

**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 (ИПБ и ВМ)
Кафедра «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института ПБ и ВМ
Т.Ф.Лефлер

«27» марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор
Н.И.Пыжикова

«31» марта 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ХОЗЯЙСТВА
И ЗВЕРОВОДСТВА

Для подготовки специалистов по программе ФГОС СПО
Специальность: **35.02.14. «Охотоведение и звероводство»**

Курс 1-2

Семестры 2-3

Форма обучения очная

Квалификация выпускника: охотовед

Красноярск, 2023

Составитель: Кельбешеков Б.К., к.б.н., доцент

«18» февраля 2023 г.

Программа разработана в соответствии Приказом Минобрнауки от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с ФГОС СПО по специальности 35.02.14 «Охотоведение и звероводство». Утвержденный Приказом Минобрнауки от 7 мая 2014 г. N 463 и Учебного плана ФГБОУ ВО "Красноярский государственный аграрный университет" одобренного Ученым советом вуза (Протокол № 7 от 31.03.2022 г)

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол
№ 6 от «21» февраля 2023

Зав. кафедрой Четвертакова Е.В. д. с-х. наук, проф.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» февраля 2023

* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины протокол № 7 «21» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии

Турицына Евгения Геннадьевна д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)

Четвертакова Е.В., д.с.-х. н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2023 г.

Оглавление

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (ИПБ и ВМ).....	1
1. Требования к дисциплине.....	6
1.1. Внешние и внутренние требования.....	6
1.2. Место дисциплины в учебном процессе.....	6
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.....	6
3. Организационно-методические данные дисциплины.....	7
4.1. Структура дисциплины.....	8
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	9
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	9
4.3. Содержание модулей дисциплины.....	11
4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия.....	13
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	16
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	16
Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	16
4.5.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-графические работы/ учебно-исследовательские работы.....	18
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	19
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	20
6.1. Основная литература.....	20
6.2. Дополнительная литература.....	20
6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	21
6.4. Программное обеспечение.....	22
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	22
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	25
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....	26
9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	29
10. Образовательные технологии.....	30
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	34
Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	36
Методические рекомендации для обучающихся по дисциплине.....	36
Изменения.....	37

Аннотация

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства» является дисциплиной профессионального цикла подготовки студентов по направлению подготовки 35.02.14 «Охотоведение и звероводство». Дисциплина реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (ИПБ и ВМ) Кафедра «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с экспертизой пушно-мехового и кожевенного сырья основного продукта охотничьего хозяйства и звероводства.

Основными целями дисциплины «**Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства**» являются:

- ознакомить студентов со свойствами пушно-мехового сырья - основной продукции охотничьего хозяйства и звероводства, мясо-дичной продукции и даров природы;
- вооружить выпускника систематизированными знаниями по товарным свойствам продукции охотничьего хозяйства;
- сформулировать у студентов понятия о технической документации на продукцию охотничьего хозяйства и звероводства (ТУ, ГОСТ) и технологии переработки сырья;
- дать основные навыки по экспертизе и оценке качества этих товаров.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестовых заданий; промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 242 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекции 40 часов, практические занятия (80 часов) и самостоятельной работы (98 часов), КРП – 24 часа.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства» включена в профессиональный цикл дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 35.02.14 «Охотоведение и звероводство»

Реализация в дисциплине «Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства» требований ФГОС СПО и Учебного плана по направлению 35.02.14 «Охотоведение и звероводство» реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (ИПБ и ВМ) кафедрой «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы».

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства» нацелена на приобретение знаний по оценке качества пушно-мехового, кожевенного и мясо-дичной продукции и даров природы.

Обучение нацелено на приобретение навыков по идентификации вида и определения товарных качества пушно-мехового, кожевенного сырья, мясо-дичной продукции и даров природы руководствуясь техническими условиями, государственными стандартами и оформлением соответствующих документов. Поэтому особенностью обучения данной дисциплине является большой объем практических работ и потребность значительного количества образцов меха и других продуктов промысла охотничьего хозяйства.

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

Дисциплина нацелена на формирование у охотоведа следующие общие компетенции, включающие в себе способности:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- ПК 4.1. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных.
- ПК 4.2. В результате изучения данной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт заготовки, первичной обработки, переработки и хранения основных видов продукции охотничьего хозяйства и звероводства;

уметь:

- проводить заготовку, первичную обработку и переработку пушно-мехового сырья, побочной продукции охотничьего хозяйства;
- хранить продукцию охотничьего промысла и звероводства;

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

владеть:

- приемами и методами заготовки, первичной обработки, переработки, идентификации и экспертизы качества пушно-мехового сырья и прочей продукции охотничьего промысла.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 242 часа, их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№2	№3
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану		242	92	150
Аудиторные занятия		120	48	72
Лекции (Л)		40	16	24
Практические занятия (ПЗ)		80	32	48
Семинары (С)				
Лабораторные работы (ЛР)				
Самостоятельная работа (СРС)		98	44	54
в том числе:				
курсовая работа (проект)				+
консультации				
контрольные работы				24
реферат				
самоподготовка к текущему контролю знаний				
др. виды				
Вид контроля:			Контроль ная работа	Курсовая работа
				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 и	практические занятия	СРС	
Мод уль 1	Кожный покров млекопитающих как товар	18	2	4	4	Опрос
Мод уль 2	Товарные свойства шкурок хищников	46	4	16ч	12	Опрос
Мод уль 3	Товарные свойства шкурок грызунов и зайцеобразных, морского зверя	26	4	8	8	Опрос
Мод уль 4	Определение товарных качеств мехового сырья	12	2	2	8	Опрос
Мод уль 5	Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья	12	2	2	8	Опрос
Мод уль 6	Международные конвенции и национальное законодательство регламентирующие оборот пушно-меховой продукции Пушно-меховой бизнес в современных условиях	16	4	2	12	Опрос
Мод уль 7	Товароведческие характеристики сырья животного происхождения	74	14	32	28	Опрос
Мод уль 8	Пищевые и лекарственно-технические сырье растительного происхождения	28	4	10	14	Опрос
Мод уль 9	Грибы	12	4	4	4	Опрос
Мод уль 10	Переработка продукции заготовок	6	2	2	2	Опрос
	Всего	92	40	80	98	Опрос, зачет

