

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
кафедра Агробиотехнологий

УТВЕРЖДАЮ

Декан _____ АФ _____

Курбанова М.П. _____



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.01

**Переработка
вторичного сырья
животного**

Учебный план

z35.03.07-19-1AT01.plx

Квалификация

35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
бакалавр

Форма обучения

заочная

Общая трудоемкость

3 ЗЕТ

Часов по учебному плану

108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

зачет - 4

контактная работа

13,1

самостоятельная работа

94,9

часы на контроль

4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	2	2	2	2
Семинарские занятия	6	6	6	6
Консультации	1	1	1	1
Промежуточная аттестация	0,1	0,1	0,1	0,1
Итого ауд.	8,1	8,1	8,1	8,1
Контактная работа	9,1	9,1	9,1	9,1
Сам. работа	94,9	94,9	94,9	94,9
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2019 г.

Программу составил(и):
докт.техн.наук, проф., Ермолаев Владимир Александрович



Рабочая программа дисциплины
Переработка вторичного сырья животного происхождения

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 23.05.2019 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
агробиотехнологий

Протокол №1 от 30 августа 2019 г.

Срок действия программы: 2019-2024 уч.г.

Зав. кафедрой  Курбанова М.Г.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
Комиссией агробиотехнологического факультета
Протокол №1 от 13.09.2019 г.

Председатель методической комиссии  Ульрих Е.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры агробiotехнологий (реорганизована в 2021)

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры агробiotехнологий (реорганизована в 2021)

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры агробiotехнологий (реорганизована в 2021)

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры агробiotехнологий (реорганизована в 2021)

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Приобретение глубоких знаний в области организации процессов, направленных на глубокую переработку сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения.

Задачи:

- Формирование готовности использовать безотходные технологии для переработки сельскохозяйственного сырья;
- Формирование готовности использовать современные способы для глубокой переработки вторичных ресурсов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1 Входной уровень знаний:	
2.1.1	Инновационные технологии производства продукции животноводства
2.1.2	Основы технологии хранения и переработки молока
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции
2.2.2	Управление качеством сельскохозяйственной продукции

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- условия, способы хранения, основные этапы подготовки к переработке, применяемое оборудование и его классификацию;
3.1.2	- технологические процессы переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования;
3.1.3	- особенности морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур;
3.1.4	- основные методы анализа и планирования технологических процессов;
3.1.5	- технологические процессы, методы составления планов развития и управления объектами;
3.1.6	- структуру создания безотходных и экологически чистых производств;
3.1.7	- методы переработки сельскохозяйственного сырья, способы создания безотходных и экологически чистых производств;
3.1.8	- методы комплексной переработки сельскохозяйственного сырья, создания безотходных и экологически чистых производств;
3.1.9	- техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.1.10	- методы осуществления поиска и выбора новейших достижений техники и технологий в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.1.11	- навыки поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- обосновывать выбор технологий хранения и подготовки к переработке продукции растениеводства и животноводства, производить подбор оборудования по заданным технологическим параметрам;
3.2.2	- обосновывать выбор технологии переработки продукции растениеводства и животноводства;
3.2.3	- обосновать выбор технологического оборудования;
3.2.4	- обосновывать критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования;
3.2.5	- демонстрировать навыки работы с технологическими процессами, составлять планы развития, управлять объектами;
3.2.6	- демонстрировать знания при производстве и переработки сельскохозяйственного сырья;
3.2.7	- комплексно перерабатывать сельскохозяйственное сырье, формулировать предложения по созданию безотходных производств;
3.2.8	- создавать безотходные и экологически чистые производства;
3.2.9	- применять знания новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.2.10	- осуществлять поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

