

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації
продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика

Агробіологічний факультет

Лектор	Ящук Надія Олександрівна
Семестр	2
Освітній ступінь	Магістр
Кількість кредитів ЄКТС	4
Форма контролю	Залік
Аудиторні години	30 (15 год. лекцій, 15 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Дисципліна «Якість та безпечність продукції рослинництва» спрямована на вивчення питань якості та безпеки сировини і готової продукції рослинництва, характеристиці елементів технологій виробництва, використання яких забезпечує найвищу якість і безпечність продукції. Також, вивчення дисципліни передбачає встановлення відповідності рослинницької сировини національним та міжнародним вимогам, ознайомлення з методами оцінки, основними етапами і порядком проведення її експертизи. Розглядаються питання контролю за отриманням органічної продукції рослинництва відповідно до вимог нормативних документів. Особливими темами дисципліни є вивчення особливостей впровадження системи НАССР на різних ланках виробництва для отримання якісної і безпечної продукції рослинництва.

Теми лекцій:

1. Нормування і методи оцінки якості та безпечності продукції рослинництва згідно національних та міжнародних вимог.
2. Показники зерна і зернопродуктів та формування їх якості під час виробництва.
3. Показники плодоовочевої продукції та формування її якості під час виробництва.
4. Показники сировини технічних культур та формування її якості під час виробництва.
5. Вимоги до якості органічної продукції рослинництва та умов її виробництва.
6. Основні етапи і порядок проведення технологічної експертизи продукції рослинництва.
7. Загальні вимоги та організація робіт з виробництва продукції рослинництва за системою НАССР.
8. Впровадження системи НАССР на різних ланках виробництва для отримання якісної і безпечної продукції рослинництва.

Теми практичних занять:

1. Оцінка якості та безпечності зерна борошномельного призначення.
2. Оцінка якості та безпечності зерна круп'яних культур.
3. Оцінка якості та безпечності олійної сировини.
4. Оцінка якості та безпечності різних груп овочів.
5. Оцінка якості та безпечності плодово-ягідної сировини.
6. Оцінка якості та безпечності сировини технічних культур.
7. Оцінка якості та безпечності сировини лікарських рослин.