



Дејан Методијески

Храна и пијалаци

за II година

Образовен профил/квалификација: Угостителски
техничар

ХРАНА И ПИЈАЛАЦИ

за II Година

профил/квалификација: Угостителски техничар

сектор: Угостителство и туризам

Скопје, 2024

Издавач: Министерство за образование и наука на Република Северна Македонија

Автор: Проф.д-р Дејан Методијески, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип

Рецензенти:

Проф.д-р Гордана Димитровска, Факултет за биотехнички науки, Универзитет „Св.Климент Охридски“, Битола

М-р Лимонка Арминовска, СУГС „Лазар Танев“, Скопје

М-р Надица Илиевска, СУГС „Лазар Танев“, Скопје

Лектор: Толе Белчев

Дизајн и техничко уредување: Оливер Филипоски

Со одлука за одобрување на учебник по предметот Храна и пијалаци за II година, Угостителство и туризам/Угостителско-туристичка струка, Образовен профил/квалификација: Угостителски техничар, средно стручно четиригодишно образование бр. 26-1297/1 од 09.05.2023 донесена на Националната комисија за учебници.

CIP - Каталогизација во публикација
Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

УДК 641.1:663(075.3)

Храна и пијалаци за II година : профил/квалификација: угостителски техничар : сектор:
угостителство и туризам / [автор Дејан Методијески]
Скопје : Министерство за образование и наука на Република Северна Македонија, 2024

Физички опис: 186 стр. : илустр. ; 31 см, Библиографија: стр. 183-186

ISBN 978-608-273-881-9

1. Методијески, Дејан [автор]
а) Учебник

COBISS.MK-ID 64254725

СОДРЖИНА

ПРЕДГОВОР.....	6
I. НАУКА ЗА ИСХРАНА.....	9
1. Квалитет на стока и храна.....	10
1.1. Дефинирање на поим за храна.....	10
1.2. Методи за одредување квалитет, стандард, пакување, складирање и транспорт на стока.....	12
2. Состав на прехранбени продукти според хранлива и енергетска вредност.....	17
2.1. Исхрана и нејзино значење.....	17
2.2. Прехранбени продукти и хранливи материи.....	19
2.3. Протеини, јагленохидрати, липиди, витамини, минерални материи и вода.....	20
2.4. Енергетска вредност на прехранбени продукти и енергетски потреби на човекот.....	27
3. Методи на конзервирање.....	32
3.1. Причини за расипување на прехранбени продукти.....	32
3.2. Физички методи на конзервирање.....	36
3.3. Хемиски методи на конзервирање.....	40
II. НАМИРНИЦИ ОД РАСТИТЕЛНО ПОТЕКЛО.....	45
1. Мелинички и пекарски производи според биолошка вредност.....	46
1.1. Поим и видови житарки.....	46
1.2. Градба и хемиски состав на житарки.....	48
1.3. Мелинички производи.....	49
1.4. Пекарски производи.....	52
2. Примена на зеленчукот и печурките во процесот на готвење.....	60
2.1. Зеленчук, хемиски состав, видови и примена.....	60
2.2. Печурки - хемиски состав, видови и примена.....	65
3. Овошје како основен фактор во здравата исхрана.....	68
3.1. Овошје, хемиски состав, видови и примена.....	68
III. НАМИРНИЦИ ОД ЖИВОТИНСКО ПОТЕКЛО.....	85
1. Примена на јајца во гастрономијата.....	86
1.1. Градба и хемиски состав на јајца.....	86
1.2. Класификација и конзервирање на јајца.....	87
2. Месо добиено по сите стандарди со висока биолошка вредност.....	90
2.1. Општи поими за месо, градба и хемиски состав на месо.....	90
2.2. Месо од стока за колење, класификација на месо.....	93
2.3. Добивање на месо.....	94

2.4. Конзервирање и чување на месо.....	98
2.5. Месо од пердувеста живина	101
2.6. Месо од дивеч.....	102
2.7. Месо од риби, ракови и школки	104
2.8. Месо од други животни.....	107
3. Млеко и млечни производи како дел од гастрономијата.....	108
3.1. Хемиски состав и биолошка вредност на млеко.....	108
3.2. Преработено млеко	112
3.3. Преработки од млеко	113
3.4. Добивање на сирење.....	119
3.5. Видови сирења	119
IV. ДОДАТОЦИ ПРИ ГОТВЕЊЕ	127
1. Примена на зачини во гастрономијата.....	128
1.1. Улога на зачини во готварство и слаткарство.....	128
1.2. Видови зачини	128
2. Примена на шеќер и мед во технолошките процеси во угостителството	135
2.1. Шеќер и синтетички средства за засладување.....	135
2.2. Мед.....	140
3. Маснотии кои немаат променета структура со висока биолошка вредност	142
3.1. Општи поими за масти и масла	142
3.2. Масла од растително потекло	143
3.3. Масти од животинско потекло.....	145
V. ПИЈАЛАЦИ	149
1. Понуда на безалкохолни пијалаци, кафе, чај и какао според видовите на гости.....	150
1.1. Поим за безалкохолни пијалаци	150
1.2. Чај.....	151
1.3. Какао	152
1.4. Кафе	153
1.5. Овошни сокови.....	155
1.6. Газирани безалкохолни пијалаци	156
2. Дестилациони и ферментациони алкохолни пијалаци.....	157
2.1. Алкохолни пијалаци.....	157
2.2. Природни ракии	158
2.3. Силни алкохолни пијалаци од неовошни суровини	158
2.4. Виски	158

