Прилог бр.3	Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	**ПРЕРАБОТКА НА ОВОШЈЕ**			
2.	Код	**ФЗНХ 118**			
3.	Студиска програма	**Овоштарство, лозарство и винарство**			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	**Факултет за земјоделски науки и храна-Скопје**			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	**Прв циклус студии**			
6.	Академска година/семестар	**Трета година; VI семестар**	7.	Број на ЕКТС кредити	**6**
8.	Наставник	**Проф. д-р Љубица Каракашова** **Доц. д-р Фросина Бабановска-Миленковска**			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Претходни општи предзнаења од: хемија, микробиологија, биохемија, предмети од сродни технолошки дисциплини, пристап до интернет и до научно-стручна литература.			
10.	**Цели на предметната програма (компетенции):** Студентите се стекнуваат со знаења / разбирања за индустријата за преработка на овошје, за видовите на овошја кои се користат како основна суровина, нивните технолошки карактеристики, видовите на помошни суровини и додатоци во преработката на овошјето, како и амбалажата која се употребува. Се изучуваат и начините на конзервирање и постапките на подготовка, преработка и пакување на различни полупроизводи и преработки на овошје (индустриски и традиционални) како и прописите со кои се утврдува квалитетот на разните преработки од овошје.				
11.	**Содржина на предметната програма:** Вовед. Индустрија на преработка на овошје. Градба на овошјето. Општи својства и поделба на овошјето. Технолошки својствана овошјето. Механички состав на овошјето. Нутритивен состав на овошјето. Физичко-хемиски и сензорски својства на овошјето. Квалитет и законски прописи на овошјето за индустриска преработка. Ракување со овошјето при берба и послебербени активности. Процеси кои настануваат после берба (дишење, испарување на водата од плодовите,созревање и презревање на плодовите). Потемнување на плодовите и нивните преработки (ензиматско, неензиматско и микробиолошко). Начини на конзервирање на овошјето (биотички, абиотички и анабиотички). Иновативни начини на конзервирање на овошје. Подготвителни операции при конзервирање на овошје. Помошни средства и суровини при конзервирање на овошје (вода, примена на адитиви: средства за засладување, сретства за конзервирање - органски и неорганski, средства за желирање и згуснување, средства за закиселување, средстваза зацврстување и др. додатоци). Законска регулатива за адитивите. Амбалажа, видови амбалажа. Преработки од овошје. Производство на сокови (бистри, матни, кашести). Концентрирани овошни сокови и овошни сирупи. Полупреработки (пулпи, каши, суров матичен сок и сукус). Енергетски пијалаци. Производство на компот, Производство на желирани производи од овошје (желе, џем, мармалад, пекмез). Производство на кандирано овошје. Производство на слатко. Производство на овошна салата. Начини на				

	производство на сушено овошје. Начини на производство на смрзнато овошје. Начини на производство на маслинки. Производство на традиционални производи од овошје. Квалитет и законски прописи на преработки од овошје.					
12.	**Методи на учење:** Наставата ќе се реализира со теоретски предавања поддржани со Power Point и видео презентации, ќе се практикуваат дискусии, изучување на практични случаи, изработка на групни или индивидуални проектни задачи, консултации, гостин на предавања, одбраната на проектна задача ќе се реализира преку изработка на Word документ и Power Point и/или видео презентации. Практична настава на терен, анализа во лабораторија, обработка и презентирање на резултати, самостојно и поединечно решавање на конкретни проблеми кои се актуелни од областа.					
13.	Вкупен расположлив фонд на време			**6 ЕКТС x 30 часови = 180 часови**		
14.	Распределба на расположливото време			**45+30+105 = 180 часови (15.1+15.2+16.1+16.2+16.3)**		
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања – теоретска настава	**45**	часови	
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски, теренски), семинари, тимска работа	**30**	часови	
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	**20**	часови	
		16.2	Самостојни задачи	**20**	часови	
		16.3	Домашно учење	**65**	часови	
17.	Начин на оценување					
	17.1	Тестови		**60**	бодови	
	17.2	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)		**10**	бодови	
	17.3	Активност и учество		**30**	бодови	
18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)		**до 50 бода**	**5**	**(пет)**	**(F)**
			од 51 бода до 60 бода	**6**	**(шест)**	**(E)**
			од 61 бода до 70 бода	**7**	**(седум)**	**(D)**
			од 71 бода до 80 бода	**8**	**(осум)**	**(C)**
			од 81 бода до 90 бода	**9**	**(девет)**	**(B)**
			од 91 бода до 100 бода	**10**	**(десет)**	**(A)**
19.	Услов за потпис и полагање на завршен испит					
20.	Јазик на кој се изведува наставата		**Македонски**			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		**Анонимна анкета на студентите**			
22.	Литература					

22.1 Задолжителна литература

Ред. број	**Автор**	**Наслов**	**Издавач**	**Година**
1.	Љубица Каракашова	Преработка на овошје	Интерна скрипта, ФЗНХ, Скопје	2010
2.	Midhat Jašić	Tehnologija voća i povrća	Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet	2007
3.	Višnja Katalinić	Kemija mediteranskog voca i tehnologija prerade	Skripta I dio, Kemijsko-tehnološkog fakultet u Splitu	2006
4.	Гордана Никетић- Алексић	Технологија воћа и поврћа	Пољопривредни факултет, Београд	1994

22.2 Дополнителна литература

Ред. број	Автор	Наслов	Издавач	Година
1.	Olivera Koprivnjak	Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet Rijeka	2014
2.	Valentina Obradović	Tehnologija konzerviranja i prerade voća i povrća-interna skripta	Veleučilište u Požega	2011

		3.	Vesna Lelas	Procesi pripreme hrane	Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb	2008
		4.	Мартин Вереш	Принципи конзервисања намирница	Пољопривредни факултет, Београд	2004
		5.	Mirko Vlahović	Hrana	Alef, Novi Sad	1999
		6.	Tomislav Lovrić i Vlasta Piližota	Konzerviranje i prerada voća i povrća	Nakladni zavod Globus, Zagreb	1994
		7.	Милован Љубосављевић	Воће, поврће, печурке и прерађевине	Привредни преглед, Београд	1989