

## РЕЦЕНЗИЈА

**НА РАКОПИСОТ ЗА УЧЕБНИК „ТРАДИЦИОНАЛНИ МЕСНИ ПРОИЗВОДИ“  
ОД ПРОФ. Д-Р АЦО КУЗЕЛОВ, ЗЕМЈОДЕЛСКИ ФАКУЛТЕТ, УНИВЕРЗИТЕТ  
„ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ ВО ШТИП**

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип, како и Одлуката бр.1802-493/8 од 105. редовна седница на Наставно-научниот совет на Земјоделски факултет, одржана на 10.12.2014 година, формирана е Рецензентска комисија во состав:

- д-р Костадин Василев, редовен професор на Универзитетот за прехранбена технологија во Пловдив, Бугарија;
- д-р Стефче Пресилски, редовен професор на Факултетот за биотехнички науки при Универзитет „Св. Климент Охридски“ во Битола;
- д-р Рубин Гулабоски редовен професор на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип,

за изготвување на писмен извештај – рецензија на ракописот „ТРАДИЦИОНАЛНИ МЕСНИ ПРОИЗВОДИ“ од проф. д-р Ацо Кузелов од Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.

Рецензентската комисија во горенаведениот состав, по добивањето и деталното прегледување на ракописот, го поднесува следниов

## ИЗВЕШТАЈ

***Општи податоци за ракописот***

Ракописот „Традиционални месни производи“ од проф. д-р Ацо Кузелов е конципиран и пишуван според Наставниот план и програма за предметот Традиционални месни производи, кој се изучува на прв циклус студии на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ Штип, во втора година IV семестар, како задолжителен предмет со неделен фонд на часови 2+2+1 на модулот Рурален туризам и носи 6 кредити. Ракописот кој им е доставен на рецензентите претставува целосен материјал преку кој студентите ќе можат да добијат потребни сознанија за предметната материја, но и ќе може целосно да се реализираат барањата на предметната програма и ЕКТС системот.

***Податоци за обемот на ракописот***

Материјалот е презентираан на 202 страници, формат А4, со фонд Ариал со големина на буквите 12. Целиот материјал е поделен во 12 тематски поглавја - содржи 50 слики и 21 табела. Ракописот е подготвен според стандардната методологија, а обемот на трудот и неговата содржина ги задоволуваат критериумите според бројот на часови и според одредбите од Правилникот за единствените основи за остварување на издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип. Ракописот по обемот и содржината ги задоволува критериумите за универзитетски учебник и кореспондира со бројот на часови на предметот Традиционални месни производи на Земјоделски факултет.

***Податоци за постоење на сличен или ист наслов***

Ракопис со ист или сличен наслов досега не е објавен, така што постои реална потреба за објавување на поднесениот ракопис.

***Краток опис на содржината***

Ракописот е напишан на лесен, едноставен и разбирлив јазик. Во воведот авторот дава воведно излагање за материјата. Во првото поглавје *Добиток за колење*, авторот дава

краток опис на видовите, типовите и расите добиток за колење и изгледот и однесувањето на здрави и болни животни.

Во второто поглавје е претставена и обработена градбата на месото. Во третото поглавје авторот дава краток осврт на хемискиот состав на месото од добитокот за колење и односот помеѓу состојките на месото (вода, масти, белковини, минерални материи) и основните особини на различни видови месо.

Во четвортото поглавје авторот ги објаснува потребниот прибор и алат и постапките при колењето и обработката на труповите (свински, говедски, овчи и живински) на традиционален начин. Обработката на внатрешните органи кои се јадат и цревата на традиционален начин и прегледот на месото и органите по колењето. Во петтото поглавје е обработено расекувањето на половинките на основни делови на заклани свински, говедски, овчи и живински трупови, намената на одделни основни делови на месо и обликување, сечење и иситнување на месото наменето за производство на традиционални месни производи.

Во шестото поглавје е обработено чувањето – конзервирањето (ладење и замрзнување, солењето и саламурењето, варењето, барењето, димењето и сушењето) на месото и производите од месо на традиционален начин.

Во седмото поглавје е дадена и објаснета поделбата на традиционалните месни производи. Во осмото поглавје е даден приборот за производство на парчиња месо – одрежоци и печење на меснати парчиња свинско и говедско месо - одрежоци и раженчиња. Во деветтото поглавје се обработени производите од мелено обликувано месо - кебапи и плескавици.

Во десеттото поглавје се обработени зачините кои се користат при производство на производи од мелено обликувано месо и колбаси и нивното физиолошко дејство врз организмот на човекот, дејството на истите врз сензацијата вкус – мирис, антиоксидативното и антимикуробното дејство на зачините врз месото и дејството на зачините врз процесот на жвакање. Производството на различни видови колбаси на традиционален начин, при што се дадени алатот и приборот потребни за производство на овие колбаси. Во единаесттото поглавје е обработено производството на сувомесни производи на традиционален начин. Во дванаесеттото поглавје е обработено производството на свинска маст на традиционален начин.

## **ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ**

Материјалот обработен во ракописот со наслов „Традиционални месни производи“ во целост ги задоволува потребите на Наставниот план и програма по предметот „Традиционални месни производи за студентите на прв циклус студии на Земјоделски факултет, модул Рурален туризам при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.

Според начинот на елаборирање на материјата овој ракопис ги исполнува сите стандарди за универзитетски учебник, поради што сметаме дека ќе им биде од голема корист на студентите на Земјоделски факултет, модул Рурален туризам, во совладување на овој предмет.

Рецензентската комисија има особена чест и задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип ракописот „Традиционални месни производи за студентите на Земјоделски факултет, модул Рурален туризам, од проф. д-р Ацо Кузелов да биде издаден како универзитетски учебник за студентите на Земјоделски факултет, модул Рурален туризам, при Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип.

## **РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА**

**Проф. д-р Костадин Василев, с.р.  
Проф. д-р Стефче Пресилски, с.р.  
Проф. д-р Рубин Гулабоски, с.р.**