

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Альтернативное сырье в производстве продуктов питания из растительного сырья»**

Целью освоения дисциплины «Альтернативное сырье в производстве продуктов питания из растительного сырья» 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

3. Содержание дисциплины

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

1. Вторичные ресурсы зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности. Перечень, номенклатура и классификация ВСП и отходов. Количественные показатели образования и использования ВСП. Новые перспективные технологические процессы переработки ВСП.

2. Вторичные ресурсы плодоовощной промышленности. Перечень, номенклатура и классификация ВСП и отходов. Количественные показатели образования и использования ВСП. Новые перспективные технологические процессы переработки ВСП

3. Вторичные ресурсы масложировой промышленности. Перечень, номенклатура и классификация ВСП и отходов. Характеристика ВСП и отходов. Новые перспективные технологические процессы переработки ВСП

4. Вторичные ресурсы крахмалопаточной промышленности. Перечень, номенклатура и классификация ВСП и отходов. Характеристика ВСП и отходов. Новые перспективные технологические процессы переработки ВСП

5. Вторичные ресурсы пивоваренной и спиртовой промышленности. Перечень, номенклатура и классификация ВСП и отходов. Характеристика ВСП и отходов. Новые перспективные технологические процессы переработки ВСП

6. Вторичные ресурсы пищевых концентратной и сахарной промышленности Перечень, номенклатура и классификация ВСП и отходов. Характеристика ВСП и отходов. Новые перспективные технологические процессы переработки ВСП

4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 4 зачетных единицы.

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.