

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института
Федотова А.С.
24 марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор
Пыжикова Н.И.
24 марта 2025 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИЕ: 15.05.2025 – 08.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Технологические процессы первичной обработки, хранения и
реализации охотничьей продукции**

ФГОС СПО

специальность 36.02.04 Охотоведение и звероводство

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения очная

Квалификация выпускника: охотовед

Срок освоения ОПОП 1г.10 мес.

Красноярск, 2025 г.

Составители: Беленюк Надежда Николаевна, к.б.н. доцент кафедры Разведение, генетика, биология и водные

20 марта 2025 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО № 606 27.08.2024 г. и примерной образовательной программы 36.02.04 охотоведение и звероводство

Программа обсуждена на заседании кафедры
протокол № 7 от 21.03. 2025 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
протокол № 7 от 24.03. 2025 г.

Председатель методической комиссии Турицына Е.Г профессор д.в.н.

24.03.2025 г.

Зав. кафедрой: Четвертакова Елена Викторовна,
д.с-х.н. профессор кафедры Разведение, генетика,
биология и водные биоресурсы

24.03. 2025 г.

Оглавление

| | |
|---|--|
| 1 ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ | 5 |
| 1.1 ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ | 5 |
| 1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ: | 5 |
| 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 7 |
| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 8 |
| 4.1 СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 4.2 ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 8 |
| 4.3 СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 10 |
| 4.4 ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ | 11 |
| 4.5 САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ..... | 13 |
| 4.6 ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРОЕКТЫ (РАБОТЫ)/ КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ/ РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКИЕ РАБОТЫ/ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ РАБОТЫ..... | 14 |
| 5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ | 14 |
| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 15 |
| 6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА..... | 15 |
| 6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА..... | ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА. |
| 6.4. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 9) | 16 |
| 6.5. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ») | 16 |
| 6.6. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ..... | 17 |
| 7 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ | 18 |
| 8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |
| 9 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 19 |
| 10 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ..... | 20 |
| Изменения..... | 21 |

Аннотация

Дисциплина «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции» является дисциплиной профессионального цикла подготовки студентов по направлению подготовки 36.02.04 – «Охотоведение и звероводство». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины на кафедре «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с заготовкой, переработкой, хранением и реализацией продукции охотничьего хозяйства и звероводства. Исходя из этого, основными целями дисциплины «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции» является дисциплиной профессионального цикла подготовки студентов по направлению подготовки 35.02.14 – «Охотоведение и звероводство». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины на кафедре «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с заготовкой, переработкой, хранением и реализацией продукции охотничьего хозяйства и звероводства. Исходя из этого, основными целями дисциплины «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции» являются:

- ознакомить студентов с особенностью работы по заготовке продукции охотничьего хозяйства и звероводства, их переработке;
- вооружить выпускника систематизированными знаниями по технологии заготовки и переработки продуктов охотничьего хозяйства и звероводства;
- сформулировать у студентов понятия по основным положениям технической документации на продукцию охотничьего хозяйства и звероводства (ТУ, ГОСТ) и переработку (СанПИН);
- дать основные навыки по выполнению основных выше перечисленных работ.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации, и т.д.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме опросов, тестовых заданий и промежуточный контроль в форме диф. зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 68 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические (36 часов) занятия, самостоятельная работа студентов (14 часов).

Используемые сокращения:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт

среднего профессионального образования

ООП – основная образовательная программа

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

ПМ – профессиональный модуль

МДК – междисциплинарный курс

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

ПЗ- практические занятия

СР – самостоятельная работа студентов

ИПБ и ВМ – институт прикладной биологии и ветеринарной медицины.

1 Требования к дисциплине

1.1 Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции» включена в профессиональный цикл дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 36.02.04 – «Охотоведение и звероводство».

