

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
Красноярский государственный аграрный университет

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра «Зоотехния и технология переработки продуктов животноводства»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института ПБиВМ
_____ Т.Ф. Лефлер
« 30 » апреля 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Красноярского ГАУ
_____ Н.И. Пыжикова
« 30 » апреля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Товароведение продукции охотничьего и рыбного хозяйства с основами
стандартизации и сертификации**

ФГОС ВО

Направление подготовки **06.03.01 «Биология»**

Направленность (профиль) **Охотоведение**

Курс **4**

Семестры **8**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2019



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 16.03.2023 - 08.06.2024

Составители: Юдахина М.А., к.с.-х.н., доцент

«22» апреля 2019 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 06.03.01 «Биология».

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 8 «25» апреля 2019 г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф. д.с.-х.н., профессор

«25» апреля 2019 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ протокол № 8 «29» апреля 2019 г.

Председатель методической комиссии Турицына Е.Г. докт. вет. наук, профессор

«29» апреля 2019 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 06.03.01 «Биология» Четвертакова Е.В. д.с.-х.н., доцент

«29» апреля 2019 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.3.СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	7
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.5.1.ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ.....	8
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	9
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	9
6.3 ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	10
6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	11
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	13
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	15

Аннотация

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего и рыбного хозяйства с основами стандартизации и сертификации» относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению 06.03.01 «Биология». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Зоотехнии и ТППЖ.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций выпускника (ОПК-3 способностью понимать базовые представления о разнообразии биологических объектов, значение разнообразия для устойчивости биосферы, способностью использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации, культивирования биологических объектов; ПК-3 готовностью применять на производстве базовые общепрофессиональные знания теории и методов современной биологии).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с первичной заготовкой и переработкой дикорастущей продукцией, лекарственно-техническим сырьем и продуктами диких и охотничьих промыслов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольной работы и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекции 6 час., лабораторные занятия 8 час., 121 час. самостоятельной работы студента и 9 часов - экзамен.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего и рыбного хозяйства с основами стандартизации и сертификации» включена в ОПОП.

Реализация в дисциплине «Товароведение продукции охотничьего и рыбного хозяйства с основами стандартизации и сертификации» требований ФГОС ВО, ОПОП и Учебного плана по направлению подготовки 06.03.01 «Биология» должна формировать следующие компетенции:

ОПК-3 способностью понимать базовые представления о разнообразии биологических объектов, значение разнообразия для устойчивости биосферы, способностью использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации, культивирования биологических объектов.

ПК-3 готовностью применять на производстве базовые общепрофессиональные знания теории и методов современной биологии

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Товароведение продукции охотничьего и рыбного хозяйства с основами стандартизации и сертификации» являются: биология, животноводство с основами зоогигиены.

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего и рыбного хозяйства с основами стандартизации и сертификации» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: Технология заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства

Особенностью дисциплины является изучение методов заготовки лекарственно-технического сырья, дикорастущей продукции, заготовка продуктов переработки диких животных, ГОСТы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей аттестации (опроса) и промежуточной аттестации в виде экзамена.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цель дисциплины – освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства и заготовки конкурентоспособной продукции звероводства и охотничьего хозяйства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию охотничьего промысла и звероводства;
- приемы первичной обработки и переработки различных видов продукции охотничьего промысла и звероводства;
- способы хранения продукции;

Уметь:

- проводить заготовку, первичную обработку и переработку мяса диких животных;
- проводить заготовку, первичную обработку и переработку пушно-мехового сырья;
- проводить заготовку, первичную обработку и переработку дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья, продукции пчеловодства;
- хранить продукцию охотничьего промысла и звероводства;

Владеть:

- навыками заготовки, переработки и хранения продукции звероводства и лекарственно-технического сырья;
- необходимой документацией при производстве, заготовки и получения продукции от охотничьего промысла.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам № 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	0,4	14	14
Лекции (Л)		6	6
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа (СРС)	3,4	121	121
самостоятельное изучение тем и разделов		60	60
подготовка к сдаче экзамена		61	61
Подготовка и сдача экзамена	9		
Вид контроля:			экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Л	ЛРЗ	СРС	
1	Модуль 1 Введение.	22	-	2	20	экзамен
2	Модуль 2 Стандартизация и сертификация.	23	1	2	20	экзамен
3	Модуль 3 Основные требования, предъявляемые к сырью, его заготовке, первичной обработке и хранению.	90	5	4	81	Контрольная работа, экзамен