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№ п/п	№ модуля и мод. единицы	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа
				Л	ПЗ	СРС
Модуль 1		Кожный покров млекопитающих как товар	10	2	4	4
	Модульная единица 1.1.	Строение кожного и волосяного покрова млекопитающих	6	2	2	2
	Модульная единица 1.2.	Первичная обработка пушно-мехового сырья	4		2	2
Модуль 2		Товарные свойства шкурок хищников	28	2	14	12
	Модульная единица 2.1.	Определение товарных качеств шкурок соболя, куницы мягкой и горской, кидуса, харзы	6		4	4
	Модульная единица 2.2.	Определение товарных качеств шкурок колонка, солонгоя, горностая, ласки, белого и черного хоря, норки добытой охотой, норки клеточного разведения	4		2	2
	Модульная единица 2.3.	Определение товарных качеств шкурок росوماхи, барсука, выдры, медведя (бурого и черного), рыси и диких кошек	4		2	2
	Модульная единица 2.4.	Определение товарных качеств шкурок лисицы красной, черно-бурой, лисицы крестовки и корсака лисиц серебристо-черной, платиновой, снежной и других типов окраски	4		2	2
	Модульная единица 2.5.	Определение товарных качеств шкурок песца белого и голубого, енотовидной собаки и енота-полоскуна, волка и шакала	4		2	2
Модуль 3		Товарные свойства шкурок грызунов и зайцеобразных, морского зверя	10	2		8
	Модульная единица 3.1.	Определение товарных качеств шкурок летних видов пушного сырья (сурка и тарбагана, суслика песчаника, мелких грызунов, кротов)	6		2	4
	Модульная единица 3.2.	Определение товарных качеств шкурок морского зверя (шкурок тюленя и нерпы, морского котика)	4			4
Модуль 4		Определение товарных качеств мехового сырья	18	4	6	8
	Модульная единица 3.1	Определение товарных качеств зимних видов мехового сырья (собак меховых, домашней кошки, меховых и пуховых кроликов)	4		2	2

	Модульная единица 3.2	Определение товарных качеств шкурок каракуль-каракульча, каракульча, голяк, каракуля чистопородного черного и цветного, каракуль метис всех цветов, яхобаб невыделанный	8	2	2	4
	Модульная единица 3.3	Определение товарных качеств шкурок весенних видов мехового сырья (шкура телят северного оленя, жеребка, опойка, ягнят, козлят)	6	2	2	2
Модуль 5		Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья	12	2	2	8
	Модульная единица 4.1.	Особенности дообработки пушно-мехового сырья	4			4
	Модульная единица 4.2.	Особенности хранения и транспортировке пушно-мехового сырья	6		2	4
Модуль 6		Пушно-меховой бизнес в современных условиях	22	4	6	12
	Модульная единица 5.1.	Виды пушной и кожевенной продукции зарубежных стран. Мировые пушные аукционы	8		2	6
	Модульная единица 5.2.	Международные конвенции и национальное законодательство регламентирующие оборот пушно-меховой продукции	10		4	6
		Итого за 2 семестр	92	16	32	44
Модуль 7		Товароведческие характеристики сырья животного происхождения		14	32	28
	Модульная единица 7.1.	Товарные характеристики мяса		2	4	4
	Модульная единица 7.2.	Товарные характеристики мяса боровой дичи		2	4	4
	Модульная единица 7.3.	Товарные характеристики мяса диких копытных		2	6	4
	Модульная единица 7.4.	Товарные характеристики мяса хищных зверей		2	4	4
	Модульная единица 7.5.	Товарные характеристики мяса грызунов и зайцеобразных		2	4	4
	Модульная единица 7.6.	Лекарственно-технические средства		4	10	8
Модуль 8		Пищевые и лекарственно-технические сырье растительного происхождения		4	10	14
	Модульная единица 8,1.	Свежие дикорастущие травянистые растения, плоды, ягоды, орехи		2	8	4
	Модульная единица 8,2	Заготовка побегов, цветков, листьев плодов растений		2	2	10
Модуль 9		Грибы		4	4	4
	Модульная единица 9,1	Классификация грибов, потребительские достоинства, пищевая ценность		2	2	2
	Модульная единица 9,2	Опрголоптические и физико-химические показатели качества и безопасности грибов		2	2	2
Модуль 10		Переработка продукции заготовок		2	2	2
	Модульная единица 10,1	Переработка продукции заготовок		2	2	2
		Итого за 3 семестр		24	48	54
		Всего		40	80	98

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 3

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и мод. единицы	№ и тема лекции	Всего часов на модуль	Контактная работа
Модуль 1. Кожный покров млекопитающих как товар			2	
	Модульная единица 1.1.	Строение кожного и волосяного покрова млекопитающих	2	Опрос
	Модульная единица 1.2.	Первичная обработка пушно-мехового сырья		Опрос
Модуль 2. Товарные свойства шкурок хищников			2	
	Модульная единица 2.1.	Определение товарных качеств шкурок соболя, куницы мягкой и горской, кидуса, харзы		Опрос
	Модульная единица 2.2.	Определение товарных качеств шкурок колонка, солонгоя, горностая, ласки, белого и черного хоря, норки добытой охотой, норки клеточного разведения		Опрос
	Модульная единица 2.3.	Определение товарных качеств шкурок росوماхи, барсука, выдры, медведя (бурого и черного), рыси и диких кошек		Опрос
	Модульная единица 2.4.	Определение товарных качеств шкурок лисицы красной, черно-бурой, лисицы крестовки и корсака лисиц серебристо-черной, платиновой, снежной и других типов окраски		Опрос
	Модульная единица 2.5.	Определение товарных качеств шкурок песца белого и голубого, енотовидной собаки и енота-полоскуна, волка и шакала		Опрос
Модуль 3 . Товарные свойства шкурок грызунов и зайцеобразных, морского зверя			2	
	Модульная единица 3.1.	Определение товарных качеств шкурок летних видов пушного сырья (сурка и тарбагана, суслика песчаника, мелких грызунов, кротов)		Опрос
	Модульная единица 3.2.	Определение товарных качеств шкурок морского зверя (шкурок тюленя и нерпы, морского котика)		Опрос
Модуль 4. Определение товарных качеств мехового сырья			4	
	Модульная единица 4.1	Определение товарных качеств зимних видов мехового сырья (собак меховых, домашней кошки, меховых и пуховых кроликов)		Опрос
	Модульная единица 4.2	Определение товарных качеств шкурок каракуль-каракульча, каракульча, голяк, каракуля чистопородного черного и цветного, каракуль метис всех цветов, яхобаб невыделанный	2	Опрос
	Модульная единица 4.3	Определение товарных качеств шкурок весенних видов мехового сырья (шкурки телят северного оленя, жеребка, опойка, ягнят, козлят)	2	Опрос
Модуль 5. Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья			2	
	Модульная единица 5.1.	Особенности дообработки пушно-мехового сырья		Опрос