Реализация в дисциплине «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции» требований ФГОС СПО и Учебного плана по направлению 36.02.04 – «Охотоведение и звероводство» реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

1.2. Место дисциплины в учебном процессе:

Дисциплина преподается на первом курсе, во втором семестре. Основными целями дисциплины являются:

- ознакомить студентов с особенностью работы по заготовке продукции охотничьего хозяйства и звероводства, их переработке;
- вооружить выпускника систематизированными знаниями по технологии заготовки и переработки продуктов охотничьего хозяйства и звероводства;
- сформулировать у студентов понятия по основным положениям технической документации на продукцию охотничьего хозяйства и звероводства (ТУ, ГОСТ) и переработку (СанПИН);
- дать основные навыки по выполнению основных вышеперечисленных работ.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции» - формирование у студентов комплекса знаний об основах на компетенциях:

Компетенции, формируемые в результате освоения

| | |
|---|--|
| ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ПК 1.1. Организовывать сбор биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции | Практический опыт: Анализ состояния популяций охотничьих животных с целью своевременного выявления заболеваний; Контроль своевременного предоставления на пункты ветеринарно-санитарного контроля туш охотничьих животных и шкурок пушных зверей для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Уведомление ветеринарных служб о фактах обнаружения охотничьих животных с признаками болезней, травм, а также трупов павших охотничьих животных Отбор проб биоматериала для анализа на наличие инфекционных и инвазионных заболеваний Сбор и первичный анализ материала для установления причин гибели охотничьих животных Сбор биоматериала при осуществлении охоты в научных целях |
| | Умения: Выявлять причины изменения в поведении охотничьих животных Определять и фиксировать признаки травм и ранений, послуживших причиной гибели животных, а также внешние и клинические признаки основных заболеваний охотничьих животных |
| | Знания: Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов Требования ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и шкур охотничьих животных Порядок взаимодействия с органами ветеринарно-санитарного |

| | |
|--|--|
| | контроля Порядок взаимодействия с медицинскими, научно-исследовательскими организациями |
| ПК 1.2. Организовывать проведение профилактических ветеринарных мероприятий для сохранения здоровья охотничьих животных. | Практический опыт: Принятие комплекса необходимых мер с целью недопущения эпизоотий при обнаружении погибших охотничьих животных с признаками опасных заболеваний Первичный анализ причин гибели охотничьих животных Контроль соблюдения правил гигиены при обращении с потенциально зараженными трупами животных Контроль утилизации и уничтожения павших охотничьих животных и биологических отходов Контроль осуществления профилактических ветеринарных мероприятий для сохранения здоровья охотничьих животных |
| | Умения: Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических правил при обращении с потенциально зараженными трупами животных Взаимодействовать с ветеринарными и противоэпидемиологическими службами |
| | Знания: Основные положения ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий по защите охотничьих ресурсов от болезней Основы эпизоотологии охотничьих животных Основы паразитологии охотничьих животных Санитарно-гигиенические правила обращения с больными животными и трупами павших животных |

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины 104 часа. Обязательная нагрузка 86 часов, СР - 6 часов Вид промежуточного контроля экзамен.

Таблица 1

| Вид учебной работы | Трудоемкость | |
|--|--------------|-----------|
| | час | по |
| | | семестрам |
| Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану | 68 | 68 |
| Аудиторные занятия | 54 | 54 |
| Лекции (Л) | 18 | 18 |
| Практические занятия (ПЗ) | 36 | 36 |
| Лабораторные работы (ЛР) | | |
| Самостоятельная работа (СРС) | 14 | 14 |
| в том числе: | | |
| консультации | | |
| Индив. проект | | |
| экзамен | | Диф.зачет |

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

| № | Раздел дисциплины | Всего часов | В том числе | | | Формы контроля |
|---------------|---|-------------|-------------|----------|-----|----------------|
| | | | лекции | практика | СРС | |
| 1 | Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | 14 | 4 | 8 | 2 | Тест |
| 2 | Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных | 16 | 4 | 8 | 4 | Тест |
| 3 | Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения | 19 | 5 | 10 | 4 | Тест |
| 4 | Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья | 19 | 5 | 10 | 4 | Тест |
| | | 54 | 18 | 36 | 14 | Диф.зач |
| Итого: | | 68 | | | | |

