

RAMOWY PROGRAM KURSU SPECJALISTYCZNEGO DLA KANDYDATÓW NA GRZYBOZNAWCÓW

1. Podstawowe wiadomości o grzybach kapeluszowych:

- 1) środowisko oraz warunki rozwoju grzybów;
- 2) rola grzybów w świecie roślinnym i zwierzęcym;
- 3) sezonowość owocowania grzybów.

2. Warunki zbioru ze stanu naturalnego.

3. Budowa grzybów kapeluszowych.

4. Podstawy podziału systematycznego grzybów.

5. Zbiór i oznaczenia zebranych gatunków rosnących w warunkach naturalnych.

6. Omówienie grzybów dopuszczonych do obrotu – uprawnych i rosnących w warunkach naturalnych.

7. Ćwiczenia:

- 1) zbiór i oznaczanie zebranych gatunków grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych w terenie;
- 2) posługiwanie się kluczami i atlasami.

8. Grzyby podlegające ochronie prawnej.

9. Skład chemiczny grzybów.

10. Wartości odżywcze grzybów i ich przyswajalność przez organizm ludzki.

11. Uprawa grzybów – metody, trendy.

12. Produkcja pieczarki blanszowanej, mrożonej, marynowanej.

13. Produkcja podłoża do uprawy pieczarki.

14. Skażenia promieniotwórcze grzybów.

15. Podstawowe wiadomości z zakresu mikrobiologii i zanieczyszczeń chemicznych żywności, higieny produkcji i wymagań mikrobiologicznych dla grzybów i przetworów grzybowych.

16. Obowiązujące przepisy prawne krajowe dotyczące:

- 1) grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy;
- 2) dozwolonych substancji dodatkowych, które mogą być stosowane do produkcji żywności;
- 3) maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w żywności;
- 4) gatunków dziko występujących grzybów objętych ochroną.

17. Omówienie przetwórstwa grzybów:

- 1) półprodukty: grzyby solone, grzyby blanszowane;
- 2) półprodukty gotowe: grzyby suszone, grzyby marynowane, grzyby sterylizowane;
- 3) produkty zawierające grzyby.