



## Предметна програма

### ТТФ-ПБ 103 Вовед во прехранбена технологија и биотехнологија

### ТТФ-НУТ 104

Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија Нутриционизам
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	1 година
Семестар	1 семестар
ЕКТС кредити	5 кредити
Наставник	Доцент д-р Везирка Јанкулоска
Јазик	Македонски
Цел	Стекнување знаења за основните поими во прехранбената технологија и биотехнологија и давање можност на студентите на самиот почеток да ја разберат и прифатат улогата на технологијата и биотехнологијата на храната и хранливите продукти како основа за здрав живот.
Содржина	Вовед и основни поими во прехранбена технологија и биотехнологија. Храна и функции на храна. Поделба на намирници. Начини на обработка на храна. Преработки од овошје и зеленчук. Трпезни маслинки и нивни преработки. Масти и масла и нивни преработки. Рафинирани и нерафинирани масла. Алкалоидни средства за уживање. Видови кафе и сурогати на кафе. Обработка на плодовите кафе. Вовед во производство на леб и тестенини. Значење на сојата како култура. Најважни производи од соја (соја сос, тофу, мисо..). Чоколадо и бонбони. Зачини и мешавина од зачини. Оптимални услови за чување храна. Складирање и правилно чување на производите. Преглед на познати прехранбени индустрии. Одржливи технологии во прехранбена индустрија - Студии на случај.
Материјал за учење	Поставено на moodle

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

Бр.П.	Предавања	Вежби
1	Вовед. Основни поими во прехранбена технологија и биотехнологија	-
2	Прием, чување и манипулација со прехранбени производи	Промена на квалитетот на храната за време на чување и складирање
3	Одбрани поглавја од преработки на овошје	Индустрија за преработка на овошје и опишување на нејзиниот развој и асортиман
4	Одбрани поглавја од преработки на зеленчук	Индустрија за преработка на зеленчук и опишување на нејзиниот развој и асортиман
5	Трпезни маслинки и нивни преработки	Индустрија за преработка на маслинки и опишување на нејзиниот развој и асортиман
6	Масти и преработки на масти	Индустрија за преработка на масти и опишување на нејзиниот развој и асортиман
7	Масла и преработки на масла	Индустрија за преработка на масла и опишување на нејзиниот развој и асортиман
8	Кафе и сурогати на кафе	Индустрија за преработка на кафе и опишување на нејзиниот развој и асортиман
9	Одбрани поглавја од преработки на житарки	Индустрија за преработка на житарки и опишување на нејзиниот развој и асортиман
10	Соја и производи од соја	Индустрија за преработка на соја и опишување на нејзиниот развој и асортиман
11	Одбрани поглавја од производство на кондиторски производи	Индустрија за кондиторски производи и опишување на нејзиниот развој и асортиман
12	Зачини, мешавина на зачини и нивна примена во прехранбена индустрија	Селектирани зачини од нашето поднебје и нивна примена
13	Презентација на проектни задачи	Дискусија на одбрана тема по предлог на студентите