4.2 Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Аудиторная работа | | Внеаудиторная работа (СРС) |
|---|-----------------------|-------------------|----------|----------------------------|
| | | Л | ЛПЗ | |
| Модуль 1 Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | 14 | 4 | 8 | 2 |
| Модульная единица 1. История развития охотничьего промысла и заготовок продукции. | 6 | 2 | 4 | 0 |

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Аудиторная работа | | Внеаудиторная работа (СРС) |
|--|-----------------------|-------------------|-----------|----------------------------|
| | | Л | ЛПЗ | |
| Модульная единица 2 Особенности заготовок продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | 8 | 2 | 4 | 2 |
| Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных | 16 | 4 | 8 | 4 |
| Модульная единица 1. Пернатая дичь. Мясо диких животных | 8 | 2 | 4 | 2 |
| Модульная единица 2. Мясо зайцеобразных и грызунов. Мясо хищников. | 8 | 2 | 4 | 2 |
| Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения | 19 | 5 | 10 | 4 |
| Модульная единица 1 Панты, ранты, рога. Жир млекопитающих. | 9 | 2 | 5 | 2 |
| Модульная единица 2 Мускусная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя | 10 | 3 | 5 | 2 |
| Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья | 19 | 5 | 10 | 4 |
| Модульная единица 1. Свежие дикорастущие травянистые растения. Орехи, семена дикорастущих растений | 9 | 2 | 5 | 2 |
| Модульная единица 2. Плоды, ягоды дикорастущих растений. Корни, корневища растений. Побеги, цветки, листья растений | 10 | 3 | 5 | 2 |
| ИТОГО | 54 | 18 | 36 | 14 |

4.3 Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид ¹ контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|--|--|---|--------------|
| | Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | | | 4 |
| | Модульная единица 1. История развития охотничьего промысла и заготовок продукции. | Урок 1-2. Организация промысла и заготовок продукции в царской России, СССР и в современных условиях | беседа | 2 |
| | Модульная единица 2. Особенности заготовок продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | Урок 3-4. Заготовительная деятельность в охотничьем хозяйстве | беседа | 2 |
| | Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных | | | 4 |
| | Модульная единица 1. | Урок 5-6. Мясо птиц. Мясо диких копытных. | беседа | 2 |
| | Модульная единица 2. | Урок 7-8. Мясо зайцеобразных и грызунов | беседа | 2 |
| | Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения | | | 5 |
| | Модульная единица 1. Панты, ранты, рога. Жир млекопитающих. | Урок 9-10. Панты марала, изюбря, пятнистого оленя, северного оленя | беседа | 2 |
| | Модульная единица 2. Мускусная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя | Урок 11-12-13. Мускусная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя | беседа | 3 |
| | Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества | | | 5 |

¹ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид ¹ контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|---|--|---|--------------|
| | Модульная единица 1. Свежие дикорастущие травянистые растения. Орехи, семена дикорастущих растений | Урок 14-15. Свежие дикорастущие травянистые растения. Свежие дикорастущие плоды (семечковые, косточковые) Свежие дикорастущие ягоды (настоящие, сложные, ложные) Орехоплодные дикорастущие растения | беседа | 2 |
| | Модульная единица 2. Плоды, ягоды дикорастущих растений. Корни, корневища растений. Побеги, цветки, листья растений | Урок 16-17-18. Особенности заготовок растений их побегов, цветков, листьев, плодов. Технические требования к продукции | беседа | 5 |
| | ИТОГО: | | | 28 |

4.4 Лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид ² контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|--|---|---|--------------|
| 1. | Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | | | 8 |
| | Модульная единица 1. История развития охотничьего промысла и заготовок продукции. | Урок 1-2 Организация промысла и заготовок продукции в современных условиях Урок 3-4. Общие требования к заготовке продукции из дикой природы | опрос | 2 2 |
| | Модульная единица 2. Особенности заготовок продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | Урок 5-6. Пернатая дичь. Оценка качества продукции Урок 7-8. Мясо диких животных. Оценка качества продукции | опрос | 2 2 |