	Модульная единица 5.2.	Особенности хранения и транспортировке пушно-мехового сырья		Опрос
Модуль 6. Пушно-меховой бизнес в современных условиях			4	
	Модульная единица 6.1.	Виды пушной и кожевенной продукции зарубежных стран. Мировые пушные аукционы		Опрос
	Модульная единица 6.2.	Международные конвенции и национальное законодательство регламентирующие оборот пушно-меховой продукции		Опрос
		Итого за 2 семестр	16	
Модуль 7. Товароведческие характеристики сырья животного происхождения			14	
	Модульная единица 7.1.	Лекция 1. Товарные характеристики мяса. Состав мяса (тканевой, химический, аминокислотный, минеральный, жирно-кислотный) Химический состав жировой ткани Изменения, происходящие в мясе (Микробиальная обсемененность Изменение pH мышечной ткани Изменение влагоудерживающей способности мышечной ткани Гистологические изменения по стадиям порчи мяса	2	Опрос
	Модульная единица 7.2.	Лекция 2. Товароведческая характеристика мяса боровой дичи Выход продукции убоя. (тканевой, химический, аминокислотный, минеральный, жирно-кислотный) Химический состав жировой ткани	2	Опрос
	Модульная единица 7.3	Лекция 3. Товароведческие характеристики мяса диких копытных (лось, дикий северный олень, благородный олень, косуля, сайгак, кабан) Выход продукции убоя. Состав мяса (тканевой, химический, аминокислотный, минеральный, жирно-кислотный) Химический состав жировой ткани	2	Опрос
	Модульная единица 7.4	Лекция 4 Товароведческие характеристики мяса диких хищных зверей (медведь, барсук) Выход продукции убоя. Изменения, происходящие в мясе (Микробная обсемененность Изменение pH мышечной ткани Изменение влагоудерживающей способности мышечной ткани). Гистологические изменения по стадиям порчи мяса	2	Опрос
	Модульная единица 7.5	Лекция 5. Товароведческие характеристики мяса грызунов (бобра, ондатры, нутрии) Выход продукции убоя. Состав мяса (тканевой, химический, аминокислотный, минеральный, жирно-кислотный). Химический состав жировой ткани. Изменения, происходящие в мясе (Микробная обсемененность Изменение pH мышечной ткани Изменение влагоудерживающей способности мышечной ткани). Гистологические изменения по стадиям порчи мяса	2	Опрос
	Модульная единица 7.6	Лекция 6. Панты марала, изюбря, пятнистого оленя, северного оленя Основные характеристики пантов и их биохимический состав	2	Опрос

	техническое сырье животного происхождения	Лекция 7. Мускусная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя, жир зимоспящих млекопитающих Товарные характеристики и особенности их сортировки	2	Опрос
Модуль 8. Пищевые и лекарственно-техническое сырье растительного происхождения			4	
	Модульная единица 8.1.	Лекция 8. Свежие дикорастущие травянистые растения. Свежие дикорастущие плоды (семечковые, косточковые. Свежие дикорастущие ягоды (настоящие, сложные, ложные). Орехоплодные дикорастущие растения	2	Опрос
	Модульная единица 8.2.	Лекция 9. Особенности заготовок растений их побегов, цветков, листьев, плодов. Технические требования к продукции	2	Опрос
Модуль 9. Грибы			4	
	Модульная единица 9.1	Лекция 10. Строение и классификация грибов. Потребительские достоинства, пищевая ценность, лечебные свойства грибов	2	Опрос
	Модульная единица 9.2	Лекция 11. Органолептические и физико-химические показатели качества и безопасности грибов. Сбор, упаковка, маркировка, транспортировка и хранение грибов	2	Опрос
Модуль 10. Переработка продукции заготовок			2	
	Модульная единица 10.1.	Лекция 12. Переработка собственной продукции и получение товаров народного потребления	2	Опрос
Итого за 3 семестр			24	
Всего			40	

4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Кожный покров млекопитающих как товар				4
	Модульная единица 1.1.	Строение кожного и волосяного покрова млекопитающих	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 1.2.	Первичная обработка пушно-мехового сырья	Тестирование, опрос	2
Модуль 2. Товарные свойства шкурки хищников				10
	Модульная единица 2.1.	Определение товарных качеств шкурки соболя, куницы мягкой и горской, кидуса, харзы	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 2.2.	Определение товарных качеств шкурки колонка, солонгоя, горноста, ласки, белого и черного хоря, норки добытой охотой, норки клеточного разведения	Тестирование, опрос	2

¹ Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

	Модульная единица 2.3.	Определение товарных качеств шкурок росوماхи, барсука, выдры, медведя (бурого и черного), рыси и диких кошек	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 2.4.	Определение товарных качеств шкурок лисицы красной, черно-бурой, лисицы крестовки и корсака лисиц серебристо-черной, платиновой, снежной и других типов окраски	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 2.5.	Определение товарных качеств шкурок песца белого и голубого, енотовидной собаки и енота-полоскуна, волка и шакала	Тестирование, опрос	2
Модуль 3. Товарные свойства шкурок грызунов и зайцеобразных, морского зверя			Тестирование, опрос	4
	Модульная единица 3.1.	Определение товарных качеств шкурок летних видов пушного сырья (сурка и тарбагана, суслика песчаника, мелких грызунов, кротов)	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 3.2.	Определение товарных качеств шкурок морского зверя (шкурки тюленя и нерпы, морского котика)	Тестирование, опрос	2
Модуль 4. Определение товарных качеств мехового сырья				6
	Модульная единица 4.1	Определение товарных качеств зимних видов мехового сырья (собак меховых, домашней кошки, меховых и пуховых кроликов)	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 4.2	Определение товарных качеств шкурок каракуль-каракульча, каракульча, голяк, каракуля чистопородного черного и цветного, каракуль метис всех цветов, яхобаб невыделанный	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 4.3	Определение товарных качеств шкурок весенних видов мехового сырья (шкурки телят северного оленя, жеребка, опойка, ягнят, козлят)	Тестирование, опрос	2
Модуль 5. Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья				4
	Модульная единица 5.1.	Особенности дообработки пушно-мехового сырья	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 5.2.	Особенности хранения и транспортировке пушно-мехового сырья	Тестирование, опрос	2
Модуль 6. Пушно-меховой бизнес в современных условиях				4
	Модульная единица 6.1.	Виды пушной и кожевенной продукции зарубежных стран. Мировые пушные аукционы	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 6.2.	Международные конвенции и национальное законодательство регламентирующие оборот пушно-меховой продукции	Тестирование, опрос	2
Итого за 2 семестр				32
Модуль 7. Товароведческие характеристики сырья животного происхождения			Тестирование, опрос	32
	Модульная единица 7.1.	Занятие 1, 2. Товароведческая характеристика мяса ГОСТы и ТУ на мясо. Методы оценки качества мяса. Санитарно-ветеринарные требования к мясе.	Тестирование, опрос	4