4.2. Трудоемкость 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 Введение.	22	-	2	20
Модуль 2 Стандартизация и сертификация.	23	1	2	20
Модуль 3 Основные требования, предъявляемые к сырью, его заготовке, первичной обработке и хранению.	90	5	4	81
Экзамен	9			
ИТОГО	144	6	8	121

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Введение.	Лекция № 1 Товароведение: история развития и значение. Основные направления. Сущность, задачи и принципы.	экзамен	-
				-
2	Модуль 2. Стандартизация и сертификация	Лекция № 2 Основные положения государственной системы стандартизации. Роль стандартизации и сертификации в повышении качества, безопасности, конкурентоспособности продукции и защите прав потребителя.	Контрольная работа, экзамен	1
		Лекция № 3 Изучение законов «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг». Концепция развития стандартизации с учетом требований ВПО.		0,5
				0,5
4	Модуль 3. Основные требования, предъявляемые к сырью, его заготовке, первичной обработке и хранению.	Лекция № 4. Требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию охотничьего промысла и звероводства.	Контрольная работа, экзамен	5
		Лекция № 5 Первичная документация при заготовке мяса диких животных.		0,5
		Лекция № 6. Требования, предъявляемые действующими стандартами к пушно- меховому сырью		0,5
		Лекция № 7. Классификация лекарственно - технического сырья и требования, предъявляемые к нему.		0,5
		Лекция № 8. Требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию пчеловодства и ее заготовку.		0,5
		Лекция № 9. Требования, предъявляемые действующими стандартами к рыбе и морепродуктам и их		0,5
				0,5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		заготовке.		
		Лекция № 10. Требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию, сопутствующую охотничьему промыслу(шкуры, мясо, рога и др.).		1
		Лекция № 11. Организация работы и документация по реализации продукции охотничьих хозяйств.		1
ИТОГО				6

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 контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Введение.			2
		Занятие № 1. Классификация сырья и заготавливаемой продукции. Первичная документация при заготовке продукции охотничьего хозяйства	экзамен	2
2	Модуль 2 Стандартизация и сертификация.			2
		Занятие № 2. Категории и виды стандартов. Классификация и обозначение государственных стандартов. Технические условия. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.	экзамен	1
		Занятие № 3. Цель сертификации. Роль сертификации в обеспечении качества продукции и защите прав потребителя. Обязательная и добровольная сертификация. Основные методы оценки соответствия при сертификации.	Контрольная работа, экзамен	1
4	Модуль 3 Основные требования, предъявляемые к сырью, его заготовке, первичной обработке и хранению.			4
		Занятие № 4. Нормативные документы технические регламенты и ГОСТы на продукцию охотничьих хозяйств.		0,5
		Занятие № 5, 6. Требования, предъявляемые действующими стандартами на мясо диких животных, его заготовку и первичную обработку.		0,5
		Занятие № 7, 8. Классификация, заготовка и первичная обработка пушно- мехового сырья.		0,5
		Занятие № 9. Заготовка и первичная обработка лекарственно - технического сырья растительного происхождения.		0,5
		Занятие № 10. Заготовка и первичная обработка лекарственно - технического сырья животного происхождения.	Контрольная работа, экзамен	1

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 11. Требования, предъявляемые к маркировке, упаковке и хранению продукции охотничьего хозяйства.		1
ИТОГО				8

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		Модуль 1 Введение.	20
		1. Товароведение. Основные направления. Сущность, задачи и принципы.	20
		Модуль 2 Стандартизация и сертификация.	20
		2. Организация работ по стандартизации в Российской Федерации. Международная стандартизация	1
		3. Стандартизация и качество продукции	1
		4. Экспертиза и сертификация продуктов животного происхождения.	1
		5. Экспертиза и сертификация растительного сырья.	1
		6. Категории нормативных документов и объекты стандартизации. Правовые основы стандартизации в Российской Федерации	1
		7. Государственная система стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ). Состав и назначение стандартов ГСС РФ	1
		8. Экономическое обоснование стандартизации	1
		9. Международная сертификация	1
		10. Государственный контроль и надзор	1
		11. Закон Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг»	1
		12. Организация и порядок проведения добровольной сертификации, назначение и отличительные особенности	1
		13. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации	1
		Подготовка к текущему контролю	8
		Модуль 3 Основные требования, предъявляемые к сырью, его заготовке, первичной обработке и хранению.	81
		14. Первичная обработка и переработка мяса диких животных	2
		15. Первичная обработка пушно - мехового сырья.	2
		16. Переработка сырья полученного от лис, песцов.	2
		17. Переработка сырья полученного от лосей, оленей, коз.	2
		18. Переработка сырья полученного от волков, зайцев.	2
		19. Сырье, используемое в процессе производства шкур.	2

