

РЕЦЕНЗИЈА
НА РАКОПИСОТ „ЕКОЛОГИЈА ВО ПРЕХРАНБЕНАТА ТЕХНОЛОГИЈА” ОД
ПРОФ. Д-Р КИРО МОЈСОВ, ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ,
УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ” ВО ШТИП

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип, како и Одлуката бр. 2302-35/6 од 109. редовна седница на Наставно-научниот совет на Технолошко-технички факултет, одржана на 2.2.2021 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

- **д-р Дарко Андроников**, вонреден професор од областа на органска хемиска технологија и биоинженерство на Технолошко-технички факултет при Универзитет „Гоце Делчев” – Штип;
 - **д-р Петар Егуменовски**, редовен професор од областа на растителна биотехнологија и индустриски култури на Факултет за земјоделски науки и храна при Универзитет „Св. Кирил и Методиј” - Скопје
- за изготвување на извештај, рецензија на приложениот ракопис **„ЕКОЛОГИЈА ВО ПРЕХРАНБЕНАТА ТЕХНОЛОГИЈА”** од авторот **вон. проф. д-р Киро Мојсов** наменет за студентите на прв циклус студии на Технолошко-технички факултет при Универзитет „Гоце Делчев” во Штип.

По прегледот на ракописот Комисијата до Наставно-научниот совет на Технолошко-технички факултет го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

Општи податоци за ракописот: Е-учебникот „Екологија во прехранбената технологија“ е наменет за студентите на прв циклус студии на Технолошко-техничкиот факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип, кои според наставниот план го слушаат предметот во прва година, II семестар, со фонд на часови 2+1+1 на студиската програма Прехранбена технологија. Приложениот ракопис е во согласност со наставната програма и ја опфаќа наставната материја за студиската програма за којашто е наменет.

Податоци за обемот на ракописот: Е-учебникот се состои од десет поглавја: 1. Вовед; 2. Храна, исхрана, безбедност и здравје; 3. Хигиена на храна; 4. Хигиенски преглед на прехранбени производи; 5. Управување со производство и промет со храна; 6. Хигиена на атмосферскиот воздух; 7. Хигиена на вода; 8. Дезинфекција, дезинсекција и дератизација; 9. Лична хигиена на вработени лица од хигиенски аспект; 10. Хигиена на погони за производство на храна.

Ракописот се состои од 324 страници (А4 формат) поделени на 10 тематски целини со 63 слики и 26 табели. Предложениот ракопис е во согласност со студиската програма и во целост ја покрива наставната материја предвидена за оптовареност од 2 (два) часа неделно.

Податоци за постоење на сличен или ист наслов: Според нашите сознанија, ваков е-учебник, по обем и содржина, којшто одговара на предвидената наставна програма по предметот Екологија во прехранбената технологија на ТТФ при УГД не е објавен.

Краток опис на содржината: Во *поглавје 1* од учебникот се разгледувани поимите за екологија во прехранбена индустрија, технолошки процеси, готови (финални) производи, споредни производи, амбалажа, исхрана, агенси, воведување на евиденциски листи, индикатори за следење, CAS броеви и др. Во *поглавје 2* од учебникот се разгледувани поимите за храна, исхрана, безбедност и здравје; производство на храна; промет на храна; заболувања кои се пренесуваат со консумирање на контаминирана храна; бацилоносители; бактериолошки труења со храна; превентивни мерки; оценка на квалитетот и безбедноста на храната. Во *поглавје 3* се разгледувани вовед во хигиена на храна и основни хранливи

матери; предуслови за хигиена во производството на храна; хигиенски начин на ракување при прием и чување на суровините; пакување на храна и начинот на означување; правата на потрошувачите; додека во *поглавје 4* се разгледувани хигиенски прегледи на прехранбени производи, како на млеко и млечни производи, месо и месни производи, риби, јајца, конзерви и бебешка храна, житарки, брашно и леб, масти и масла, овошје и зеленчук. Во *поглавје 5* се разгледувани информации за управување со производство и промет со храна; добра земјоделска практика; добра хигиенска практика; добра производна практика. Во *поглавје 6* за хигиена на атмосферскиот воздух; мониторинг на квалитетот на атмосферскиот воздух; мерки и методи за заштита на атмосферскиот воздух. Во *поглавје 7* за хигиена на вода; квалитет на водите и нивните карактеристики; класификација на водите според квалитетот; загадување на водите; пречистување на отпадните води. Во *поглавје 8* е опишано за дезинфекција, дезинсекција и дератизација во прехранбената индустрија. Во *поглавје 9* е опишано за лична хигиена на вработените лица од хигиенски аспект. Во *поглавје 10* е опишано за хигиена на погони за производство на храна.

ЗАКЛУЧОК

Е-учебникот е напишан технички прецизно на јасен и разбирлив јазик. Сите ознаки и единици во текстот се во склад со меѓународниот систем на мерни единици. Според нашите сознанија, ваков е-учебник, по обем и содржина, којшто одговара на предвидената наставна програма по предметот Екологија во прехранбената технологија на Технолошко-технички факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип не е објавен. Квалитетот на е-учебникот од педагошки и научен аспект е соодветен за студентите на прв циклус студии. Заради тоа е-учебникот го категоризираме како **рецензиран е-учебник**.

Рецензенти

Д-р Дарко Андроников, вонреден професор, с.р.
Д-р Петар Егуменовски, редовен професор, с.р.