

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Пищевые ресурсы для продуктов здорового питания»**

**Целью** освоения дисциплины «Пищевые ресурсы для продуктов здорового питания» является формирование комплекса знаний об явлении приобретения необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих рационально использовать вторичные ресурсы и отходы производства продуктов из растительного и животного сырья, а также применять в пищевой отрасли различные нетрадиционные источники сырья, управлять технологическими процессами на всех стадиях производства.

### **Задачи дисциплины**

- изучить качественные характеристики и биологическую ценность вторичных ресурсов и отходов производства, а также нетрадиционного сырья;
- изучить основные технологические операции и схемы по переработке вторичных ресурсов и отходов производства, а также нетрадиционного сырья;
- изучить научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного и растительного сырья

### **Содержание дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

#### **Лекция 1. Природные ресурсы и рациональное природопользование классификация природных ресурсов**

Проблема использования и воспроизводства природных ресурсов. Стратегия управления потреблением природных ресурсов с позиции устойчивого развития. Продовольственные ресурсы. Основные виды сельскохозяйственного производства. Проблемы питания и производства продовольствия

#### **Лекция 2. Пищевые растения**

Роль растений в питании человека. Растительная пища и ее влияние на организм. Классификация пищевых растений.

#### **Лекция 3. Витаминные растения.**

Особенности заготовки, сушки и хранения сырья, содержащего витамины. Растения и сырье, обладающие поливитаминным действием. Важнейшие представители из флоры России и Краснодарского края.

#### **Лекция 4. Эфиромасличные растения.**

Общая характеристика эфиромасличных растений. Биологическая роль и факторы, влияющие на накопление эфирных масел. Физические и химические свойства эфирных масел. Способы получения эфирных масел

#### **Лекция 5. Красильные растения.**

Красильные растения и природные красители. Классификация природных красителей. Использование природных красителей.

#### **Лекция 6. Медоносные и перганосные растения.**

Характеристика основных дикорастущих медоносных растений. Характеристика основных энтомофильных сельскохозяйственных культур. Пути улучшения кормовой базы пчеловодства.

#### **Лекция 7. Пряные растения.**

Пряно-ароматические растения, их свойства и область применения. Об-

ласть применения пряно-ароматических растений. История введения в культуру пряно-ароматических растений. Требования к заготовке, хранению и качеству сырья

#### **Лекция 8. Ядовитые растения.**

Общие сведения о ядовитых растениях. Классификация ядовитых растений. Условия определяющие токсичность ядовитых растений. Наиболее опасные из часто встречающихся растений

#### **Лекция 9. Лекарственные растения.**

Классификации лекарственных растений. Виды лекарственного сырья. Правила сушки лекарственного растительного сырья. Правила хранения лекарственного растительного сырья

#### **Лекция 10. Охрана дикорастущих полезных растений.**

Понятия «редкие» и «исчезающие» виды. Редкие растения. Сокращающиеся растения. Причины исчезновения.

#### **Лекция 11. Вторичные ресурсы зерноперерабатывающей промышленности и хлебопекарной промышленности**

Номенклатура и классификация зерноперерабатывающего производства. Нормативы образования и направления использования. Химический состав ВСП крупяной промышленности. Номенклатура и классификация хлебопекарного и макаронного производства

#### **Лекция 12. Вторичные ресурсы плодоовощной промышленности**

Перечень, номенклатура и классификация ВСП и отходов. Нормативы образования и направления использования. Технологии переработки ВСП и отходов. Отходы переработки картофеля

#### **Лекция 13. Вторичные ресурсы масложировой промышленности.**

Перечень, номенклатура и классификация ВСП и отходов. Нормативы образования и направления использования. Использование отходов масложировой отрасли

#### **Лекция 14. Источники белка растительного происхождения**

Традиционные источники растительного белка. Пищевая ценность белка растительного происхождения. Наиболее распространенные растительные белки

#### **Лекция 15. Нетрадиционные источники белка**

Насекомые как источник белка. Микроорганизмы как источник белка. In-vitro мясо как источник белка.

**Объем дисциплины – 3 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – экзамен**