

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологија на овошје и зеленчук			
2.	Код	ПТБ18И1-4/3, ПТБ28И2,3/3			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органска технологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година/семестар	4 година 8 семестар	Број на ЕКТС кредити	4	
8.	Наставник	Д-р Ирина Младеноска, вонр. проф.			
9.	Предуслови за запишување на предметот				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со карактеристиките на овошјето и зеленчукот, методите за конзервирање и технолошките постапки за добивање производи од овошје и зеленчук со определена биолошка и нутритивна вредност.				
11.	Содржина на предметната програма: Градба и хемиски состав на овошјето и зеленчукот. Берба, транспорт, чување. Ензимско и неензимско потемнување. Бланширање. Принципи и методи на конзервирање. Минимално процесирани овошје и зеленчук. Технолошки постапки за добивање производи од овошје и зеленчук со висока биолошка вредност. Ферментирани производи. Традиционални производи од овошје и зеленчук. Производи од овошје и зеленчук со збогатена вредност (специјална храна).				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)				
13.	Вкупен расположив фонд на време	120 часови			
14.	Распределба на расположивото време				
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	30 часови	
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	10 часови	
		16.2	Самостојни задачи	10 часови	
		16.3	Домашно учење	40 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови	80 бодови		
	17.2.	Успешно реализирани лабораториски/аудиториски вежби	10 бодови		
	17.3.	Активност и учество	5 бодови		
17.4.	Домашна задача и/или семинарска работа	5 бодови			
18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)	

		од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)
19.	Услови за потпис и полагање на завршен испит	Минимум 11 бодови од активностите 17.1 до 17.4.	
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски	
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата		
22.	Литература		
	Задолжителна литература		
22.1	Ред.број	Автор	Наслов
	1.	Цветков Љ.	Технологија на конзервирањето
	2.		
	Издавач		
	Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје		
	Година		
	1998		
22.2	Дополнителна литература		
	Ред.број	Автор	Наслов
	1.	Fellows P.	Food processing technology
	2.	Hui Y.H.	Handbook of food products manufacturing
	Издавач		
	Woodhead publishing limited and CRC Press, Cambridge, England		
	John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2007		
	Година		
	2008		
	2007		