


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки про-
дукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕРАБОТКА ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) - Технология производства и переработки про-
дукции животноводства

Квалификация выпускника - бакалавр

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Переработка вторичного сырья» сводится к формированию у обучающихся навыков, направленных на получение квалификации (степени) «бакалавр» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области технологии производства вторичных сырьевых ресурсов;
- изучение рецептуры новых видов продуктов на основе вторичного сырья;
- изучение органолептических, физико-химических и технологических показателей вторичного сырья;
- изучение принципов безотходности производства; изучение методов рационального использования вторичного сырья в условиях пунктов общественного питания.

Преподавание дисциплины (модуля) «Переработка вторичного сырья» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Переработка вторичного сырья» относится к Части, формируемая участниками образовательных отношений «Элективные дисциплины (модули)» Б1.В.ДВ.06.01.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Математика», «Неорганическая химия», «Аналитическая химия», «Микробиология», «История пищевой промышленности». В дальнейшем данная дисциплина необходима при освоении дисциплин: «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Технология мясopодуKтов», «Технология молочных продуктов», а также при прохождении производственной практики научно-исследовательской работы.

3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Освоение элективной дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

УК 1- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

ПКР-3. Способен реализовывать технологий переработки и хранения продукции животноводства

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций	Критерии оценивания результатов обучения			
		Низкий (допороговый, компетенция не сформирована)	Пороговый	Базовый	Продвинутый
Категория универсальных компетенций - Системное и критическое мышление					
УК-1. Способен осуществлять по-	ИД-1 _{УК-1} – Анализирует задачу, выде-	Не может анализировать задачу,	Слабо анализирует задачу, выделяя ее ба-	Хорошо анализирует задачу, вы-	Отлично анализирует задачу, выделяя ее

иск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	ляя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	выделяя ее базовые составляющие, не осуществляет декомпозицию задачи	зовые составляющие, слабо осуществляет декомпозицию задачи	деляя ее базовые составляющие, хорошо осуществляет декомпозицию задачи	базовые составляющие, отлично осуществляет декомпозицию задачи
	ИД-2 _{УК-1} – Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Не может находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Недостаточно четко находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Достаточно быстро находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Успешно находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
	ИД-3 _{УК-1} – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	Не может рассмотреть возможные варианты решения задачи и оценить их достоинства и недостатки.	Слабо рассматривает возможные варианты решения задачи, чтобы оценить их достоинства и недостатки.	Достаточно быстро рассматривает возможные варианты решения задачи, четко оценивая их достоинства и недостатки.	Успешно рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.
	ИД-4 _{УК-1} – Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Не может грамотно, логично, аргументировано сформировать собственные суждения и оценки. Не отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Недостаточно грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Слабо отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Достаточно грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Хорошо отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Очень грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Быстро отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
	ИД-5 _{УК-1} – Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Не может определить и оценить последствия возможных решений задачи.	Слабо определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Хорошо определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Успешно определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.

ПКР-3. Способен реализовывать технологий переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{ПКР-3} – Реализует технологии переработки продукции животноводства.	Не может реализовать технологии переработки продукции животноводства.	Неуверенно может реализовать технологии переработки продукции животноводства	Достаточно реализовывать технологии переработки продукции животноводства	Отлично реализовывать технологии переработки продукции животноводства
---	---	---	--	--	---

В результате освоения элективной дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: технологии производства продукции растениеводства и животноводства; характеристику молочного вторичного сырья; характеристику мясного вторичного сырья; характеристику рыбного вторичного сырья; характеристику растительного вторичного сырья; принципы безотходности производства; основы рационального использования.

