

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

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

Целью освоения дисциплины «Альтернативное сырье в производстве продуктов питания из растительного сырья» является формирование комплекса знаний об явлении, 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

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 ВСР и отходов. Количественные показатели образования и использования ВСР. Новые перспективные технологические процессы переработки ВСР.

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

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

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

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

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

4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 144 часа, 4 зачетных единицы. Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре. По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.