2.5. Вински дестилати.....	159
2.6. Ликери	159
3. Технологија на производство и хемиски состав на пиво	161
3.1. Технологија на производство на пиво	161
3.2. Мани, болести на пивото	163
3.3. Складирање и транспорт на пиво	163
4. Вински туризам во Република Северна Македонија и презентација на вина од винските региони во земјата	164
4.1. Значење на винарството кај нас и во светот.....	164
4.2. Грозје како суровина за производство на вино	166
4.3. Поделба на вина	167
4.4. Производство на бели вина	168
4.5. Производство на црвени вина и розови вина.....	169
4.6. Зреење и нега на вино.....	170
4.7. Хемиски состав на вино.....	171
4.8. Класификација на вина според квалитет	171
4.9. Декларација и чување на вина во угостителски објекти.....	172
4.10. Оценување на вина и дегустација	174
4.11. Избор на вина при послужување со јадења	176
4.12. Специјални и пенливи вина.....	177
КОРИСТЕНА ЛИТЕРАТУРА.....	183

ПРЕДГОВОР

Овој учебник има за цел да понуди сублимирање на литературата поврзана со храната и пијалците и запознавање на учениците со можноста за препознавање на основните прехранбени намирници и пијалаци со кои ќе се среќава во текот на нивната образовна и професионална наобразба. Во разработката на материјалот, користена е релевантна литература од познати автори и институции од областа на храната и пијалците. Материјалот е структуриран според наставната програма за предметот Храна и пијалаци кој се изучува во втора година во средните стручни училишта од сектор Угостителство и туризам. Учебникот е поделен на пет модуларни единици. Секоја модуларна единица е структурирана со кратка содржина, цели, клучни зборови и заклучок. Исто така, вклучени се прашања за проверка на знаењето и вежби.

Првата модуларна единица ги опфаќа содржините поврзани со поимот храна, методи за утврдување на квалитетот на храната, стандарди, пакување, складирање и транспорт на стоката, исхранат и нејзиното значење, прехранбени продукти и хранливи материи, протеини, јагленохидрати, липиди, витамини и минерални материи, енергетска вредност на прехранбените продукти и енергетска потреба на човекот, причини за расипување на прехранбените продукти и физички и хемиски методи на конзервирање.

Втората модуларна единица ги опфаќа содржините поврзани со поим и видови житарки, градба и хемиски состав на житарки, мелнички производи и пекарски производи. Исто така ќе биде разработено зеленчук, хемиски состав, видови и примена, печурки хемиски состав, видови и примена и овошје, хемиски состав, видови и примена.

Третата модуларна единица ги опфаќа содржините поврзани со примена на јајца во гастрономијата, градба и хемиски состав на јајцата, класификација и конзервирање на јајца, исто така и општи поими за месо, градба и хемиски состав на месо, месо од стока за колење, класификација на месо, добивање на месо, конзервирање и чување на месо, месо од пердувеста живина, месо од дивеч, месо од риби, ракови и школки и месо од други животни. Во оваа модуларна единица учениците ќе се запознаат со хемиски состав и биолошка вредност на млеко, преработено млеко, преработки од млеко, добивање на сирење и видови сирења.

Четвртата модуларна единица ги опфаќа содржините поврзани со примена на зачини во гастрономијата, нивната улога во готварство и слаткарство и видови зачини. Учениците ќе се запознаат со шеќерот и синтетички средства за засладување, шеќерните производи и медот. Исто така, и содржини кои се однесуваат за поимот масти и масла, масла од растително потекло и масти од животинско потекло.

Петата модуларна единица ги опфаќа содржините поврзани со безалкохолните и алкохолните пијалаци. Учениците ќе се запознаат со поимот безалкохолни пијалаци, чај, какао, кафе, овошни сокови и газирани безалкохолни пијалаци. Во овој дел е обработено и дестилационите и ферментационите алкохолни пијалаци, природни ракии, силни алкохолни

пијалаци, виски, вински дестилати и ликери. Обработена е технологијата на производство на пиво, мани, болести и складирање на пивото и е опфатено значењето, производство, видови и начини на послужување, оценка и дегустација на виното во светот и кај нас.

Учебников е наменет за потребите на учениците во средните стручни училишта од Секторот угостителство и туризам. Истиот е изготвен со цел да се унапреди наставата по предметот Храна и пијалаци и да се подобри квалитетот на знаењето на учениците. Материјалот во учебникот е подготвен согласно препораките на Законот за учебници за основно и средно образование, како и Концепцијата за изработка на учебник и методологија за вреднување на учебник на Бирото за развој на образованието. Содржината е претставена концизно и прегледно, користени се дијаграми, табели и фотографии со што ќе биде лесно разбирлив и совладлив од страна на учениците за кои е наменет.

Авторот