Уметь: пользоваться нормативной документацией; организовать рабочее место в соответствии с современными требованиями; пользоваться методами научных исследований; использовать технологическое оборудование для переработки вторичного сельскохозяйственного сырья с целью получения нового изделия; реализовывать технологии производства различных видов продуктов из вторичного сырья и в последствии определять ее качество в соответствии с ГОСТ, реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: развитым пространственным представлением; набором знаний и правил для получения новых продуктов из низкоценных вторичных продуктов и отходов молочной, мясной, рыбной и растениеводческой промышленности, методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		
	УК-1	ПКР-3	Общее количество компетенций
РАЗДЕЛ 1 Использование молочного вторичного сырья и принципы безотходности производства	X	X	2
РАЗДЕЛ 2 Использование мясного вторичного сырья и принципы безотходности производства	X	X	2
РАЗДЕЛ 3 Использование рыбного вторичного сырья и принципы безотходности производства	X	X	2
РАЗДЕЛ 4 Использование растительного вторичного сырья и принципы безотходности производства	X	X	2
РАЗДЕЛ 5 Основы производства новых видов продуктов	X	X	2
РАЗДЕЛ 6 Технологии производства различных видов продуктов из вторичного сырья и определение их качества	X	X	2

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы – 108 акад. часа.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 4 курс (8 семестр)	по заочной форме обучения 5 курс
Объем дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем	36	16
Аудиторные занятия, в т.ч.	36	16
лекции	12	6
практические занятия	24	10
Самостоятельная работа, в т.ч.	45	83
выполнение контрольной работы	-	23
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	19	20
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	20
выполнение индивидуальных заданий	6	10
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	10	10
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем акад. в часах по формам обучения		Формируемые компетенции
		Очная	Заочная	
1	Раздел 1 Использование молочного вторичного сырья и принципы безотходности производства. 1.1. Общие сведения о вторичных молочных ресурсах и особенностях производства 1.2. Характеристика обезжиренного молока, пахты и сыворотки	2	2	УК 1; ПКР 3
2	Раздел 2 Использование мясного вторичного сырья и принципы безотходности производства 2.1. Общие сведения о вторичных мясных ресурсах и особенностях производства 2.2. Колбасное и консервное производство. Мясо-жировое производство.	2		УК 1; ПКР 3
3	Раздел 3 Использование рыбного вторичного сырья и принципы безотходности производства	2	2	УК 1; ПКР 3
4	Раздел 4 Использование растительного вторичного сырья и принципы безотходности производства	2		УК 1; ПКР 3
5	Раздел 5 Основы производства новых видов продуктов	2	2	УК 1;

	5.1. Медико-биологические аспекты разработки новых видов продуктов 5.2. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям, цехам и оборудованию по производству новых видов продуктов из вторичного сырья			ПКР 3
6	Раздел 6 Технологии производства различных видов продуктов из вторичного сырья и определение их качества 6.1. Общие принципы производства продуктов из вторичного сырья 6.2. Контроль производства и качества продуктов из вторичного сырья	2		УК 1; ПКР 3
	ИТОГО	12	6	

4.3 Практические занятия

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в часах по формам обучения		Формируемые компетенции
		Очная	Заочная	
	Раздел 1 Использование молочного вторичного сырья и принципы безотходности производства. Тема 1. Изучение характеристики сырья и компонентов, используемых при производстве новых видов молочных продуктов Тема 2. Основные операции технологического процесса производства продуктов из вторичного молочного сырья Тема 3. Контроль производства и качества продуктов, полученных из вторичного молочного сырья	2 2 4	4	УК 1; ПКР 3
	Раздел 2 Использование мясного вторичного сырья и принципы безотходности производства Тема 4. Изучение характеристики сырья и компонентов, используемых при производстве новых видов мясных продуктов Тема 5. Специфика технологических процессов обработки вторичного мясного сырья Тема 6. Контроль производства и качества продуктов, полученных из вторичного мясного сырья	2 2 2		
	Раздел 3 Использование рыбного вторичного сырья и принципы безотходности производства Тема 7. Изучение характеристики сырья и компонентов, используемых при производстве новых видов рыбных продуктов Тема 8. Специфика технологических процессов обработки вторичного рыбного сырья Тема 9. Контроль производства и качества продуктов, полученных из вторичного рыбного сырья	4	4	УК 1; ПКР 3
	Раздел 4 Использование растительного вторичного сырья и принципы безотходности производства Тема 10. Изучение характеристики растительного сырья, используемого при производстве новых видов продуктов Тема 11. Специфика технологических процессов обработки растительного сырья	4		