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид² контрольног о мероприятия | Кол- во часов |
|------------------|--|---|--|------------------------------|
| | Модуль 2. Модуль 2. Технологии первичной обработки, оцен- ки качества мяса диких животных | | | 8 |
| | Модульная единица 1. Пернатая дичь. Мясо диких животных | Урок 9-10. Мясо птицы. Оценка качества продукции Урок 11-12. Мясо разных видов животных. Оценка качества | Беседа | 2 2 |
| | Модульная единица 2. Мясо зайцеобразных и грызунов. Мясо хищ- ников. | Урок 13-14. Мясо грызу- нов и зайцеобразных. Оценка качества продукции Урок 15-16. Мясо хищни- ков. Оценка качества про- дукции | Беседа | 2 2 |
| | Модуль 3. Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхож- дения | | | 10 |
| | Модульная единица 1. Панты, ранты, рога. Жир млекопитающих | Урок 17-18. Панты, ранты Урок 19-20. Жир млекопи- тающих. Технологии. Оценка качества | Беседа | 2 2 |
| | Модульная единица 2. Мускусная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя | Урок 21-22. Мускусная железа кабарги, Урок 23-24. струя бобра. Урок 25-26. желчь и лапы медведя | Беседа | 2 2 2 |
| | Модуль 4. Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья Модульная единица 1. Модульная единица 2. | | | 10 |
| | Модульная единица 1. Свежие дикорастущие травянистые растения. Орехи, семена дикорас- тущих растений | Урок 27-28. Свежие дико- растущие травянистые рас- тения. Особенности заго- товок обработки и хране- ния. Оценка качества про- дукции Урок 29-30. Орехи, семена дикорастущих растений. Особенности заготовок об- работки и хранения. Оцен- | Беседа | 2 2 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид ² контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---------------|---|--|---|--------------|
| | | ка качества продукции | | |
| | Модульная единица 2 Плоды, ягоды дикорастущих растений. Корни, корневища растений. Побеги, цветки, листья растений. | Урок 31-32 Плоды, ягоды дикорастущих растений. Особенности заготовок обработки и хранения. Оценка качества продукции Урок 33-34. Особенности заготовок корней и корневищ растений, обработки и хранения. Оценка качества продукции Урок 47-48. Особенности заготовок растений их побегов, цветков, листьев. Технические требования к продукции | | 2 |
| | | | | 2 |
| | | | | 2 |
| Итого: | | | | 36 |

* – практическая подготовка студентов проводится по индивидуальным заданиям (фонд оценочных средств)

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

При изучении дисциплины предусматриваются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

1. Повторение лекционного материала;
2. Выполнение заданий в LMS Moodle, решение тестовых заданий.
3. Работа с конспектами.
4. Самостоятельное изучение материала (из интернета).
5. Подготовка к практическим работам.

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

| № модуля и модульной единицы дисциплины | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний | Вид 3 контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---|--|--------------------------------|--------------|
| Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | | | |

| | | | | |
|--|---|----------------|--|---|
| Модульная ед. 1 Особенности заготовок продукции охотничьего хозяйства | Особенности заготовок продукции охотничьего хозяйства | | | 2 |
| Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных | | | | |
| Модульна ед. 1 Пернатая дичь | Первичная обработка пернатой дичи. | Реферат, опрос | | 2 |
| Модульна ед. 2 | Особенности заготовок продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | | | 2 |
| Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения | | | | |
| Модульная ед. 1 Панты, ранты, рога | Варка пантов марала Сушка рантов северного оленя | Реферат, опрос | | 2 |
| Модульная ед. 2. Лекарственно-техническое сырье животного происхождения | Переработка лекарственно-технического сырья животного происхождения | Реферат, опрос | | 2 |
| Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья | | | | |
| Модульная ед. 1 Свежие дикорастущие травянистые растения | Переработка черемши, папоротника | Реферат, опрос | | 2 |
| Модульная ед. 2 Орехи, семена дикорастущих растений | Переработка кедрового ореха | Реферат, опрос | | 2 |