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		20. Классификация лекарственно - технического сырья. Первичная обработка дикорастущей продукции	2
		21. Требования, предъявляемые к продукции пчеловодства.	2
		22. Требования предъявляемые к заготовки лекарственно- технического сырью.	2
		23. Требования предъявляемые к заготовке рыбе и морепродуктам.	2
		24. Требования, предъявляемые при заготовке лекарственно- технического сырья	2
		25. Требования, предъявляемые при хранении лекарственно- технического сырья.	2
		26. Требования, предъявляемые к сырью продукции охотничьего хозяйства (шкура, мясо, рога).	2
		27. Требования, предъявляемые к звероводческим предприятиям	2
		28. Прием и первичная переработка шкур на перерабатывающих предприятиях.	2
		29. Способы хранения продукции животного происхождения.	2
		30. Способы хранения продукции растительного происхождения	2
		Подготовка к текущему контролю	47
ВСЕГО			121

В случае отсутствия студента на аудиторных занятиях по любым уважительным или неуважительным причинам, а также получения неудовлетворительных результатов на первоначальных этапах промежуточного аттестационного контроля знаний по работе над учебной дисциплиной, обучаемый дополнительно творчески работает и оформляет реферат по темам пропущенных занятий, предоставляя его в соответствии со стандартными требованиями на проверку, и защищает аналитические материалы своей самостоятельной индивидуальной работы перед ведущим преподавателем.

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-3	1-11	1-11	1-30	Контрольная работа, экзамен
ПК-3	1-11	1-11		Контрольная работа, экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. -М.: Дашков и К°, 2011. -142с.
2. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров / Ю. В. Данильчук. -Москва: ИНФРА-М, 2011. -172 с.

3. Орленко Л. В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров : / Л. В. Орленко. -М.: Форум; М.: Инфра-М, 2011. -272 с.
4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность / В. М. Позняковский. - 5-е изд., стер. 4-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 526 с.
5. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. -Изд. 2-е, доп. и перераб.. -СПб.; М.; Краснодар: Лань, 2012. -237с.
6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / сост. В. Г. Урбан ; под ред. Е. С. Воронина. -СПб.: Лань, 2010. -384 с.
7. Сергеев А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. - М.: Юрайт, 2012. -820 с.
8. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства / А. Ф. Крисанов и др. ; под ред. А. Ф. Крисанова и Д. П. Хайсанова. -М.: Колос, 2000. - 207с
9. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В. В. Шевченко и др.. -2-е изд., перераб. и доп.. -М.: Инфра-М, 2009. -750с.
10. Цапалова, И.Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений./ Цапалова, И.Э.. -2-е изд., испр. и доп.-Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002.- 180с.
11. Экспертиза грибов / И. Э. Цапалова [и др.]. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. -256 с.
12. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. 1-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 206 с.
13. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., стер. 2-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 309 с.
14. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 6-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 305 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Бетехтина Г. А. Основы стандартизации и контроля качества продукции / Г. А. Бетехтина, А. В. Суворин, Т. И. Танкович; М-во высш. и сред. спец. образования, Краснояр. политех. ин-т. - Красноярск: [КПИ], 1989. -103 с.
2. Коробкина З. В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / З. В. Коробкина, С. А. Страхова. -М.: КолосС, 2003. -350с.
3. Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены / Л. С. Микулович. -Минск: Вышэйшая школа, 2002. - 429 с
4. Сергеев, А.Г., Латышев М. В., Теререря В. В. Метрология, стандартизация, сертификация. М.: Логос, 2003. - 536 с.
5. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В. В. Шевченко и др. -М.: Инфра-М, 2003. -542 с.

