



Предметна програма

ТТФ – НУТ313 Технологија на храна од неживотинско потекло

Студиска програма	Нутриционизам
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	3 година
Семестар	Летен семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Вонр. проф. д-р Викторија Стаматовска
Јазик	Македонски
Цел	Студентите да стекнат со знаења за технологиите на преработки на храна од растително потекло.
Содржина	Жита, леб, пекарски производи - Житни растенија (житарици) и жита. Производство на брашно. Технологија на производство на леб и други пекарски производи. Технологија на производство на тестенини. Овошје и зеленчук - Принципи и методи за преработка на овошје и зеленчук. Пореработки од овошје и зеленчук. Шеќери (сахароза) – Производство на кристал сахароза од шеќерна репка. Кондиторски производи . Технологија на производство на какао производи. Масла - Хемиска природа на маслата и специфичности на суровините. Технологија на производство на растителни масла. Алкохолни пијалоци – Технологија на производство на одредени алкохолни пијалоци.
Материјал за учење	email: stamvikima@gmail.com ; viktorija.stamatovska@uklo.edu.mk http://www.ttfv.uklo.edu.mk/index.php/mk/ Е-курсеви

План за реализација на наставата (2020-2021) on-line

Бр.П.	Предавања	Вежби
1	Воведно предавања. Житни растенија (житарици) и жита. Карактеристики на житното зрно (Облик и големина; Анатомска градба; Хемиски состав)	Параметри на квалитет на жито и брашно
2	Мелничарски производи. Технологија на мелење на пченицата.. Производство на брашно.	Реолошки испитувања на тесто (фаринограф, екстензограф, амилограф и алвеограф)
3	Пекарство (Вовед). Суровини во пекарството – Основни суровини и помошни суровини.	Основни материјални биланси од тех. на производство на леб. Пресметки
4	Технологија на производство на леб. Видови на леб. Стареење на лебот. Болести на лебот.	Пресметки на материјални биланси
5	Готови пекарски производи. Процеси на производство на различни пекарски производи. Производство на тестенини.	Параметри на квалитет на леб. Сензорна анализа на леб.
6	Вовед. Овошје и зеленчук-основни суровини за преработка. Технолошки својства и карактеристики. Помошни суровини..	Основни материјални биланси од тех. на производство на овошје и зеленчук. Пресметки
7	Подготвителни операции. Методи за преработка на овошје и зеленчук. Полупреработки од овошје.	Пресметки на материјални биланси
8	Готови производи од овошје и зеленчук.	Сензорно оценување на производи од овошје и зеленчук.
9	Шеќери (сахароза) – Вовед. Производство на кристал сахароза од шеќерна репка.	Основни материјални биланси од тех. на производство на шеќер. Пресметки
10	Кондиторски производи – Вовед. Технологија на производство на какао производи.	Параметри на квалитет на чоколадо. Сензорна анализа
11	Масла (Вовед) - Хемиска природа на маслата и специфичности на суровините. Производство на растителни масла. Производи со висока содржина на масти, специјални масти за пекарски и кондиторски п-ди.	Параметри на квалитет на масти и масла. Основни материјални биланси од тех. на производство на масти и масла. Пресметки
12	Алкохолни пијалоци (Вовед) – Технологија на производство на одредени алкохолни пијалоци (вино, пиво, јаки алкохолни пијалоци.).	Параметри на квалитет на одредени алкохолни пијалоци.
13	Презентација на семинарски.	Предавање од стручно лице од индустријата