3.2.11	- демонстрировать навыки поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- навыками реализации технологий хранения и подготовки к переработке продукции растениеводства и животноводства;
3.3.2	- навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства;
3.3.3	- навыками применения знаний морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур при обосновании выбора технологического оборудования, корректировки схем технологического процесса и режимов их переработки;
3.3.4	- навыками анализа технологических процессов и оценкой эффективной работы технологического оборудования;
3.3.5	- навыками работы с технологическими процессами;
3.3.6	- навыками знания сущности и основ биотехнологических процессов;
3.3.7	- навыками формулировки предложения по созданию безотходных и экологически чистых производств;
3.3.8	- навыками комплексной переработки сельскохозяйственного сырья;
3.3.9	- знаниями новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.3.10	- навыками использовать новейшие достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.3.11	- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1.							
1.1	Введение. Состояние, тенденции, перспективы и приоритетные направления в области переработки вторичного сырья животного происхождения /Лек/	4	2	ПСК-1	3	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.2	Состояние, тенденции, перспективы и приоритетные направления в переработке вторичного сырья животного происхождения. /Сем	4	4	ПСК-2	У, В	4	Л1.1Л2.2 Э1	Собеседование
1.3	Современные способы переработки вторичного сырья предприятий АПК. /Сем зан/	4	2	ПСК-2	У, В	4	Л1.1Л2.2 Э1	Собеседование
1.4	Биологические технологии утилизации отходов животноводства /Ср/	4	16	ПСК-3	В		Л1.1Л2.2 Э1	Собеседование
1.5	Переработка животного сырья в пищевые и технические продукты /Ср/	4	16	ПСК-3	В		Л1.1 Э1	Собеседование
1.6	Номенклатура отходов пищевых и перерабатывающих производств и их использование в комбикормовой промышленности /Ср/	4	14,9	ПСК-1	В		Л1.1Л2.2 Э1	Собеседование
1.7	Использование отходов производств по переработке сырья животного происхождения /Ср/	4	12	ПСК-2	В		Л1.1Л2.2 Э1	Собеседование
1.8	Производство кормовых продуктов из вторичного сырья и отходов мясной промышленности /Ср/	4	12	ПСК-2	В		Л1.1Л2.2 Э1	Собеседование
1.9	Производство кормов из отходов птицепереработки /Ср/	4	12	ПСК-1	В		Л1.1 Э1	Собеседование
1.10	Производство кормовых продуктов из отходов молочной промышленности /Ср/	4	12	ПСК-1	В		Л1.1 Э1	Собеседование

1.11	Подготовка к зачету /Конс/	4	1	ПСК-1 ПСК -2 ПСК-3	3, У, В		Л1.1 Э1	
1.12	/КРА/	4	0,1	ПСК-1 ПСК -2 ПСК-3			Л1.1	
1.13	/Зачёт/	4	4	ПСК-1 ПСК -2 ПСК-3			Л1.1	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования:

1. Классификация отходов. Жидкие, твердые и газообразные отходы.
2. Способы утилизации отходов.
3. Вторичные отходы, возникающие при утилизации первичных отходов.
4. Ресурсосбережение: основные понятия, функции, методы и формы ресурсосбережения.
5. Роль ресурсосберегающих технологий в решении проблем производства. Общая характеристика и классификация природных ресурсов.
6. Принципы экономии ресурсов в процессе подготовки производства. Основные направления экономии ресурсов.
7. Понятие об отходах и их классификация.
8. Отходы производства, их размещение, детоксикация и реутилизация, захоронение отходов.
9. Методы переработки твердых отходов.
10. Проблемы рационального природопользования в процессе производства, применения и утилизации отходов производства и потребления.
11. Вторичные материальные ресурсы (ВМР). Источники ВМР.
12. Экологический менеджмент в ресурсосбережении.
13. Система государственного экологического контроля и управления.
14. Общее антропогенное воздействие технологий на окружающую среду.
15. Показатели энергоэффективности.
16. Снижение вредного воздействия энергетических процессов на окружающую среду.
17. Основные особенности энергосберегающих проектов.
18. Методы и критерии экономической оценки энергосберегающих проектов.
19. Принципы ресурсо-энергосберегающих технологий углеводородного сырья.
20. Нормативно-правовая база энергосбережения.
21. Мировой опыт энергосбережения.
22. Приоритетные направления и перспективы совершенствования управления отходами и использования вторичного сырья в регионах.
23. Цели, уровни и принципы экологической политики ресурсосберегающих технологий.
24. Основные направления в пищевой биотехнологии.
25. Требования, предъявляемые к микроорганизмам-продуцентам.
26. Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов.
27. Стадии и кинетика роста микроорганизмов.
28. Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства.
29. Способы культивирования микроорганизмов.
30. Культивирование животных и растительных клеток.
31. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.
32. Получение посевного материала. Микроорганизмы, используемые в биотехнологии.
33. Особенности стадии выделения и очистки в зависимости от целевого продукта. Продукты микробного брожения и метаболизма.
34. Направленный синтез лимонной кислоты.
35. Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности.
36. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Номенклатура микробных ферментных препаратов.
37. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности.
38. Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка.
39. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности.
40. Продукты гидролиза крахмала.
41. Требования российских и международных стандартов качества к продукции биотехнологических производств.
42. Законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по управлению качеством.
43. Основные технические и конструктивные характеристики продукции.
44. Технологические процессы и режимы производства.
45. Система государственного надзора, межведомственного контроля за качеством продукции.
46. Порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации.
47. Системы качества, порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита.