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

1. Электронно-библиотечная система «Агрилиб». Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролангацией)
2. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство). Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
3. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU

4. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
5. Справочная правовая система «Консультант+»
6. Справочная правовая система «Гарант»
7. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС

6.4. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Microsoft Word 2007 / 2010
3. Microsoft Excel 2007 / 2010
4. Microsoft PowerPoint 2007 / 2010
5. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
6. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - свободно распространяемое ПО;
7. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
8. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
9. Opera / Google Chrome / Internet Explorer / Mozilla. свободно распространяемое ПО;
10. Moodle 33.5.6a (система дистанционного образования) свободно распространяемое ПО.
11. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) -Договор сотрудничества от 2019 года.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра: Зоотехнии и ТППЖ Направление подготовки 06.03.01 «Биология»

Дисциплина Товароведение продукции охотничьего и рыбного хозяйства с основами стандартизации и сертификации

Количество студентов 15

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Л, ЛЗ, СРС	Метрология, стандартизация и сертификация	А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря	М.: Юрайт	2012	+		+		20	93
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение, экспертиза и стандартизация	Е. Г. Федорова	КрасГАУ	2013	+		+		20	110
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение мяса: учебное пособие	А. В. Смирнов, Г. В. Куляков	Санкт-Петербург: ГИОРД	2012		+				https://e.lanbook.com/book/58743
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров (практикум)	В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская.	Санкт-Петербург: Лань	2014		+				https://e.lanbook.com/book/52616
Л, ЛЗ, СРС	Теоретические основы товароведения и экспертизы.	Ю. С. Конарева, О. А. Белицкая	Москва : РГУ им. А.Н. Косыгина	2016		+				https://e.lanbook.com/book/128557
Л, ЛЗ, СРС	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	М. И. Кременевская	Санкт-Петербург : НИУ ИТМО	2015		+				https://e.lanbook.com/book/91528
Л, ЛЗ, СРС	Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей	Т. М. Воротынцева, П. П. Веселова	Санкт-Петербург : Троицкий мост	2016		+				https://e.lanbook.com/book/90698

Директор научной библиотеки _____ Р.А. Зорина

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Виды текущего контроля: контрольные работы.

Промежуточный контроль – экзамен.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплинарные модули	Календарный модуль 7				Итого баллов
	Баллы по видам работ			контрольные работы	
	Текущий контроль				
Посещение занятия	Активность на занятиях	Конспектирование			
М 1	3	3	2		8
М 2	6	6	4	6	22
М 3	15	15	10	10	50
Итоговый контроль				20	20
Итого за КМ 7	24	24	16	36	100

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 4

Нормативная трудоемкость дисциплины 144 ч.

Минимальное количество баллов для получения экзамена **60**.

100 – 87 балла - 5 (отлично);

86 – 73 - 4 (хорошо);

72 – 60 - 3 (удовлетворительно).

Студенту не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60), дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные залы со средствами мультимедиа (1-11з; корпус ИПБиВМ). Переносное мультимедийное оборудование: проектор NEC; переносной экран на штативе (2000 x 1500 мм); ноутбук «Asus»; стол демонстрационный; стойка-кафедра; подставка под ТСО; столы аудиторные двухместные – 50 шт., стулья – 100 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Дисциплина ведется на кафедре Технологии переработки и хранения продуктов животноводства, лекционные и лабораторные занятия проходят в аудитории 2-40 и 1-09 закрепленных за кафедрой, она оснащена телевизором, DVD- проигрывателем для демонстрации видеофильмов и презентаций по дисциплине, имеется компьютер, электроплита различная лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, Лактант-1-4, термостат, микроскопы, РН -метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, таблицы и схемы.

Аудитория В 1-26 – для самостоятельной работы студентов и аудитория Б 1-06 - читальный зал библиотеки Парты, учебно-методическая литература, компьютерная техника с подключением к Интернет. Компьютер Cel, Монитор Samsung, принтер лазерный Canon LBR, 3 шкафа, два сейфа. Компьютерная техника Cel 3000MB с подключением к сети Интернет, столы, стулья. Компьютеры Core i3-2120 3.3Ghz с подключением к сети Интернет, мультимедийный комплект: проектор Panasonic, экран, принтер (МФУ) Laser Jet M1212, столы, стулья, учебно-методические аудио- и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Рабочая программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения. При поточно-групповой системе обучение после-

довательность изучения учебно-образовательных модулей определяется его номером. При этом обучение рекомендуется в течение одного семестра.