	Тема 12. Контроль производства и качества продуктов на плодоовощной основе			
	Раздел 5 Основы производства новых видов продуктов	2	2	УК 1; ПКР 3
	Раздел 6 Технологии производства различных видов продуктов из вторичного сырья и определение их качества	2		УК 1; ПКР 3
	ИТОГО	24	10	

4.4 Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов по формам обучения	
		Очная	заочная
Раздел 1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	4
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	2	2
	Выполнение индивидуальных заданий	-	2
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	2	4
Раздел 2	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	4
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	2	2
	Выполнение индивидуальных заданий	-	2
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	2	4
Раздел 3	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	2	4
	Выполнение индивидуальных заданий	-	2
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	2	4
Раздел 4	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	6
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	2	2
	Выполнение индивидуальных заданий	-	4
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	2	6

Раздел 5	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	3
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	-	4
	Выполнение индивидуальных заданий	2	2
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	2	2
Раздел 6	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	4
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	-	2
	Выполнение индивидуальных заданий	2	4
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	2	4
	Итого	45	83

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Переработка вторичного сырья» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, Изд-во Мичуринский ГАУ, 2023.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Содержание контрольной работы по разделу 1: **Использование молочного вторичного сырья и принципы безотходности производства**

Цель: Изучить технологию получения вторичных молочных продуктов и их использование при производстве молочных изделий

Задания:

1. Отходы молочной промышленности
2. Использование сыворотки за рубежом
3. Использование сыворотки в России

Содержание контрольной работы по разделу 2: **Использование мясного вторичного сырья и принципы безотходности производства**

Цель: Изучить технологию приготовления горячих блюд из вторичного мясного сырья. Проанализировать российский и зарубежный рынок изделий из вторичного мясного сырья

Задания: (темы реферата)

1. Отходы мясной промышленности
2. Использование вторичного мясного сырья за рубежом
3. Использование вторичного мясного сырья в России
4. Изучение характеристики сырья и компонентов, используемых при производстве новых видов мясных продуктов.
5. Специфика технологических процессов обработки вторичного мясного сырья
6. Контроль производства и качества продуктов

Содержание контрольной работы по разделу 3: **Использование рыбного вторичного сырья и принципы безотходности производства**

Цель: Изучить технологию приготовления горячих блюд из вторичного рыбного сырья. Проанализировать российский и зарубежный рынок изделий из вторичного рыбного сырья

Задания: (темы реферата)

1. Отходы рыбной промышленности
2. Использование вторичного рыбного сырья за рубежом
3. Использование вторичного рыбного сырья в России
4. Изучение характеристики сырья и компонентов, используемых при производстве новых видов рыбных продуктов.
5. Специфика технологических процессов обработки вторичного рыбного сырья
6. Контроль производства и качества продуктов из вторичного рыбного сырья

Содержание контрольной работы по разделу 4: **Использование растительного вторичного сырья и принципы безотходности производства**

Цель: Изучить технологию приготовления блюд из вторичного растительного сырья. Проанализировать российский и зарубежный рынок изделий из вторичного растительного сырья

Задания: (темы реферата)

1. Характеристика овощного и плодового сырья
2. Использование вторичного растительного сырья в производстве функциональных продуктов питания
3. Использование вторичного растительного сырья в России
4. Изучение характеристики сырья и компонентов, используемых при производстве новых видов комбинированных продуктов для здорового питания
5. Специфика технологических процессов обработки вторичного растительного сырья и его химический состав
6. Контроль производства и качества продуктов с добавлением вторичного растительного сырья

Содержание контрольной работы по разделу 5: **Основы производства новых видов продуктов**

Цель: Изучить технологию приготовления новых видов изделий для специализированного, функционального, здорового питания.

Задания: (темы реферата)

1. Основные пищевые и биологически активные компоненты продуктов питания
2. Технология производства функциональных продуктов
3. Технология производства специализированных продуктов
4. Технология производства продуктов здорового питания

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Использование молочного вторичного сырья и принципы безотходности производства

Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах молочного дела и принципах безотходности производства молочных ресурсов. Состав, свойства и пищевая ценность обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Характеристика обезжиренного молока. Характеристика пахты. Характеристика молочной сыворотки.

