

## **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. Витаминозные 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 энтомофильтных 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 плодовоощной 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**