



Предметна програма

ТТФ – ПБ303 Технологија на овошје и зеленчук

Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	3 година
Семестар	Зимски семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Доцент д-р Викторија Стаматовска
Јазик	Македонски
Цел	Запознавање со карактеристиките на овошјето и зеленчукот, принципите и методите на преработка и технолошките постапки за добивање на одредени производи (преработки) од овошје и зеленчук.
Форми на наставни активности; Содржина;	Наставните активности вклучуваат предавања, практични видео записи, посета на фабрики за преработка на овошје и зеленчук, семинарска работа и дискусија на час. Студентите ќе спроведат истражувања поврзани со начините на преработка на овошјето и зеленчукот. <i>Содржина.</i> Вовед. Состав и хранлива вредност на овошјето и зеленчукот; Параметри за квалитет на суровините за преработка; Примарна обработка; Видови конзервирање на овошјето и зеленчукот. Производство на производи од овошје (пулпа, пире, сокови, концентрати, и сирупи, џем, желе и мармалади, кандирано овошје, сушено овошје, замрзнато овошје). Производство на производи од овошје зеленчук (сос, пире, кечап, сушен зеленчук, конзервиран зеленчук, замрзнат зеленчук).
Материјал за учење	e-mail: 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. Овошјето и зеленчукот - основни суровини за преработка. Поделба. Градба.	Вовед. Квалитет на овошје и зеленчук и нивни преработки.
2	Технолошки својстава на овошјето и зеленчукот. Параметри за квалитет.	Методи за контрола на квалитетот на суровините и преработките од овошје и зеленчук.
3	Берба и транспорт. Промени кај овошјето и зеленчукот по бербата и при складирањето. Потемнување на овошјето, зеленчукот и нивните преработки.	Следење на промени кај овошјето и зеленчукот по берба и при складирање.
4	Помошни суровини.	Определување на помометриски карактеристики на свежо овошје и зеленчук. Механички состав на суровина.
5	Подготвителни операции.	Пресметка на одредени параметри за квалитет.
6	Видови конзервирање на овошјето и зеленчукот. Производни постапки. Полупреработки од овошје.	Основни материјални биланси. Пресметка на материјални биланси - полупреработки
7	Производство на желирани производи	Нормативи за изработка на мармалад и џем.
8	Производство на овошни сокови, овошни сирупи, слатко, компот.	Пресметка на материјални биланси – компот, сокови.
9	Производство на кандирано овошје, смрзнато овошје, сушено овошје.	Пресметка на материјални биланси - сушено овошје, сушен зеленчук
10	Преработки од зеленчук. Зеленчук конзервиран со топлина - Стерилизиран зеленчук.	Прикажување на технолошки процеси за производство на преработки од овошје со видео записи и компјутерски симулации.
11	Производство на маринирани производи. Производство на биолошко конзервиран зеленчук (биоконзерви).	Прикажување на технолошки процеси за производство на различни видови преработки од зеленчук со видео записи и компјутерски симулации.
12	Производство на замрзнат зеленчук. Производство на сушен зеленчук. Преработки од црвен патлиџан.	Сензорно оценување на преработки од овошје и зеленчук
13	Презентација на семинарски.	Предавање од стручно лице