	Модульная единица 7.2.	Товароведческая характеристика мяса боровой дичи Занятие 3, 4. Особенности добычи боровой дичи и заготовки на мяса боровой дичи Существующие ГОСТы и ТУ. Методы оценки качества мяса боровой дичи. Санитарно-ветеринарные требования к мясе.	Тестирование, опрос	4
	Модульная единица 7.3.	Занятие 5, 6, 7. Товароведческие характеристики мяса диких копытных (лось, дикий северный олень, благородный олень, косуля, сайгак, кабан) копытных зверей. Особенности добычи разных видов ГОСТы и ТУ на мясо диких копытных. Методы оценки качества мяса диких копытных. Санитарно-ветеринарные требования к мясе.	Тестирование, опрос	6
	Модульная единица 7.4.	Занятие 8, 9 Товароведческие характеристики мяса диких хищных зверей (медведь, барсук) Особенности добычи разных видов хищных зверей. ГОСТы и ТУ на мясо медведя. Методы оценки качества мяса медведя. Санитарно-ветеринарные требования к мясе.	Тестирование, опрос	4
	Модульная единица 7.5.	Занятие 10, 11. Товароведческие характеристики мяса грызунов (бобра, ондатры, нутрии) Особенности добычи разных видов зайцев и грызунов. ГОСТы и ТУ на мясо зайца и грызунов. Методы оценки качества мяса грызунов. Санитарно-ветеринарные требования к мясе.	Тестирование, опрос	4
	Модульная единица 7.6.	Занятие 12, 13. Лекарственно-техническое сырье животного происхождения Основы сортировки пантовой продукции (пантов марала, изюбря, пятнистого оленя, северного оленя)	Тестирование, опрос	4
		Занятие 14, 15, 16. Товарные характеристики и особенности сортировки медвежьих лап, желчи, мускусной железы кабарги, струи бобра, хвостов, сухожилий, пенисов, эмбрионов оленей.	Тестирование, опрос	6
Модуль 8. Пищевые и лекарственно-техническое сырье растительного происхождения				10
	Модульная единица 8.1. Свежие дикорастущие плоды, ягоды, орехи и съедобные растения	Занятие 17, 18. Основные требования к товарным качествам дикорастущих свежих травянистых растений	Тестирование, опрос	4
		Занятие 19, 20. Основные требования к товарным качествам свежих дикорастущих плодов, ягод, орехов и съедобных растений	Тестирование, опрос	4
	Модульная единица 8.2 Лекарственно-технические растения	Занятие 21. Сбор и хранение заготовленного лекарственно-технического сырья Основные требования к товарным качествам лекарственно-технического сырья	Тестирование, опрос	2
Модуль 9. Грибы				4

	Модульная единица 3.1.	Занятие 22. Строение, классификация и потребительские достоинства грибов	Тестирование, опрос	2
	Модульная единица 3.2	Занятие 23. Органолептические показатели безопасности и качества. ГОСТы и ТУ	Тестирование, опрос	2
Модуль 10. Переработка продукции заготовок				2
	Модульная единица 4.1.	Занятие 24. Переработка собственной продукции и получение товаров народного потребления	Тестирование, опрос	2
		Итого за 3 семестр		48
	ВСЕГО			80

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ пп	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Вид контроля	Кол-во часов
Модуль 1	Кожный покров млекопитающих как товар	Написание курсовой работы и подготовка к зачету	Курсовая работа, зачет	4
Модуль 2	Товарные свойства шкурки хищников	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		8
Модуль 3	Товарные свойства шкурки грызунов и зайцеобразных, морского зверя	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		4
Модуль 4	Определение товарных качеств мехового сырья	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		8
Модуль 5	Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		8
Модуль 6	Пушно-меховой бизнес в современных условиях	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		12
	Итого за 2 семестр			
Модуль 7. Товароведческие характеристики сырья животного происхождения		Написание курсовой работы и подготовка к зачету		28
Модульная единица 7.1.	Товароведческая характеристика мяса Занятие 1, 2. Выход продукции убоя. Состав мяса (тканевой, химический, аминокислотный, минеральный, жирно-кислотный). Химический состав жировой ткани	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		4
Модуль	Товароведческая характеристика мяса боровой	Написание		2

льная единица 7.2	дичи Занятие 3, 4. Основные требования к приемке боровой дичи . Основные требования к реализации боровой дичи .	курсовой работы и подготовка к зачету		
Модульная единица 7.3.	Товароведческие характеристики мяса диких копытных зверей Занятие 5, 6. Основные требования к приемке мяса диких животных. Основные требования к реализации мяса диких животных.	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		4
Модульная единица 7.4	Товароведческие характеристики мяса диких хищных зверей (медведь, барсук) Занятие 7, 8. Основные требования к приемке и реализации мяса диких животных.	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		4
Модульная единица 7.5	Товароведческие характеристики мяса грызунов (бобра, ондатры, нутрии, сурка) Занятие 9, 10. Основные требования к приемке мяса грызунов. Основные требования к реализации мяса грызунов	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		4
Модульная единица 7.6	Лекарственно-техническое сырье животного происхождения Занятие 15, 16. Жир зимоспящих млекопитающих Мумье Занятие 13, 14. Дериваты тигра, леопарда, рыси, лесных котов, горала и других животных как товар в восточной медицине	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		8
Модуль 8. Пищевые и лекарственно-техническое сырье растительного происхождения				14
Модульная единица 8.1.	Свежие дикорастущие плоды, ягоды, орехи и съедобные растения Занятие 17, 18. Сбор и переработка свежих дикорастущих травянистых растений Занятие 19, 20. Сбор и хранение свежих дикорастущих плодов, ягод, орехов и съедобных растений	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		4
Модульная единица 8.2	Вида лекарственно-технических растений Занятие 21, 22. Виды растений, заготавливаемые целиком, или только побеги, цветки, листья, плоды. Технические требования к продукции Занятие 23, 24. Виды растений, заготавливаемые ради корней, корневищ, клубней, коры, почек, побегов. Технические требования к продукции Занятие 25. Лекарственно-технические мхи, грибы, лишайники. Технические требования к продукции	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		10
Модуль 9. Грибы				4
Модульная единица 9.1.	Строение, классификация и потребительские достоинства грибов Занятие 26. Потребительские достоинства грибов	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		2
Модульная единица	Показатели качества грибов Занятие 27. Органолептические показатели безопасности и качества. ГОСТы и ТУ	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		2

9.2				
Модуль 10. Прочая продукция охотничьего хозяйства				2
Модуль льная единица 10.1.	Переработка продукции заготовок Занятие 28. Прочая продукция охотничьего хозяйства и звероводства	Написание курсовой работы и подготовка к зачету		2
Итого за 3 семестр				54
ВСЕГО				98

4.5.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-графические работы/ учебно-исследовательские работы

