

Додаток 1

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

9	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 16	Лабораторні 60	74

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		Сам. роб.	
	Лк	Ла б. з.		
1 семестр				
Тема 1: Вимоги щодо реалізації продукції рослинного походження. Умови реалізації продукції рослинного походження, порядок контролю якості і безпеки продукції рослинного походження, асортимент реалізації продукції рослинного походження. Гігієна грибів. Їстівні гриби і їх класифікацію, умовно їстівні гриби і їх класифікацію, неїстівні гриби і їх класифікацію, ознаки доброякісності грибів. Вимоги до якості і безпеки сушених грибів та вимоги до їх реалізації.	2	8	8	1,4,5,6,7,8,9,10,14,15
Тема 2. Гігієна свіжих фруктів, овочів, коренебульбоплодів. Вимоги щодо реалізації продукції	2	8	8	2,3,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20

<p>рослинного походження на агропродовольчих ринках. Порядок та норми відбору проб продукції рослинного походження для досліджень. Органолептичні дослідження зовнішнього вигляду, форми, величини, кольору, консистенції, прозорості, запаху, товарного вигляду, наявності або відсутності забруднень (землею, піском і та ін.), пошкоджень та хвороб рослин, а також смакові якості. Ознаки доброякісності ягід, фруктів садових і дикорослих, овочів, коренебульбоплодів. Дефекти продукції рослинного походження. Норми показників безпеки фруктів та ягід. Хвороби плодів.</p>				
<p>Тема 3. Гігієна та якість квашених, солених, маринованих, сушених овочів та фруктів. Вимоги щодо реалізації квашених, солених, маринованих, сушених овочів та фруктів на агропродовольчих ринках. Порядок та норми відбору проб продукції квашених, солених, маринованих, сушених овочів та фруктів для досліджень. Органолептичні дослідження зовнішнього вигляду, форми, величини, кольору, консистенції, прозорості, запаху, товарного вигляду, наявності або відсутності забруднень, пошкоджень, а також смакові якості квашених, солених, маринованих, сушених овочів</p>	2	8	8	2,3,14,15,16,17,18,19,21,22,23,24

та фруктів. Ознаки доброякісності квашених, солених, маринованих, сушених овочів та фруктів. Норми та методи дослідження показників безпеки квашених, солених, маринованих, сушених овочів та фруктів.				
Тема 4. Гігієна та основи технології вироблення борошна, крохмалю їх асортиментна класифікація. Основи технології вироблення борошна. Види борошна. Показники якості борошна та дефекти борошна. Основи технології вироблення крохмалю. Асортиментна класифікація крохмалю. Пакування, маркування, транспортування і зберігання продуктів переробки зерна.	2	8	8	1,4,5,6,7,8,9,10,14,15
Тема 5. Гігієнічне інспектування спецій, прянощів, приправ. Перець чорний та білий. Перець червоний мелений. Перець духмяний. Гвоздика. Коріандр. М'ята кучерява сушена. Суміші пряноароматичні для перших і других обідніх страв. Кориця. Лист лавровий сухий. Імбир. Кмин. Шафран. Лабораторні методи контролю якості спецій, прянощей, приправ	2	8	8	2,3,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до цукру	2	8	8	2,3,14,15,16,17,18,19,21,22,23,24
Тема 7. Санітарно-гігієнічна експертиза жирів рослинного походження. Правила приймання, методи відбору проб жирів рослинного походження. Олія соняшникова. Олія соєва. Олія	2	8	8	18,22,23,24

пальмова. Олія гірчична. Олія кукурудзяна. Жири рослинні та їх композиції для виробництва спредів і сумішей жирових. Лабораторні методи контролю якості жирів рослинного походження				
Тема 8. Показники для бракування продукції рослинного походження. Хвороби рослин. Дефекти (вади) продукції рослинного походження. Невідповідність установленим максимально допустимим рівням	2	4	18	7,8,9,10,14,15
Всього	16	60	74	150