Раздел 2. Использование мясного вторичного сырья и принципы безотходности производства

Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах мясного производства. Колбасное и консервное производство. Мясо-жировое производство. Обработка субпродуктов. Производство пищевых топлённых жиров.

Раздел 3. Использование рыбного вторичного сырья и принципы безотходности производства

Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах рыбного производства. Обработка рыбного сырья.

Раздел 4. Использование растительного вторичного сырья и принципы безотходности производства

Характеристика овощного и плодового сырья. Изучение химического состава растительного сырья.

Раздел 5. Основы производства новых видов продуктов

Медико-биологические аспекты разработки новых видов продуктов. Условия разработки технологии и рецептуры. Физико-химический состав всех ингредиентов. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям, цехам и оборудованию по производству новых видов продуктов из вторичного сырья.

Раздел 6. Технологии производства различных видов продуктов из вторичного сырья и определение их качества

Общие принципы производства продуктов из вторичного сырья. Контроль производства и качества продуктов из вторичного сырья.

5 Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Традиционная форма проведения практических занятий - обсуждение и анализ предложенных вопросов, собеседование
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию, рефератам, собеседованию)

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Переработка вторичного сырья» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции

проводятся в аудитории с проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6 Оценочные средства дисциплины (модуля)

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Переработка вторичного сырья»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Использование молочного вторичного сырья и принципы безотходности производства	УК 1; ПКР 3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	10 1 10
2	Использование мясного вторичного сырья и принципы безотходности производства	УК 1; ПКР 3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	10 3 10
3	Использование рыбного вторичного сырья и принципы безотходности производства	УК 1; ПКР 3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	10 2 10
4	Использование растительного вторичного сырья и принципы безотходности производства	УК 1; ПКР 3	Тестовые задания Вопросы для экзамена	10 10
5	Основы производства новых видов продуктов	УК 1; ПКР 3	Тестовые задания Вопросы для экзамена	10 5
6	Технологии производства различных видов продуктов из вторичного сырья и определение их качества	УК 1; ПКР 3	Тестовые задания Вопросы для экзамена	10 5

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Принципы безотходности производства вторичных молочных ресурсов.(УК 1; ПКР 3)
2. Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах молочного дела и принципах безотходности производства молочных ресурсов. (УК 1; ПКР 3)
3. Состав, свойства и пищевая ценность обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.(УК 1; ПКР 3)
4. Специфика технологических процессов обработки вторичного мясного сырья.(УК 1; ПКР 3)
5. Характеристика обезжиренного молока.(УК 1; ПКР 3)
6. Специфика технологических процессов обработки вторичного рыбного сырья.(УК 1; ПКР 3)
7. Характеристика пахты. (УК 1; ПКР 3)
- 8.Требования к предприятиям производящим консервы на основе вторичного сырья.(УК 1; ПКР 3)
9. Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах мясного производства.(УК 1; ПКР 3)