Таблица 7

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
1	Товарные свойства и особенности заготовки, обработки и сортировки шкурок соболя (колонка, норки, волка, ондатры, белки и т.д.)	2, 3, 4, 12
...2	Изменчивость товарных свойств шкурок мелких кунных (собачьих, кошачьих и т. д.) по сезонам, по годам, в зависимости от состояния численности популяции, экологических условий	2, 3, 4, 12, 13
...3	Влияние технологии и сроков промысла на качество пушнины (соболя, белки, норки, ондатры и т.д.)	1. 2, 3, 9, 11
4	Регулирование промысла соболя (или других видов пушных зверей) в целях повышения товарного качества заготавливаемых шкурок	1, 2, 3, 9,12
5	Влияние технологии первичной обработки и дообработки пушнины на качество продукции (на примере белки и соболя или др. видов)	9, 12,
6	Изменение товарного качества шкурок пушных зверей в результате акклиматизация и реакклиматизации	11, 12
7	Влияние кормовых и защитных условий среды обитания пушных зверей (кормления и условий содержания клеточных пушных видов) на качества заготавливаемой продукции	11, 12, 13
8	Организация заготовки продуктов промысла на территории административного района	2, 3, 9
9	Товарные свойства боровой дичи на территории района	3, 6, 12
10	Товарные свойства мяса копытных зверей (или отдельного вида) на территории административного района	1, 3, 7
11	Ресурсы ягод (конкретного вида) кедрового ореха на территории административного района	3, 5, 14
12	Ресурсы лекарственного сырья на территории административного района	3, 15, 16, 17

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
13	Ресурсы грибов на территории административного района	3

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос, тестирование
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос, тестирование
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос, тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос, тестирование
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос, тестирование
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос, тестирование
ПК 4.1. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт	Модуль –	Модуль –	Модуль –	Опрос, тестирование

мяса диких животных.	1 - 10	1 - 10	1 - 10	ие
ПК 4.2. В результате изучения данной дисциплине обучающийся должен иметь практический опыт заготовки, первичной обработки, переработки и хранения основных видов продукции охотничьего хозяйства и звероводства;	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Модуль – 1 - 10	Опрос, тестирован ие

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1	Киладзе А.Б.	Товароведение и экспертиза животного сырья: учебное пособие	СПб.: Проспект Науки, 2012. -148с.
2	Беседин А.Н., Каспарьянц С.А., Игнатенко В.Б.	Товароведение и экспертиза меховых товаров: учебник для вузов.	М.:Издательский центр «Академия»,2007. -208 с.
3	Орленко Л.В.	Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров	М. : Форум : Инфра-М, 2011, -272 с.
4	Давлетов З.Х	Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-тенического сырья. Учебное пособие	Спб, москва, Краснодар. Изд-во «Лань», 2015. -400 с.
5	Смирнов А.В. Куляков Г.В.	Товароведение мяса	СПб: Издательство "ГИОРД", 2012. - 232 с.
6	Колобов С.В. Памбухчиянц О.В	Товароведение и экспертиза плодов и овощей	Издательство: Дашков и К° 2012. -246
7	Ляпустин С.Н., Сопин Л.В., Ващукевич Е.В., Фоменко П.В.	Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения: Учебное пособие.	Владивосток: ВФ РТА, ИрГСХА, WWF, 2007. 154 с.
8	Луницын В.Г., Охременко В.А., Ушаков В.Д.	Мясная продуктивность и качество мяса оленевых Алтайского края и Республики Алтай: Монография.	РАСХН, Сиб.отд-ие ВНИИПО. –Барнаул, 2008. -146с.

6.2. Дополнительная литература

9	Каморников М.А.	Руководство к практическим занятиям по курсу товароведения пушно-мехового сырья. Учебное пособие для студентов факультета охотоведения.	Иркутск: ИГСХА, 2004. – 101 с.
10	Церевитинов Б.Ф. Беседин А.Н.	Товароведение пушно-меховых товаров: Учеб. для товароведч. фак. торг. Вузов	М.: Экономика, 1977. - 151 с.
11	Лебенгарц З.Я.	Пушно-меховое сырье	М.: Высшая школа, 1969. 368 с.
12	Соколов В.Е.	Кожный покров млекопитающих	М.: Наука, 1973. 467 с.

13	Горячев С.Н.	Экологичность и качество пушно-мехового сырья : исследование, технология, практика	М.: Меха мира, 1999. - 48 с.
11	Горячев С.Н.	Пушно-меховой рынок России С.Н.Горячев.	- М.: Меха мира, 1999. - 72 с.
12	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.
13	Лукашев Н.И.	Заготовка пушно-мехового сырья	М.: Экономика, 1976. - 157 с.
14	Хозяев В.И.	Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного мясного сырья: Учебное пособие	М.:Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2002. - 236с.
15	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.
16	И.Э.Цапалова, М.Д.Губина, О.В.Голубь, В.М.Поздняковский	Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность: Учебно-справочное пособие (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья/ Под ред.В.М.Позняковского)	Новосибирск: Изд-во Новосибирского ута: Сиб.унив. изд-во, 2002. -256 с., 32 с.ил.
17	Машкин В.И.	Жир зимоспящих животных и его использование//Охрана и рациональное использование животных и растительных ресурсов: Мат-лы междунар. Научно-практической конф. Посвящ. 55 летию факультета охотоведения и 50 летию первого выпуска биологов-охотоведов Ирк с/х ин-та. 26-30 мая 2005г.	Иркутск, 2005. С.532-538.
18	Минаев В.Г.	Лекарственные растения Сибири	Новосибирск: Наука. Сиб. Отд-ние, 1991. - 431.
19	Черепнин В.Л.	Пищевые растения Сибири	Новосибирск: Наука, 1987. -188с.

6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный центр развития охотничьего хозяйства - ФГБУ «ФЦРОХ»// <http://www.ohotcontrol.ru/company/history.php>
- Министерство экологии и рационального природопользования Красноярского края Госохотнадзор// [ohotnadzor24](http://ohotnadzor24.ru).
- Союзпушнина. <http://www.softgold.ru/sojuzpushnina.ru>

- Гости на пушно-меховое сырье. <http://protect.gost.ru>.
- ГОСТы на мясо диких животных, оценки качества мяса // <http://protect.gost.ru>.
- ГОСТы на дикорастущие травянистые растения, на ягоды, семена, плоды, грибы// <http://protect.gost.ru>.
- ГОСТы на лекарственно-техническое сырье// <http://protect.gost.ru>.

6.4. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15.
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008.
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. 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.
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;

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

Контроль знаний студентов по дисциплине осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы. Основными видами поэтапного контроля результатов обучения являются: входной (в начале изучения дисциплины), текущий контроль (на занятиях), рубежный контроль (по разделам), выходной контроль (экзамен).

