

Prezeneno od dusica,saneva <17 Avg 2020 - 16:12>

Душица Санева; Елизабета Митрева

Управување со квалитет на храна

(РЕЦЕНЗИРАН Е-ПРАКТИКУМ)

Штип, 2020

Празна
Лева страница, А4

Prezeneno od dusica,saneva <17 Aug 2020 - 16:12>

Душица Санева; Елизабета Митрева
УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ НА ХРАНА

Автори:

м-р Душица Санева, асистент докторанд
д-р Елизабета Митрева, вонреден професор

УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ НА ХРАНА

Рецензенти:

д-р Нако Ташков, редовен професор во пензија
д-р Ацо Кузелов, редовен професор

Лектор:

Весна Ристова

Уредник:

Душица Санева

Техничко уредување:

Душица Санева

Издавач:

Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип

Објавено во е-библиотека:

<https://e-lib.ugd.edu.mk>

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје 613.2:005.6(076)

САНЕВА, Душица
Управување со квалитет на храна [Електронски извор] : Е-практикум / автори Душица Санева, Елизабета Митрева. - Штип : Универзитет "Гоце Делчев"-Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, 2020

Начин на пристапување (URL): <https://e-lib.ugd.edu.mk/920>. - Текст во PDF формат, содржи 32 стр., илустр. - Наслов преземен од екранот. - Опис на изворот на ден 05.06.2020. - Биографски податоци: стр. 31

ISBN 978-608-244-728-5

1. Митрева, Елизабета [автор]
а) Храна - Управување со квалитетот - Практикуми

COBISS.MK-ID 51338757

УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП

ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА



Автори

Душица Санева, м-р

Елизабета Митрева, д-р

УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ НА ХРАНА

Е-практикум

Штип, 2020

ПРЕДГОВОР

Овој е-практикум е наменет за студентите кои ги изучуваат предметите „Менаџмент на производство на храна“ и „Исхрана и диететика“ на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“, Штип. Основната цел е поттикнувања на размислувањата на студентите и нивна дискусија за потребата за запознавање, следење и подобрување на процесите за управувањето со квалитетот на храната. Во рамките на секое поглавје се дадени прашања за дискусија од истоимената тема во е-скриптата Управување со квалитет на храна. Едноставноста и експлицитноста на презентирањето на оваа проблематика дава можност за користење на материјалот како за студентите, така и за сите заинтересирани за оваа област. Како прво издание, овој е-практикум не ја исклучува можноста за постоењето на одредени недостатоци, при што секоја добронамерна сугестија и забелешка со посебно задоволство ќе бидат прифатени.

СОДРЖИНА

1. ПРОЕКТНА ЗАДАЧА.....	8
2. КВАЛИТЕТ И НЕГОВО УПРАВУВАЊЕ	10
3. РАЗВОЈ НА ИНТЕРНА СТАНДАРДИЗАЦИЈА ЗА ОБЕЗБЕДУВАЊЕ НА КВАЛИТЕТ	12
4. АНАЛИЗА НА ОПАСНОСТИТЕ И ОПРЕДЕЛУВАЊЕ НА КРИТИЧНИТЕ КОНТРОЛНИ ТОЧКИ.....	14
5. СИСТЕМ ЗА УПРАВУВАЊЕ СО БЕЗБЕДНОСТА НА ХРАНА (FOOD SAFETY MANAGEMENT - ISO 22000	18
6. БРИТАНСКИ КОНЗОРЦИУМ ЗА МАЛОПРОДАЖБА-СИСТЕМ ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНА	20
7. HALAL СТАНДАРД	22
8. ДИЈАГРАМ НА ТЕК НА ПРОЦЕС.....	24
9. Контролни точки и критични контролни точки.....	26
10. Литература	