**Методичні рекомендації до семінарського заняття № 4**

**Тема:** Рослинні (фрукти, овочі, ягоди) та зернові (крупи) продукти, консерви, харчові добавки. Державні вимоги до їх якості.

**Мета :** Розглянути санітарно-гігієнічні вимоги та нормативні документи, що регулюють якість рослинних та зернових харчових продуктів.

**Хід заняття**

**Запитання для самопідготовки студентів.**

1. Карантинний дозвіл, умови його утримання.

2. Охарактеризуйте оптимальні умови для зберігання овочів.

3. Що належить до найнебезпечніших сторонніх речовин, які можна виявити у рослинній сировині?

4. Які шкідливі речовини можуть потрапляти до борошна під час його виробництва?

5. Охарактеризуйте наслідки порушення режиму зберігання зерна.

6. Які стандарти регламентуються нормативним документом ДСТУ «Пшенична крупа. Технічні умови».

7. Які показники враховуються при санітарно-гігієнічній експертизі круп?

8. Що належить до неякісних ознак хліба?

9. Чим відрізняються між собою консерви та пресерви?

10. Що є основною сировиною для виробництва консерв?

11. Види консерв.

12. Способи обробки сировини для консервів.

13. Від чого значною мірою залежить безпека фруктово-овочевих консервів?

14. Чому деякі консерви та пресерви можуть бути недопущені до реалізації.

15. Бомбаж консервів та його типи.

16. Що таке харчові добавки та яка мета їх застосування у харчових продуктах.

17. Які державні нормативні документи регулюють вміст харчових добавок?

18. Види харчових добавок за походженням.

19. Види харчових добавок за функціями.

20. Як харчові добавки відображаються на здоров’ї людей?

**Вправи для виконання**

1. Перерахуйте основні документи, що регулюють якість рослинної сировини.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Заповніть таблицю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Консерви** | **Пресерви** |
| Складники (продуктова сировини) |  |  |
| Умови виготовлення |  |  |
| Умови зберігання |  |  |
| Стерильність (так/ні) |  |  |

3. Перерахуйте консерви та пресерви, які не допускають до реалізації

- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Заповніть таблицю

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Характеристика | Типи бомбажу консервів | | |
|  |  |  |
| Причини виникнення |  |  |  |
| Небезпека |  |  |  |

5. Вкажіть, які харчові добавки можна використовувати у процесі створення харчового продукту, а які категорично забороняються?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_