48. Способы масштабирования, оптимизации биотехнологических процессов и координирования микробного метаболизма.
49. Методы и приемы получения биологически активных соединений и биопрепаратов.
50. Основные и вспомогательные элементы технологии производства, контроля качества и сертификации биопрепаратов.
51. Методы подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания готовых форм препаратов из продуктов микробного синтеза.
52. Кинетика и закономерности биокаталитических процессов при трансформации свойств водного сырья.
53. качественная и количественная оценка степени деструкции белков.
54. изменения микроструктурных и органолептических показателей.
55. функционально-технологических свойств, химического состава, пищевой и биологической ценности исходного сырья, пищевых систем и готовой продукции.
56. Математические модели оптимизации параметров биотехнологических процессов.
57. Математические модели выбора рациональных дозировок препаратов и условий проведения биокатализа с целью получения продукции с заданным составом и свойствами.
58. Особенности биотехнологий производства продукции из гидробионтов с применением ферментно-модифицированного сырья с высоким содержанием соединительной ткани.
59. Особенности биотехнологий производства препаратов биополимеров, полученных с применением ферментной обработки, белковых препаратов.
60. Особенности биотехнологий производства препаратов биополимеров, полученных с применением функциональных композитов.
61. Особенности биотехнологий производства препаратов биополимеров, полученных с применением экструдированных биоматериалов.
62. Особенности биотехнологий производства препаратов биополимеров, полученных с применением препаратов для обогащения продуктов питания биологически активными веществами.
63. Аналоги продуктов из гидробионтов и специальное питание на основе биомодифицированного сырья.
64. Роль ферментной обработки при создании мало – и безотходных технологий, комплексной переработке растительного и животного сырья.
65. Роль ферментной обработки для улучшения функционально-технологических свойств сырья, повышения стабильности нативного водного сырья
66. Сущность их действия, процессы, значение, влияние на свойства сырья и готовой продукции
67. Физико-химические факторы и технологические приемы, позволяющие регулировать развитие микрофлоры в процессе хранения сырья и при производстве изделий из гидробионтов
68. Получение и использование промышленных высокоэффективных штаммов микроорганизмов в технологии продуктов из гидробионтов
69. Номенклатура и характеристики стартовых культур, бактериальных заквасок и биопрепаратов
70. Принципы подбора штаммов в бактериальных заквасках
71. Методы получения пищевых биологически активных веществ из гидробионтов их совершенствование
72. Номенклатура и характеристики БАВ-ов, выделяемых из гидробионтов
73. Изучение функционально-технологических свойств БАВ, медико-биологических показателей
74. Оптимизация параметров и условий применения в технологии пищевых продуктов
75. Математическое моделирование и проектирование рецептур и техно-логий пищевых продуктов на основе гидробионтов
76. Молоко как полидисперсная система
77. Функционально-технологические свойства молочного сырья, их направленное регулирование за счет использования процессов мем-бранного разделения, экстракции, концентрирования, теплового воздействия и ферментирования
78. Принципы подбора штаммов микроорганизмов с заданными свойствами для получения традиционных бактериальных заквасок и прямого внесения комплексных и ферментных препаратов с целью направленной биотрансформации свойств молочных продуктов.
79. Биотехнология кисломолочных продуктов, напитков, сыров и препаратов функционального назначения
80. Механизмы образования вкусовых и ароматических веществ при производстве молочных продуктов (сыр, кисломолочные продукты и напитки, масло, стерилизованное молоко и др.)
81. Биотехнологические процессы в пивоварении.
82. Биотехнологические процессы в виноделии.
83. Получение спиртопродуктов.
84. Биотехнологические процессы в хлебопечении.
85. Применение ферментов при выработке фруктовых соков.
86. Консервированные овощи и другие продукты.
87. Продукты из сои.
88. Продукты гидролиза крахмала.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Офисный пакет LibreOffice
Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"
Портал Бизнес-навигатора

"Консультант Плюс" - законодательство РФ
ЭБС "Земля знаний"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2102	Лаборатория земледелия и почвоведения	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 13 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 27 шт.</p> <p>Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт; проектор и экран – 1 шт., учебно-наглядные пособия.</p> <p>Лабораторное оборудование: информационные и выставочные стенды, плакаты для лекций, методический уголок, карта почвенная, весы настольные циферблатные РН – 3Ц13УМ, РН – 6Ц13УМ, игольчатые буры, колонки сит, сита (СЛД (К), СЛД (П), СЛМ – 200), пенетрометр грунтовый ПСГ-МГ4, влагомер «Фауна», комплект бюксов, эксикаторы, сушильные и суховоздушные шкафы, весы, коллекции семян сорняков, гербарии сорных растений, чашки Петри, мерные колбы, каталоги средств защиты, планшеты с сорняками (стена), лупа, пинцет зубчатолапчатый Пхи 150*5, 5, поддон с обечайкой d = 200 мм, весы 200 / 0, 1, весы ВСТ – 600 г, весы ПетВес ЕТ 600 Н, рН – метр почвенный 3-8.</p>	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Липаев А. А.	Обращение с отходами производства и потребления: учебное пособие	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия,, 2021

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров	Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие	Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2018
Л2.2	Соколов Л.И.	Управление отходами+: учебное пособие	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	https://znanium.com
----	---

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- методические рекомендации для студентов по самостоятельному изучению вопросов.

