



Предметна програма

ТТФ - ПБ401 Технологија на шеќер и кондиторски производи

Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	3 година
Семестар	Летен семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Доцент д-р Викторија Стаматовска
Јазик	Македонски
Цел	Студентите да се запознаат со начинот на добивање на шеќер и да се стекнат со знаења за технолошките постапки за производство на различни кондиторски производи.
Содржина	Производство на шеќер (овед) – Шеќерна репка. Развој и градба. Хемиски состав.Технолошки карактеристики. Сеење. Вадење. Транспорт. Прием, истовар и складирање. Процеси кои се одвиваат во шеќерната репка од нејзиното вадење до нејзината преработка. Шеќерна трска (основни карактеристики). Основна технолошка постапка за производство на шеќер од шеќерна репка. Обработка на обезшеќерените резанки. Меласа. Технологија на кондиторски производи – Основни суровини. Додатоци и адитиви. Технологија на производство на какао производи. Технологија на производство на бонбонски производи. Производство на локум. Производство на алва. Технологија на производство на кекси и производи сродни на кексите.
Материјал за учење	email: stamvikima@gmail.com ; viktorija.stamatovska@uklo.edu.mk

План за реализација на наставата

Бр.П.	Предавања	Вежби (Геренска настава)
1	Производство на шеќер (овед) – Шеќерна репка. Развој и градба. Хемиски состав.Технолошки карактеристики	Запознавање со начините за одредување на параметрите на квалитет на шеќерната репка
2	Сеење. Вадење. Транспорт. Прием, истовар и складирање	Основни материјални биланси од тех. на производство на шеќер.
3	Процеси кои се одвиваат во шеќерната репка од нејзиното вадење до нејзината преработка. Шеќерна трска (основни карактеристики).	Пресметки на материјални биланси
4	Основна технолошка постапка за производство на шеќер од шеќерна репка. Обработка на обезшеќерените резанки. Меласа.	Пресметки на материјални биланси
5	Технологија на кондиторски производи (Вовед)– Основни суровини. Додатоци и адитиви.	Утврдување на параметри на квалитет на суровините во технологијата на кондиторските производи
6	Технологија на какао производи – Какао зрно. Производство на какао маса. Производство на какао во прав.	Параметри на квалитет на какао зрно
7	Производство на чоколадна маса и чоколадо. Технологија на крем производи.	Параметри на квалитет на чоколадо. Сензорна оценување на чоколадо
8	Технологија на производство на бонбонски производи (1 дел)	Параметри на квалитет на бомбони. Одредување на содржина на вода
9	Технологија на производство на бонбонски производи (2 дел). Производство на локум. Производство на алва.	Сензорно оценување на бомбони.
10	Технологија на производство на кекси и производи сродни на кексите (1 дел)	Основни материјални биланси од тех. на производство на кекси и производи сродни на кексите Пресметки на материјални биланси
11	Технологија на производство на кекси и производи сродни на кексите (2 дел).	Пресметки на материјални биланси
12	Технологија на производство на кекси и производи сродни на кексите (3 дел).	Параметри на квалитет на кекси и производи сродни на кексите. Сензорно оценување
13	Презентација на семинарски.	Теренска настава-Посета на индустрија