

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

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Пищевые ресурсы для продуктов здорового питания» является формирование комплекса знаний об является приобретение 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. Область 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 ВСР крупяной промышленности. Номенклатура и классификация хлебопекарного и макаронного производства

Лекция 12. Вторичные ресурсы плодоовощной промышленности

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

Лекция 13. Вторичные ресурсы масложировой промышленности.

Перечень, номенклатура и классификация ВСР 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