Формы контроля: устный опрос, тестовый контроль, индивидуальное собеседование, выполнение домашнего задания, контрольная работа. Учитываются все виды учебной деятельности, оцениваемые определенным количеством баллов. Рейтинговая система основана на подсчёте баллов, «заработанных» студентом в течение семестра.

Суммарный рейтинг студента в конце семестра является основанием для освобождения студента от сдачи зачета. Оценка выставляется в зависимости от суммарного рейтинга студента в соответствии с переводной шкалой:

Оценка	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Набранная	≤ 50	51-70	71-85	86-100

сумма баллов				
Оценка по дисциплине	Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено

Правила формирования балльно-рейтинговой оценки успеваемости студентов очной формы обучения

1. Текущий контроль:

- посещаемость лекционных занятий, аккуратно и верно оформленный курс лекций – до 10 б.
- активное участие на занятии (решение задач, устные ответы, работа у доски, оформление лабораторных работ, индивидуальные задания) – до 20 б.
- контрольные мероприятия (контрольные работы, тестовые задания, коллоквиумы, защита рефератов) – до 30 б.
- участие в конференциях – до 10 б.

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

По дисциплине «Охотоведение» 1-2 курс, специальность 35.02.14 – «Охотоведение, звероводство» 2-3 семестр, 242 часа в том числе: 40 – лекционных, 80 ч.- практических, 98-самостоятельных)

Таблица 9

Показатели и критерии оценки результатов обучения

№ пп	Модуль	Часы	Оценки ответов студента за				Средняя оценка по модулю	Средний балл по модулю
			Устный ответ	Реферат, контрольная работа	Решение тестов и задач	Курсовую работу		
Модуль 1.	Кожный покров млекопитающих как товар	10						
Модуль 2.	Товарные свойства шкурок хищников	28						
Модуль 3.	Товарные свойства шкурок грызунов и зайцеобразных, морского зверя	8						
Модуль 4.	Определение товарных качеств мехового сырья	18						
Модуль	Основные требования к	12						

5.	дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья							
Модуль 6.	Пушно-меховой бизнес в современных условиях	22						
	Итого за 2 семестр	92						
Модуль 7.	Товароведческие характеристики сырья животного происхождения	74						
Модуль 8.	Пищевые и лекарственно-техническое сырье растительного происхождения	28						
Модуль 9.	Грибы	12						
Модуль 10.	Переработка продукции заготовок	6						
	Итого за 3 семестр	120						
	Итого по дисциплине	212						

2. Итоговый контроль: дифференцированный зачет – до 20 б.

При оценке знаний учащихся должны учитываться:

- характеристики ответа ученика: правильность, логичность, обоснованность, целостность;
- качество знаний: полнота, глубина, гибкость, системность, прочность;
- сформированность общеучебных и предметных умений и навыков;
- уровень владения умственными операциями: умение анализировать, синтезировать, сравнивать, абстрагировать, классифицировать, обобщать, делать выводы и т.п.;
- опыт творческой деятельности (умение выявлять проблемы и разрешать их, формулировать гипотезы);
- самостоятельность оценочных суждений.

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

- **Отметка «отлично»** ставится, если:
 - - раскрыты и точно употреблены основные понятия;
 - - сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично;
 - - использованы при ответе примеры, иллюстрирующие теоретические положения;
 - - представлены разные точки зрения на проблему;
 - - выводы обоснованы и последовательны;

- - диалог с преподавателем выстраивается с обоснованием связи сути вопросов билета с другими вопросами и разделами учебной дисциплины;
- - студент полно и оперативно отвечает на дополнительные вопросы.
- **Отметка «хорошо»** ставится, если:
 - - частично раскрыты основные понятия;
 - - в целом материал излагается полно, по сути билета;
 - - использованы при ответе примеры, иллюстрирующие теоретические положения;
 - - выводы обоснованы и последовательны;
 - - выстраивается диалог с преподавателем по содержанию вопроса;
 - - ответил на большую часть дополнительных вопросов.
- **Отметка «удовлетворительно»** ставится, если:
 - - раскрыта только меньшая часть основных понятий;
 - - не достаточно точно употреблял основные категории и понятия;
 - - не достаточно полно и не структурировано отвечал по содержанию вопросов;
 - - не использовал примеры, иллюстрирующие теоретические положения;
 - - не рассматривал разные точки зрения на проблему;
 - - диалог с преподавателем не получился;
 - - возникли проблемы в обосновании выводов, аргументаций;
 - - не ответил на большинство дополнительных вопросов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** ставится в случае, если:
 - - не раскрыто ни одно из основных понятий;
 - - не знает основные определения категорий и понятий дисциплины;
 - - допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала;
 - - практическое отсутствие реакции на дополнительные вопросы по билету.

Средний балл по модулю вычисляется по формуле: $100(\text{оценка за модуль} * \text{всего часов за модуль} / 5 * 36)$

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При проведении всех видов занятий и лекционных, и практических будут использованы средства для видеопросмотра, компьютеры и офисная техника, в достаточном количестве для ведения занятий по дисциплине, Экран для проекции. Основные положения лекции будут поддерживаться PowerPoint презентациями. Студентам они будут демонстрироваться при помощи проектора на настенном экране.

Для изучения дисциплины в учебном процессе используется коллекционные

материалы (коллекции черепов), разнообразный инструментарий: интерактивная доска, проектор, ноутбук, виртуальный лабораторный практикум, презентации, видеоматериалы, соответствующие приборы и оборудование для практических занятий. Современные компьютеры с программным обеспечением Microsoft office, позволяющее решать разнообразные задачи для учебного процесса. На лабораторных занятиях и при самостоятельном изучении дисциплины будут использованы собственные девайсы студентов

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1 Методические указания по дисциплине для обучающихся

Конспект – это краткое связное изложение содержания материала. Конспектирование материала осуществляется в рабочей тетради. При этом записывается наименование темы конспекта, составляется план конспектируемого текста. Запись лучше всего делать по прочтению не одного-двух абзацев текста, а целого параграфа или главы. Конспектирование ведется для более полного овладения содержанием изучаемой книги. В записях отмечается и выделяется все новое, интересное и нужное, что особенно привлекло внимание. После того как сделана запись содержания параграфа, главы, следует перечитать, затем вновь обратиться к тексту и проверить себя, правильно ли изложено основное его содержание.

При изучении дисциплины рекомендуется использовать следующие средства:

- рекомендуемую основную и дополнительную литературу
- методические указания и пособия
- контрольные задания для изучения теоретического материала
- электронные версии информационных материалов по охотоведению, учебников и методических указаний.

Рекомендуется использовать справочники по природопользованию, биоразнообразию новые информационные материалы Министерства природных ресурсов, краевого и федерального уровня, Министерства сельского хозяйства, журналы по охоте и охране окружающей природной среды, посещение конференций, выставок и семинаров, что позволит использовать контроль знаний студентов.