10. Характеристика крови и ее компонентов. Условия сбора крови на пищевые цели. (УК 1; ПКР 3)
11. Технология обработки кишечного сырья. (УК 1; ПКР 3)
12. Основная нормативно-техническая документация при производстве продуктов из животного и растительного сырья. (УК 1; ПКР 3)
13. Колбасное и консервное производство. (УК 1; ПКР 3)
14. Производство пищевых топленых жиров. (УК 1; ПКР 3)
15. Сбор и первичная обработка эндокринно-ферментного сырья. (УК 1; ПКР 3)
16. Характеристика молочной сыворотки. (УК 1; ПКР 3)
17. Контроль производства и качества продуктов на плодоовощной основе. (УК 1; ПКР 3)
18. Мясо-жировое производство. (УК 1; ПКР 3)
19. Основные операции технологического процесса производства продуктов из вторичного молочного сырья. (УК 1; ПКР 3)
20. Специфика технологических процессов обработки растительного сырья. (УК 1; ПКР 3)
21. Ассортимент и характеристика продуктов из крови. (УК 1; ПКР 3)
22. Вторичные сырьевые ресурсы птицеперерабатывающей промышленности. (УК 1; ПКР 3)
23. Использование вторичного сырья птицеперерабатывающей промышленности в питании человека. (УК 1; ПКР 3)
24. Обработка субпродуктов. (УК 1; ПКР 3)
25. Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах птицеперерабатывающей промышленности. (УК 1; ПКР 3)
26. Условия сбора крови на пищевые цели. (УК 1; ПКР 3)
27. Пищевые добавки. (УК 1; ПКР 3)
28. Контроль производства и качества продуктов, полученных из вторичного рыбного сырья. (УК 1; ПКР 3)
29. Контроль производства и качества продуктов, полученных из вторичного молочного сырья. (УК 1; ПКР 3)
30. Переработка кератинсодержащего сырья. (УК 1; ПКР 3)
31. Контроль производства и качества продуктов, полученных из вторичного мясного сырья. (УК 1; ПКР 3)
32. Производство кормовых продуктов и отходов от переработки рыб. (УК 1; ПКР 3)
33. Основные операции технологического процесса производства продуктов из вторичного молочного сырья. (УК 1; ПКР 3)
34. Специфика технологических процессов обработки растительного сырья. (УК 1; ПКР 3)
35. Ассортимент и характеристика продуктов из крови. (УК 1; ПКР 3)
36. Вторичные сырьевые ресурсы птицеперерабатывающей промышленности. (УК 1; ПКР 3)
37. Использование вторичного сырья птицеперерабатывающей промышленности в питании человека (УК 1; ПКР 3)
38. Обработка субпродуктов. (УК 1; ПКР 3)
39. Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах птицеперерабатывающей промышленности. (УК 1; ПКР 3)
40. Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах молочного дела и принципах безотходности производства молочных ресурсов. (УК 1; ПКР 3)
41. Состав, свойства и пищевая ценность обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. (УК 1; ПКР 3)
42. Специфика технологических процессов обработки вторичного мясного сы-

рья.(УК 1; ПКР 3)

43. Характеристика обезжиренного молока.(УК 1; ПКР 3)

44. Специфика технологических процессов обработки вторичного рыбного сырья.(УК 1; ПКР 3)

45. Характеристика пахты.(УК 1; ПКР 3)

46.Требования к предприятиям производящим консервы на основе вторичного сырья.(УК 1; ПКР 3)

47. Общие сведения о вторичных сырьевых ресурсах мясного производства.(УК 1; ПКР 3)

48. Характеристика крови и ее компонентов. Условия сбора крови на пищевые цели.(УК 1; ПКР 3)

49. Контроль производства и качества продуктов, полученных из вторичного мясного сырья. (УК 1; ПКР 3)

50. Производство пищевых продуктов из отходов от переработки рыб. (УК 1; ПКР 3)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов) «отлично»	знает- демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; умеет - отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; свободно владеет терминологией из различных разделов курса	Тестовые задания (31-40) Реферат (9-10) Вопросы для экзамена (38-50)
Базовый (50 -74 балла) «хорошо»	знает - хорошо владеет всем содержанием, видит взаимосвязи, может провести анализ и т.д., но не всегда делает это самостоятельно без помощи экзаменатора умеет - может подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить	Тестовые задания (21-30) Реферат (7-8) Вопросы для экзамена (25-37)
Пороговый (35 - 49 баллов) «удовлетворительно»	знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора; умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая различия	Тестовые задания (11-20) Реферат (5-6) Вопросы для экзамена (18-24)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «не удо-	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки; умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы;	Тестовые задания (0-10) Реферат (0-4) Вопросы для экзамена

влетворит»	не владеет терминологией	(0-17)
------------	---------------------------------	--------

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Учебная литература

1. Л. В. Антипова. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности [Текст]/Л.В. Антипова, И.А. Глотова. – СПб: ГИОРД, 2012. – 384 с.

2. И.А. Глотова. Бицидные свойства коллагеновых композиционных основ [Текст]/И.А. Глотова, Ю.В. Болтыхов //Фундаментальные исследования. – 2010. – № 12 (ч. 2). – С. 324-325.