4.6 Индивидуальные проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-графические работы/ учебно-исследовательские работы

Курсовые работы не предусмотрены

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 12

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

| Компетенции | Лекции | ЛПЗ | СРС | Вид контроля |
|--------------------|---------------|------------|------------|------------------------|
| ОК - 01 | 1-18 | 1-36 | 1-14 | Опрос, тест, диф.зачет |
| ПК – 1.1 | 1-18 | 1-36 | 1-14 | Опрос, тест, диф.зачет |
| ПК –1.2 | 1-18 | 1-36 | 1-14 | Опрос, тест, диф.зачет |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная и дополнительная литература

| | | |
|--|--|--|
| Сорокина Н.Д. | Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для начального проф. Образования. | М.:Издательский центр «Академия», 2008. - 208с |
| Давлетов З.Х. | Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: Учебное пособие | СПб.:М, Краснодар, 2015 -399 с. |
| И.Э.Цепалова, В.И.Бакайтис, И.П.Кутафьева, В.М.Позняковский | Экспертиза грибов: Учебно-справочное пособие.– (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного | Новосибирск: Изд-во Новосибирского ута: Сиб.унив. изд-во, 2002. - 256 с., 32 с.ил. |
| И.Э.Цапалова, Эк М.Д.Губина, О.В.Голубь, В.М.Поздняковский | спертиза дикорастущих лодов, ягод и травянистых астений. Качество и езопасность: Учебно- справочное особие (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья/ Под ед.В.М.Позняковского) | Новосибирск: Изд-во Новосибирского ута: Сиб.унив. изд-во, 2002. - 256 с., 32 с.ил. |

| | | |
|--|--|--|
| Давлетов З.Х. Судаков В.В., Семакин Л.Д. | Первичная обработка, выделка, качество зимних видов промысловой пушнины: Пособие для охотников | НИИОЗ им. проф. Б.М.Житкова. - Киров, 1992. - 151 с. |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|---|
| Хозяев В.И. | Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного мясного сырья: Учебное пособие | М.:Издательско-ниготорговый центр «Маркетинг», 2002. 236с. |
| Каспарьянц С.А. Костылев А.Ф. Шкутов Ю.Г. | Товароведение и технология первичной обработки кожевенного сырья | М.: Лёгкая индустрия, 1977, - 391 с. |
| Национальные стандарты | Гости на пушно-меховое сырье, мясо-дичь, дикорастущие плоды и ягоды и лекарственно-техническое сырье | Интернет ресурс/ http://protect.gost.ru . |

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям:

1. Конспекты лекций по дисциплине «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции»
2. Платформа Moodle - <https://e.kgau.ru/course/view.php?id=8847>

6.4. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

6.5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о представлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+»
10. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

Информационно-справочные системы:

1. <http://npb.fishcom.ru/> - Правовая информационная система Федерального агентства по рыболовству (вход свободный)
2. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества. Контракт 37-5-20 от 27.10.2020.
3. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
5. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200211 от 22.04.2020;
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
7. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
8. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>
- 9.

6.6. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade OpenLicense Академическая лицензия №44937729 от
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC-1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №2281 от 17.03.2020
7. «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;

Карта обеспеченности литературой

Кафедра «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы». Специальность 36.02.04 Охотоведение и звероводство
Дисциплина «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции»

| Вид занятий | Наименование | Авторы | Издательство | Год изданья | Вид издания | | Место хранения | | Необходимое количество экз. | Количество экз. в вузе |
|-------------|---|--|--|-------------|-------------|---------|----------------|------|-----------------------------|------------------------|
| | | | | | Печ. | Электр. | Библ. | Каф. | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для начального проф. Образования. | Сорокина Н.Д. | М.:Издательский центр «Академия» | 2008 | 208с | | | 1 | | 1 |
| | Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: Учебное пособие | Давлетов З.Х. | СПб.:М, Краснодар, 2015 - 399 с. | 2015 | 399 | + | + | | | ЭБС «Лань» |
| | Экспертиза грибов: Учебно-справочное пособие. (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья) | И.Э.Цепалова, В.И.Бакайтис, И.П.Кутафьева, В.М.Позняковский | Новосибирск: Изд- во Новосибирского ута: Сиб.унив. изд- во | 2002 | 256с | | | | | 6 |

Зав. библиотекой _____
института

Председатель МК_____

Зав. кафедрой_____

7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Виды текущего контроля: - беседа, опрос.