Методические рекомендации включают в себя следующие материалы: методические рекомендации по организации работы студентов в ходе лекционных занятий; методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям;

методические рекомендации для подготовки доклада (сообщения); методические рекомендации по организации самостоятельной работы.

Методические рекомендации по организации работы студентов в ходе лекционных занятий. На этапе изучения нового материала в основном используются лекции, показ, иллюстрация, демонстрация. Организационно-методической базой проведения лекционных занятий является рабочий учебный план направления или специальности. При подготовке лекционного материала преподаватель обязан руководствоваться учебными программами по дисциплинам кафедры, тематика и содержание лекционных занятий которых комплексах. При чтении лекций преподаватель имеет право самостоятельно выбирать формы и методы изложения материала, которые будут способствовать качественному его усвоению. При этом преподаватель в установленном порядке может использовать технические средства обучения, имеющиеся на кафедре и в университете. Для подготовки к лекционным занятиям необходимо серьезным образом изучать теоретический материал и материалы из практики ведения охотничьего хозяйства, отслеживать публикации в периодической печати и данные других информационных систем.

Работа на лекции – первый важный шаг к уяснению учебного материала, поэтому при изучении дисциплины следует обратить особое внимание на конспектирование лекционного материала. От умения эффективно воспринимать, а затем и усваивать подаваемый лектором материал во многом зависит успех обучения. Умение слушать и адекватно реагировать на получаемую информацию важно и при работе по организации того или иного процесса, при проведении различного рода семинаров, собраний, конференций и т.д. В качестве методической рекомендации для улучшения процесса усвоения лекции может выступать план лекции.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Задачи практических занятий состоит в становление и развитие познавательной мотивации студентов; развития умение использовать полученные знания в дальнейшей учебной и профессиональной деятельности; в овладение понятийным аппаратом в области охотоведения; в овладение умениями и навыками постановки и решения интеллектуальных проблем и задач, отстаивания своей точки зрения. Кроме того, в ходе практического занятия преподаватель решает и такие частные задачи, как: повторение и закрепление знаний; контроль успеваемости.

На этапе закрепления изученного материала в основном используются лабораторная и практическая работа. Методические материалы составляются с учетом того, что студенты прослушали лекцию по рассматриваемой теме и должны знать

содержание материала. При этих условиях на практических занятиях они должны овладеть навыками оценки состояния численности охотничьих животных и предлагать меры по их использованию. В качестве основной и дополнительной информации используются материалы, изданные в разных научных и научно-популярных изданиях

На первом занятии преподаватель должен ознакомить студентов со всем объемом практических занятий и требованиями. Он должен уделить внимание оценке активности работы студентов на занятиях, определению уровня их знаний на каждом занятии с тем, чтобы успешно занимающимся можно было выставлять зачет за занятия и работу по совокупности оценок, выставленных во время занятий.

Методические рекомендации для подготовки доклада (сообщения) Доклад – вид самостоятельной исследовательской работы, где студент раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Этапы работы над докладом: 1. Подбор и изучение основных источников по теме (как и при написании сообщения, рекомендуется использовать не менее 3 источников). 2. Составление библиографического списка. 3. Обработка и систематизация материала. 4. Разработка плана доклада. 5. Написание доклада. 6. Публичное выступление с результатами исследования. (Доклад может быть представлен в виде сообщения, презентации или слайд-фильма). Важными критериями оценивания доклада (сообщения) являются: полнота раскрытия темы студентом, последовательность, аргументированность и убедительность ответа, способность отстаивать свою позицию, опираясь на знание материала; наличие собственных выводов по теме доклада. По некоторым темам в план целесообразно включать также подготовку 2-3 рефератов (докладов, сообщений) по узловым вопросам и заблаговременно назначать докладчиков.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы. Самостоятельная работа студентов проводится с целью: 1. закрепления знаний обучающегося; 2. углубления и расширения общекультурного уровня студента; 3. формирования умений подбирать и использовать научную, справочную и др. литературу; 4. развития познавательных способностей студента, а также его творческого потенциала; 5. формирования навыков научно-исследовательской работы. Для достижения указанных целей студент должен решать следующие задачи: 1. изучить рекомендованную литературу, уделяя особое внимание первоисточникам; 2. выполнять предлагаемые задания; 3. выполнять требования, предъявляемые преподавателем при подготовке к практическим занятиям. Самостоятельная работа студента делится на аудиторную – во время которой студент составляет конспект лекций, принимает активное участие в работе на практическом занятии, и внеаудиторную – выполнение заданий, предложенных

преподавателем на дом, а также подготовка к практическим занятиям. Основным заданием для внеаудиторной самостоятельной работы является конспектирование текста. Данное задание выполняется при изучении каждой темы учебного плана. Цель данного задания заключается в вычленении основных идей автора изучаемого исследования. В процессе выполнения данного задания студент конкретизирует изученную им информацию, которая в дальнейшем помогает ему при выступлении на практическом занятии и при подготовке к зачету или экзамену

Рекомендуется использовать справочники по природопользованию, биоразнообразию новые информационные материалы Министерства природных ресурсов, краевого и федерального уровня, Министерства сельского хозяйства, журналы по охоте и охране окружающей природной среды, посещение конференций, выставок и семинаров, что позволит использовать контроль знаний студентов.

9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. Размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. Присутствие ассистента, оказывающего обучающему необходимую помощь;
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - 2.1. Надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. Возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающегося с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине приведён в таблице 11.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются библиотекой университета и платформой LMS MOODLE в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Таблица 11. - Формы предоставления учебно-методических материалов

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом; в форме электронного документа;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

10. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

В рамках учебных курсов рекомендуется предусматривать встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Таблица 12

Образовательные технологии интерактивных занятий

Наименование разделов дисциплины	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Кожный покров млекопитающих как товар	Лабораторная	Органолептический анализ	2
Товарные свойства шкурки хищных зверей	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2

	Лабораторная	Органолептический анализ	4
Товарные свойства шкурок грызунов, зайцеобразных и морского зверя	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	4
Определение товарных качеств мехового сырья	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	4
Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	4
Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	2
Международные конвенции и национальное законодательство регламентирующие оборот пушно-меховой продукции Пушно-меховой бизнес в современных условиях	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	2
Товароведческие характеристики сырья животного происхождения	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	2
Пищевые и лекарственно-техническое сырье растительного происхождения	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	2
Грибы	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	2
Прочая продукция охотничьего хозяйства	Лекции	Презентация в Microsoft Power Point	2
	Лабораторная	Органолептический анализ	2

Таблица 9

Карта обеспеченности литературой

Кафедра Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы

Направление подготовки (специальность) Специальность: 35.02.14. «Охотоведение и звероводство»

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства» Количество студентов 30 чел.

