат влијанието на зачините врз квалитетот и безбедноста на храната, врз основа што ќе донесуваат релевантни заклучоци.

Процесна техника (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе ги бидат способни за анализа на конструкцијата и функционирањето на поединечните апарати, постројките и процесите кои се одвиваат во нив.

Системи за управување со квалитетот на храната (6 ектс)

По комплетирањето на предметот студентите ќе добијат знаење од областа менаџментот со квалитетот на производите од агропрехранбената индустрија.

Системи за управување со безбедноста на храната (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе се здобијат со знаења од областа на системите за управување со безбедноста на храната.

Објекти и опрема во фармерското производство (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе имаат способност да ги проучуваат и анализираат зоохигиенските и зоотехничките нормативи при изградба и опремување на сточарските објекти.

Менаџмент на човечките ресурси во агробизнисот (6 ектс)

Со завршувањето на предметот е да им даде на студентите воведни согледувања за значењето на луѓето, кои ги претставуваат човечките ресурси во трговските друштва од областа на агробизнисот. При тоа посебен акцент се става на значењето на управувањето и нивниот развој како еден од клучните елементи за развојот на Т.Д.

Традиционални млечни производи (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе се стекнат со знаења од областа на традиционалните млечни производи.

Традиционални месни производи (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе се стекнат со знаења од областа на традиционалните месни производи.

Современи технологии во аквакултурата (6 ектс)

По завршувањето на предметот студентите ќе се за анализирање на современите технологии во одгледувањето на риби, како и во планирањето, организирањето и идентификувањето на факторите кои влијаат врз аквакултурното производство.