3. И.А. Глотова. Применение коллагеновых покрытий при производстве сухого корма для домашних животных/И.А. Глотова, И.В. Ларионова, О.Т. Ибрагимова, З.Р. Ибрагимова//Мясная индустрия. – 2013. – № 5. –С. 47-49.

4. Третьякова Е.Н. УМКД по дисциплине «Переработка вторичного сырья» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, 2023.

5. Аппаратурно-технологическая схема производства нового корма для собак из свиных ушей с коллагеновым покрытием/И.А. Глотова, О.Т. Ибрагимова, З.Р. Ибрагимова, Л.В. Антипова//Модернизация существующего и разработка новых видов оборудования для пищевой промышленности: Сб. науч. тр. – Воронеж, 2002. – Вып. 12. – С. 43-46.

6. И.А. Рогов. Синбиотики в технологии продуктов питания/И.А. Рогов, Е.И.Титов, В.И. Ганина, Н.В. Нефедова, Г.В. Семенов, С.И. Рогов – М.: МГУПБ, 2006. – 218 с.

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Переработка вторичного сырья» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, Изд-во Мичуринский ГАУ, 2023.

2. Третьякова Е.Н. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Переработка вторичного сырья» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, Изд-во Мичуринский ГАУ, 2023.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать

конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскпечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	MicrosoftWindows, OfficeProfessional	MicrosoftCorporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение KasperskyEndpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфисСтандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagius.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024

5	AcrobatReader - просмотр документов PDF, DjVU	AdobeSystems	Свободно распространяемое	-	-
6	FoxitReader - просмотр документов PDF, DjVU	FoxitCorporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. Информационный сельскохозяйственный сайт
3. Сайт Agro.ru
4. Сайт Agroportal.ru
5. Видеофильмы (сборник): «Ресурсосберегающие технологии возделывания сельскохозяйственных культур »

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-1	ИД-2 _{УК-1}
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	УК-1	ИД-2 _{УК-1}

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (5/26).

Оснащенность: Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных по-

собий.

Колонки Micro (инв. № 2101041811), экран с электроприводом (инв. № 2101041810), проектор СТ-180С (инв. № 2101041808), универсальное потолочное крепление (инв. №2101041814).

2. Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы (5/26а).

Оснащенность: Компьютер Celeron 2000 – 4 шт. (инв. №1101044956; инв. №1101044955; инв. №1101044954; инв. №1101044953); компьютер Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5” LG W 1943 – 12 шт. (инв. №1101047397; инв. №1101047396; инв. №1101047395; инв. №101047394; инв. №1101047393; инв. №1101047392; инв. №1101047391; инв. №1101047390; инв. №1101047388; инв. № 1101047387; инв. №1101047386; инв. №1101047385) компьютер Pentium (инв. №2101041806); плоттер СН336А HP (инв. №41013400057); принтер Canon (инв. №1101044951); сканер (инв. №2101065186); копировальный аппарат Canon (инв. №2101041802); модем – 1 шт. (инв. №2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Microsoft Open License (лицензия от 31.12.2013 № 49413124).

STATISTICAULTIMATE (контракт от 25.04.2016 № 0364100000816000014).

Рабочая программа дисциплины «Переработка вторичного сырья» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к. с.-х. н. Третьякова Е.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения (протокол № 9 от 29 марта 2019 г).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина (протокол № 9 от 16 апреля 2019 г).

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета (протокол № 8 от 25 апреля 2019 г).

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры (протокол № 8 от «23» марта 2020 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от «20» апреля 2020г.)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета (протокол № 8 от «23» апреля 2020 г.)

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры (протокол № 9 от «12» апреля 2021 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от «19» апреля 2021г.)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета (протокол № 8 от «22» апреля 2021 г.)

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры (протокол № 12 от «17» июня 2021 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 11 от 21 июня 2021г)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета (протокол № 10 от «24» июня 2021 г.)

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры протокол № 10 от «13» апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ протокол № 8 от «18» апреля 2022г.
Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.