Общая трудоемкость дисциплины : лекции 40 час.; лабораторные работы час.; практические занятия 80 час.; КП (КР) час.; СРС 98час.

Вид занятия	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	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
Основная										
	Товароведение и экспертиза животного сырья: учебное пособие	Кидадзе А.Б.	СПб.: Проспект Науки	2012	148 с.		10			10
	Товароведение пушно-меховых товаров: Учеб. для товароведч. фак. торг. Вузов	Беседин А.Н., Каспарьянц С.А., Игнатенко В.Б.	М.:Издательский центр «Академия»	2007.	208 с.			1		1
	Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров	Орленко Л.В.	М. : Форум : Инфра-М,	2011	272		26			26
Дополнительная										
	Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров	Шепелев А.Ф.	Ростов н/Д : МарТ,	2001	111		1			1

	Руководство к практическим занятиям по курсу товароведения пушно-мехового сырья. Учебное пособие для студентов факультета охотоведения.	Каморников М.А.	Иркутск: ИГСХА	2004.	101 с.			1		1
	Товароведение пушно-мехового сырья. Методические указания	Марьясова С.А., Полева Т.А.	Краснояр аграр унт.	2006.	36.		10			10
	Госты на пушно-меховое сырье Госты на пушно-меховые полуфабрикаты	Национальные стандарты	Интернет ресурс/ http://protect.gost.ru .							

Зав. библиотекой _____

Председатель МК _____
института

Зав. кафедрой _____

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

Рейтинг план по дисциплине;

«Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства»

Направление подготовки: специальность: 35.02.14. «Охотоведение и звероводство», 1-2 курс, 2-3 семестр, 242 часа в том числе: 40 лекционных, 80 ч.- практических, 98-самостоятельных

Таблица 9

Показатели и критерии оценки результатов обучения

№ пп	Модуль	Часы	Оценки ответов студента за				Средняя оценка по модулю	Средний балл по модулю
			Устный ответ	Реферат, контрольная работа	Решение тестов и задач	Курсовую работу		
Модуль 1	Кожный покров млекопитающих как товар	10						
Модуль 2	Товарные свойства шкурок хищников	28						
Модуль 3	Товарные свойства шкурок грызунов, зайцеобразных и морского зверя	8						
Модуль 4	Определение товарных качеств мехового сырья	18						
Модуль 5	Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья	12						
Модуль 6	Международные конвенции и национальное законодательство регламентирующие оборот пушно-меховой продукции Пушно-меховой бизнес в современных условиях	22						
Итого за 2 семестр		92						
Модуль 7	Товароведческие характеристики сырья животного происхождения	74						
Модуль 8	Пищевые и лекарственно-техническое сырье растительного происхождения	28						
Модуль 9	Грибы	12						
Модуль 10	Переработка продукции заготовок	6						
Итого за 3 семестр		120						
Итого по дисциплине		212						

Средний балл по модулю вычисляется по формуле: $100(\text{оценка за модуль} * \text{всего часов за модуль} / 5 * 36)$

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем (ями), ведущими лабораторные работы и практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- тестирование; письменные домашние задания; выполнение лабораторных работ; защита лабораторных работ (тестирование); отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски, своевременная сдача тестов, отчетов к лабораторным работам и письменных домашних заданий.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета, диф.зачета, экзамена (включает в себя ответ на теоретические вопросы и решение задач) либо в сочетании различных форм (компьютерного тестирования, решения задач и пр.)

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для организации обучения студентов по дисциплине «Товароведение пушно-мехового сырья» необходимы не ободранные тушки пушных зверей и образцы шкурок пушных зверей, ГОСТы на пушно-меховое сырье и на пушно-меховые полуфабрикаты. Дополнительным материалом могут быть, фотоснимки отдельных пушных зверей и их шкурок представляемые на мультимедийном оборудовании. Для того, чтобы студенты более успешно усваивал материал, обучающие препарировал шкурку зверька и консервировал ее по требованиям ГОСТа на пушно-меховое сырье. Для получения навыков по оценке качества пушнины студент должен изучить товарные свойства образцов шкурки разных видов пушных зверей

Методические рекомендации для обучающихся по дисциплине

В курсе будут использованы лекционно-семинарские образовательные технологии. Практические занятия направленных на формировании у студентов умений и навыков по идентификации вида сырья и оценки ее товарных качеств и по поиску и нахождения требуемых стандартов на пушно-меховое сырье пользуясь интернетом.

10. Образовательные технологии

Таблица 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
	Л		
	ЛЗ		
Модуль 1-10	ПЗ	Лекционно-семинарские и антропоцентрические	46
Всего:			46
из них, в интерактивной форме (модуль 2-5)			30

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

ФИО, ученая степень, ученое звание

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства» для подготовки специалистов направления 35.02.14 «Охотоведение и звероводство» по программе ФГОС СПО Института биотехнология и ветеринарной медицины Красноярского государственного аграрного университета, составленной к.б.н., Б.К.Кельбешевым, доцентом кафедры «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы».

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства» направлена на приобретение знаний по идентификации вида и определения товарных качества пушно-мехового, кожевенного сырья, руководствуясь техническими условиями, государственными стандартами и оформление соответствующих документаций. В процессе запланированных занятий, в результате освоения дисциплины студенты получают профессиональные компетенции ОК 1 – ОК 5, ПК 4.2 указанные в федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования.

Структура программы включает в себя: учебно-тематический план практических занятий, примерную тематику контрольных работ, список основной и дополнительной литературы по дисциплине. Программа предусматривает 80 часов практических и 98 часов самостоятельных занятий. Аудиторные и самостоятельные нагрузки соответствуют учебному плану, изучения модулей дисциплины последовательны и логичны. Самостоятельные работы студентов, диагностические средства (тесты, комплексные контрольные задания др.) соответствуют требованиям ГОС к выпускникам данной ООП. Предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий. Учебно-методическое и информационное обеспечение, материально-техническое обеспечение данной дисциплины соответствуют требованиям ГОС. Рекомендуемая автором литература отвечает современным требованиям к учебному процессу. Основная литература, рекомендуемая составителем программы, изданы в соответствии с современными методологическими и теоретическими представлениями и позволяет студентам самостоятельно и в полном объеме изучать вопросы, рассматриваемые на практических занятиях. Литература, отсутствующая в библиотеке КрасГАУ, имеется на кафедре в электронном варианте. Содержание учебной программы включает в себя дидактические единицы, прописанные в стандарте федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности «Охотоведение и звероводство» утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ N-463 от 7 мая 2014 г.

Программа может быть рекомендована для использования в процессе реализации дисциплины «Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства» в Красноярском государственном аграрном университете

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю подготовки.

Рецензент
(подпись)
место работы)

М.П. Мещен М.А.



М.П.