Р Е Ц Е Н З И Ј А

НА РАКОПИСОТ „ПОЗНАВАЊЕ НА СТОКАТА“ ОД ПРОФ. Д-Р НАКО ТАШКОВ И ПРОФ. Д-Р АЦО КУЗЕЛОВ, ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА И ЗЕМЈОДЕЛСКИ ФАКУЛТЕТ, УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ - ШТИП

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, како и Одлука број 2602-501/11 од редовна 111. седница на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при УГД – Штип одржана на 16.4.2014 г. е формирана Рецензентска комисија во состав:

– проф. д-р Митре Стојановски, редовен професор, Факултет за биотехнички науки, Универзитет „Свети Климент Охридски“ - Битола;
– проф. д-р Снежана Стоилова, редовен професор, Висока медицинска школа, Универзитет „Свети Климент Охридски“ – Битола,

за рецензија на ракописот „Познавање на стоката“ од проф. д-р Нако Ташков и проф. д-р Ацо Кузелов за студентите на прв циклус студии за насоките на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип.

По извршениот преглед на ракописот, Комисијата го поднесува следниов

И З В Е Ш Т А Ј

Општи податоци за ракописот

Ракописот „**Познавање на стоката“** е напишан на македонски јазик. Содржината е поделена на предговор и 9 поглавја. Составен дел на ракописот е содржината на целиот материјал и користена литература која е на крајот од ракописот.

Ракописот е напишан на лесен, едноставен и разбирлив јазик за студентите. Содржи доста информации кои имаат за цел проширување на знаењето на студентите од областа на познавање на стоката. Опсегот на покриеност на материјалот е во рамките на Програмата по предметот Познавање на стоката, кој се слуша во V (петти) семестар, модул Туризам, со неделен фонд на часови 2+2+1 и во I (прв) семестар, модул Гастрономија исхрана и диететика, со неделен фонд на часови 2+1+1 на Факултетот за туризам и бизнис логистика на прв циклус студии.

Податоци за обемот на ракописот

Ракописот се состои од 220 страници формат $Б_5$. Соодветно и правилно се цитирани 12 референци кои се внесени во поглавјето користена литература. Ракописот е поткрепен со 64 слики, 11 табели и 9 шеми што значително го олеснува следењето и разбирањето на основниот текст. Обемот и содржината на ракописот ги задоволуваат критериумите според бројот на часови на истоимениот предмет на Факултетот за туризам и бизнис логистика, како и според одредбите од Правилнникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.

Краток опис на содржината

Во воведното поглавје со наслов *Предговор* се дадени воведни аспекти за содржината на ракописот и поглавјата што тој ги опфаќа.

Во првото поглавје од ракописот е објаснето што е стока, а што технологија односно технолошки процес на производство. Потоа е дадена поделбата на животните намирници. За да може суштински да се разбере материјалот во учебникот познавање на стоката мора најпрво да се разберат поимите за стока, употребна вредност и вредност на стоката и поделбата на животните намирници.

Во второто поглавје се дадени животните намирници од растително потекло, најважнте житни култури кои се одгледуваат кај нас, нивното стопанско значење, одредување на нивниот квалитет, преработките од жито, пекарските производи, трајни пекарски производи, производството на леб и бели печива, епидемиолошкото значење на тестата и лебот и добивањето на шеќер од шеќерна репка, зеленчукот, неговата физиолошка важност, диететска вредност, поделбата на зеленчукот, поважните видови зеленчук и преработките кои се добиваат од него, овошјето и овошните преработки.

Познавањето и правилното користење на зачинските растенија, односно зачините скоро секогаш гарантира и квалитетен и безбеден производ во угостителството. Поради тоа во третото поглавје се обработува проблематиката врзана со зачините. Во ова поглавје се дадени главните карактеристики на зачините што се користат кај нас.

Четвртото поглавје ја обработува проблематиката за наркотичните и алкалоидни средства за уживање, односно кафето и чајот, при што главен акцент се става на производството и градацијата на чајот и кафето.

Во петтото поглавје е објаснето производството на алкохолни и безалкохолни пијалаци, при што главен акцент е даден на виното, пивото и безалкохолните пијалаци.

Шестото поглавје ја обработува проблематиката на животните намирници од животинско потекло, односно производството на месо и производи од месо, рибата и рибните преработки, млекото и млечните производи, јајца и производи од јајца и методите за добивање на животински и растителни масноти.

Во седмото поглавје се дадени основите на науката за исхрана (броматологија) и состав на животните намирници, со осврт на најважните хранливи материи вода, масти, белковини, минерални материи, органски киселини, витамини.

Осмото поглавје ја обработува проблематиката врзана за енергетската и физиолошката вредност на намирниците .Во деветтото поглавје се дадени начелата на конзервирање на животните намирници од растително и анимално потекло.

Ракописот завршува со листа на употребена литература која авторите ја користеле за време на пишување на учебникот.

ЗАКЛУЧОК

Имајки го предвид изложеното, како и основната намена на овој ракопис да биде наменет, пред сè, за студентите на Факултетот за туризам и бизнис логистика на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип со задоволство **му препорачуваме ракописот под наслов „Познавање на стоката“ од проф. д-р Нако Ташков и проф. д-р Ацо Кузелов да го прифати за печатење како универзитетски учебник.**

РЕЦЕНЗЕНТИ

Проф. д-р Митре Стојановски, с.р.
Проф. д-р Снежана Стоилова, с.р.