

## 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.

18. Zajęcia praktyczne – zwiedzanie zakładu przetwórczego.

19. Przetwórstwo grzybów rosnących w warunkach naturalnych.

20. Ćwiczenia:

- 1) określanie przynależności gatunkowej grzybów świeżych na podstawie zarodników – analiza mikroskopowa;
- 2) określanie przynależności gatunkowej rosnących w warunkach naturalnych grzybów suszonych;
- 3) identyfikacja i segregacja grzybów suszonych;
- 4) wystawianie atestów na grzyby świeże i suszone.

21. Wymagania sanitarne dotyczące punktów skupu grzybów.

22. Zasady nadzoru organów urzędowej kontroli żywności nad sprzedażą grzybów świeżych, suszonych i przetworów grzybowych na targowiskach i w obrocie.

23. Zatrucia grzybami na tle zatruc pokarmowych w kraju. Epidemiologia zatruc grzybami – podział zatruc ze względu na mechanizm działania toksyn:

- 1) zatrucia cytotropowe;
- 2) zatrucia neurotropowe;
- 3) zatrucia gastryczne;
- 4) zatrucia nieswoiste.

24. Identyfikacja i segregacja grzybów suszonych.

25. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- 1) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) wraz z aktami wykonawczymi;
- 2) ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 i 1688).

26. Powtórzenie materiału kursu.

27. Projekcja filmu, np. „Zatrucia grzybami”.