Промежуточный контроль по результатам семестра по дисциплине проходит в форме диф.зачета.

7.1 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

Учебная аудитория 0-02 -мастерская "Изготовления и ремонта орудий охотничьего промысла"

1. Стол преподавателя, стул преподавателя, стол ученический двуместный -8 шт, стулья ученические – 16 шт..

2. Специализированная мебель: Стол лаборанта, Стул лаборанта, Стол для ремонта оборудования, Стулья аудиторные, Шкаф-стеллаж со стеклянными дверками.

3. Инструменты и приспособления, Набор электроизмерительных приборов, Дрель электрическая, Станок заточной, Станок сверлильный, Набор сверл, Набор слесарных инструментов, Авометр АВО-63, Тиски настольные, ширина губок 80 мм.

Зоомузей с экспонатами: чучела птиц и млекопитающих, черепа, рога, скелеты – более 150 экземпляров.

7.2 Методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем использования модульности, обучения «до результата», индивидуализации. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения. Занятия в интерактивной форме должны составлять не менее 20%. Посещение научных лабораторий и исследовательских центров, встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов позволяют повысить интерес к изучению дисциплины.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем тестирования и коллоквиумов. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение отдельных отрядов позвоночных животных, последних достижений науки и возможностей их использования для рационального использования, охраны и воспроизводства животных, как охотничьих видов, так и видов внесенных в красную книгу.

8 Образовательные технологии

Основываются на общепринятых технологиях обучения на модульном принципе изучения курса. Отдельные модули изучаются с использованием разных видов обучения.

Таблица 14

| Название раздела дисциплины или отдельных тем | Вид занятия | Используемые образовательные технологии | Часы |
|---|--------------------|--|-------------|
| 1 курс 2 семестр | | | |
| Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов | Лекции, практики | Мультимедийное оборудование для презентаций. | 14 |
| Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных | Лекции, практики | Мультимедийное оборудование для презентаций. | 16 |
| Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения | Лекции, практики | Мультимедийное оборудование для презентаций. | 19 |
| Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества | Лекции, практики | Мультимедийное оборудование для презентаций. | 19 |

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------|--------|-----------|-------------|
| | | | |

Программу разработали:

к.б.н. Беленюк Надежда Николаевна

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины
**«Технологические процессы первичной обработки, хранения и
реализации охотничьей продукции»**
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»
по программе профессионального образования, специальности 36.02.04 Охотоведение
и звероводство

Дисциплина «Технологические процессы первичной обработки, хранения и реализации охотничьей продукции» является дисциплиной общепрофессионального цикла при подготовки специальности 36.02.04 «Охотоведение и звероводство». Реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы». Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО № 606 27.08.2024 г.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ, оформлена в соответствии с предъявленными требованиями, состоит из аннотации, описания компетенций, тематического плана с указанием затрат времени для обработки каждой темы, списка рекомендованной литературы.

Программа является авторской. Написание программы продиктовано нуждами учебного процесса. В аннотации отражена основная идея программы. В рабочей программе реализованы дидактические принципы обучения: целостность, структурность, учтены межпредметные связи.

Программа заслуживает высокой оценки, она хорошо продумана и ориентирована на подготовку студентов к использованию полученных навыков в своей профессиональной деятельности. Программа может быть рекомендована для использования в учебном процессе.

Рецензент:
Генеральный директор охотничьего
хозяйства ООО «ВЕЛЕС»

П.В. Липневич