Внедрена кредитно-модульная система обучения. При введении кредитно-модульной системы обучения сформирован учебный план таким образом, чтобы он обеспечивал студентам возможности:

- При посещении студентами лекционных и лабораторных занятий;
- Получение дополнительных баллов при самостоятельной работе студентов.

Студент перед началом дисциплины должен быть ознакомлен с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой системой.

10. Образовательные технологии

Таблица 9

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Товароведение: история развития и значение. Основные направления. Сущность, задачи и принципы	Л	презентация	1
Категории и виды стандартов. Классификация и обозначение государственных стандартов.	Л	презентация	1
Требования, предъявляемые к заготовке мяса диких животных	Л	презентация	2
Требования, предъявляемые к сырью и продукции охотничьего хозяйства (шкуры, мясо, рога и др.).	Л	презентация	2
Требования, предъявляемые к заготовке пушно-мехового сырья.	Л	презентация	2
Классификация лекарственно - технического сырья.	Л	презентация	2
Требования, предъявляемые к продукции пчеловодства.	Л	презентация, видео-фильм	1
Первичная обработка дикорастущей продукции	ЛЗ	презентация	1
Заготовка, первичная обработка и переработка лекарственно - технического сырья животного происхождения.	ЛЗ	презентация	2
Заготовка, первичная обработка и переработка лекарственно - технического сырья растительного происхождения.	ЛЗ	презентация	2
Требования, предъявляемые к заготовке рыбы и морепродуктов.	ЛЗ	презентация, видео-фильм	2
Первичная обработка и переработка мяса диких животных	ЛЗ	презентация	2
Всего:			20
из них, в интерактивной форме			20

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
10.09.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 2 от 10.09.2019 г.
07.09.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021уч. год обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного программного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБиВМ № 1 от 07.09.2020 г.
02.04.2021	Титульный лист. В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 01.04.2021 г. № 182 в перечне условных обозначений структурных подразделений Министерства сельского хозяйства РФ	Вместо наименования ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ Использовать ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА (Депобрнаучрыбхоз)	Приказ № О-220 от 02.04.2021
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2022
21.03.2023	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного обеспечения свободно распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2023

Программу разработали:

Юдахина М.А. к. с.-х. н. _____

На работу по работе по направлению «Биологические ресурсы водных объектов» и работе по направлению «Биологические ресурсы водных объектов» в соответствии с основными специализациями и специализациями в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и международными соглашениями. — **Ученый сотрудник** по специальности 06.03.01 «Биология», разрабатывающий программу (конспект) и ТИИТ-К, С-У, П, доцентом ИДХИИИ РАН.

Данная работа «Биологические ресурсы водных объектов» и работы по направлению «Биологические ресурсы водных объектов» являются частью программы «Биологические ресурсы водных объектов» на территории ИДХИИИ РАН. Данная работа является частью программы «Биологические ресурсы водных объектов» на территории ИДХИИИ РАН. Данная работа является частью программы «Биологические ресурсы водных объектов» на территории ИДХИИИ РАН. Данная работа является частью программы «Биологические ресурсы водных объектов» на территории ИДХИИИ РАН.

Данная работа, на основании основной специальности, выполняющая работу по направлению «Биологические ресурсы водных объектов» и работы по направлению «Биологические ресурсы водных объектов» в соответствии с основными специализациями и специализациями в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и международными соглашениями. — **Ученый сотрудник** по специальности 06.03.01 «Биология», разрабатывающий программу (конспект) и ТИИТ-К, С-У, П, доцентом ИДХИИИ РАН.

Биологический по курсу, указанное в рабочей программе, является основным содержанием курса «Биологические ресурсы водных объектов» и работы по направлению «Биологические ресурсы водных объектов» в соответствии с основными специализациями и специализациями в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и международными соглашениями. — **Ученый сотрудник** по специальности 06.03.01 «Биология», разрабатывающий программу (конспект) и ТИИТ-К, С-У, П, доцентом ИДХИИИ РАН.

Данная работа по направлению «Биологические ресурсы водных объектов» и работы по направлению «Биологические ресурсы водных объектов» в соответствии с основными специализациями и специализациями в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и международными соглашениями. — **Ученый сотрудник** по специальности 06.03.01 «Биология», разрабатывающий программу (конспект) и ТИИТ-К, С-У, П, доцентом ИДХИИИ РАН.

Подпись:

Ученый сотрудник
ИДХИИИ РАН



Иванов С.И.