

**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
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану		<b>242</b>	<b>92</b>	<b>150</b>
<b>Аудиторные занятия</b>		<b>120</b>	<b>48</b>	<b>72</b>
Лекции (Л)		40	16	24
Практические занятия (ПЗ)		80	32	48
Семинары (С)				
Лабораторные работы (ЛР)				
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>		<b>98</b>	<b>44</b>	<b>54</b>
в том числе:				
курсовая работа (проект)				+
консультации				
контрольные работы				24
реферат				
самоподготовка к текущему контролю знаний				
др. виды				
<b>Вид контроля:</b>			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	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
	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	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>12</b>
	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	<b>10</b>	<b>2</b>		<b>8</b>
	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	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
	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	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
	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	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
	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
		<b>Итого за 2 семестр</b>	<b>92</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>44</b>
Модуль 7		Товароведческие характеристики сырья животного происхождения		<b>14</b>	<b>32</b>	<b>28</b>
	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
		<b>Итого за 3 семестр</b>		<b>24</b>	<b>48</b>	<b>54</b>
		<b>Всего</b>		<b>40</b>	<b>80</b>	<b>98</b>

### 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			<b>2</b>	
	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			<b>2</b>	
	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			<b>2</b>	
	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			<b>4</b>	
	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			<b>2</b>	
	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			<b>4</b>	
	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
		<b>Итого за 2 семестр</b>	<b>16</b>	
Модуль 7. Товароведческие характеристики сырья животного происхождения			<b>14</b>	
	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 РН 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 РН 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 РН мышечной ткани Изменение влагоудерживающей способности мышечной ткани). Гистологические изменения по стадиям порчи мяса	2	Опрос
	Модульная единица 7.6 Лекарственн о-	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
<b>Итого за 3 семестр</b>			<b>24</b>	
<b>Всего</b>			<b>40</b>	

#### 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 <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Кожный покров млекопитающих как товар				<b>4</b>
	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				<b>10</b>
	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

<sup>1</sup> 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	<b>4</b>
	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 (шкурок тюленя и нерпы, морского котика)	Тестирование, опрос	2
Модуль 4. Определение товарных качеств мехового сырья				<b>6</b>
	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 (шкурты телят северного оленя, жеребка, опойка, ягнят, козлят)	Тестирование, опрос	2
Модуль 5. Основные требования к дообработке, хранению и транспортировке пушно-мехового сырья				<b>4</b>
	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				<b>4</b>
	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
<b>Итого за 2 семестр</b>				<b>32</b>
Модуль 7. Товароведческие характеристики сырья животного происхождения			Тестирование, опрос	<b>32</b>
	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
<b>Модуль 8. Пищевые и лекарственно-техническое сырье растительного происхождения</b>				<b>10</b>
	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
<b>Модуль 9. Грибы</b>				<b>4</b>

	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				<b>2</b>
	Модульная единица 4.1.	Занятие 24. Переработка собственной продукции и получение товаров народного потребления	Тестирование, опрос	2
		<b>Итого за 3 семестр</b>		<b>48</b>
	<b>ВСЕГО</b>			<b>80</b>

#### 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
	<b>Итого за 2 семестр</b>			
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
<b>Итого за 3 семестр</b>				<b>54</b>
<b>ВСЕГО</b>				<b>98</b>

#### 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 куньих (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: <a href="#">Дашков и К°</a> 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						
	<b>Итого за 2 семестр</b>	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						
	<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>120</b>						
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>212</b>						

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

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/ <a href="http://protect.gost.ru">http://protect.gost.ru</a> .							

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						
<b>Итого за 2 семестр</b>		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						
<b>Итого за 3 семестр</b>		120						
<b>Итого по дисциплине</b>		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)

Генеральный директор Охот.хоз-ва СО  
М.П. Мещен М.А.

