

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

Лефлер Т.Ф.

«27» марта 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор

Пыжикова Н.И.

«31» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИИ ЗАГОТОВКИ И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ**  
**ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ХОЗЯЙСТВА И ЗВЕРОВОДСТВА**

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

Курс 2

Семестры 3

Форма обучения очная

Квалификация выпускника: охотовед

Красноярск, 2023

Составитель: Кельбешев 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 «21» февраля 2023 г.

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  
протокол № 7 от «21» марта 2023 г.

Председатель методической комиссии Турицына Е.Г., д-р. ветеринар. наук, проф.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки  
(специальности) \*

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

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2023 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>5</b>
<b>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	<b>5</b>
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	5
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ .....	6
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ</b> .....	<b>6</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>7</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>8</b>
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ КУРСА .....	8
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	12
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ .....	14
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> .....	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	<b>16</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>17</b>
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	17
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	17
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ .....	20
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	<b>23</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>24</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>24</b>
<b>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b> .....	<b>24</b>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	<b>26</b>

## **Аннотация**

Дисциплина «Технологии заготовки и первичной переработки 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 на кафедре «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с заготовкой, переработкой, хранением и реализацией продукции охотничьего хозяйства и звероводства. Исходя из этого, основными целями дисциплины «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства» являются:

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

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 140 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (24 часов), практические (72 часов) занятия, самостоятельная работа студентов (44 часов), консультации (6 часов).

### **Используемые сокращения**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ТО – теоретическое обучение (лекции, семинары)

ЛПЗ – лабораторные и практические занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

## **1. Требования к дисциплине**

### **1.1. Внешние и внутренние требования**

Дисциплина «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства» включена в профессиональный цикл дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 35.02.14 – «Охотоведение и звероводство».

Реализация в дисциплине «Технологии заготовки и первичной переработки 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, кафедрой «Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»

## 1.2.

### Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства» нацелена на формирование профессиональных компетенций, связанных с заготовкой, переработкой, хранением и реализацией продукции охотничьего хозяйства и звероводства.

Исходя из этого, основными целями дисциплины «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства» являются:

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 140 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (24 часов), практические (72 часов) занятия, самостоятельная работа студентов (44 часов), консультации (6 часов).

## 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 4.4. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства.

ПК 4.5. Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи рабочих, должностям служащих

В результате изучения данной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт заготовки, первичной обработки, переработки и хранения основных видов продукции охотничьего хозяйства и звероводства;

**Знать:**

- приемы первичной обработки и переработки различных видов продукции охотничьего промысла и звероводства;
- стандарты на продукцию охотничьего промысла и звероводства

**Уметь:**

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

**Владеть:**

- методами идентификации и экспертизы качества товаров;
- приемами и методами первичной обработки и переработки различных видов продукции охотничьего промысла и звероводства.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 140 часа, их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	по семестрам
		№3
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>140</b>	<b>140</b>
<b>Аудиторные занятия</b>	<b>96</b>	<b>96</b>
в том числе:		
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	24	24
Лабораторные и практические занятия (ЛПЗ)	72	72
<b>Консультации</b>		
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
в том числе:		
самоподготовка к текущему контролю знаний	14	14
др. виды	10	10
<b>Вид контроля:</b>		зачет

## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе				Формы контроля
			Л	ПЗ	СРС	Консультации	
1	Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	10	4	6			опрос
2	Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных	32	6	18	8		опрос
3	Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения	26	4	12	12		опрос
4	Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья	34	4	20	10		опрос
5	Модуль 5. Технологии первичной обработки, оценки качества грибов	16	2	8	6		опрос
6	Модуль 6. Организация скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	20	4	8	8		опрос
	<b>ИТОГО</b>	<b>140</b>	<b>24</b>	<b>72</b>	<b>44</b>		<b>Зачет</b>

### 4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
<b>Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
Модульная ед.1.1. История развития охотничьего промысла и заготовок продукции ее	4	2	2	
Модульная ед. 1.2. Особенности заготовок продукция охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	6	2	4	
<b>Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса</b>	<b>32</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>8</b>



Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
<b>диких животных</b>				
Модульная ед. 2.1 Пернатая дичь	8	2	4	2
Модульная ед. 2.2. Мясо диких животных	8	2	6	2
Модульная ед. 2.3. Мясо зайцеобразных и грызунов	8	2	4	2
Модульная ед. 2.4. Мясо хищников	6		4	2
<b>Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
Модульная ед. 3.1 Панты, ранты, рога	10	2	4	4
Модульная ед. 3.2 Мускусная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя	10	2	4	4
Модульная ед. 3.3 Жир зимоспящих млекопитающих.	8		4	4
<b>Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>10</b>
Модульная ед. 4.1 Свежие дикорастущие травянистые растения	8	2	4	2
Модульная ед. 4.2 Орехи, семена дикорастущих растений	6		4	2
Модульная ед. 4.3 Плоды, ягоды дикорастущих растений	8	2	4	2
Модульная ед. 4.4 Корни, корневища растений	6		4	2
Модульная ед. 4.5 Побеги, цветки, листья растений	6		4	2
<b>Модуль 5. Технологии первичной обработки, оценки качества грибов</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
Модульная ед. 5.1 Определение видовой принадлежности грибов	8	2	4	2
Модульная ед. 5.2. Заготовка, оценка качества грибов	8		4	4
<b>Модуль 6. Организация скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
Модульная ед. 6.1. Организация производства	10	2	4	4
Модульная ед. 6.2. Организация коммерческой деятельности	10	2	4	4
<b>ИТОГО</b>	<b>140</b>	<b>24</b>	<b>72</b>	<b>44</b>

### 4.3. Содержание модулей курса

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса (семинаров)

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции (семинара)	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов</b>			<b>4</b>
	<b>Модульная ед.1.1.</b> История развития охотничьего промысла и заготовок продукции ее	Лекция 1. Организация промысла и заготовок продукции в царской России, СССР и в современных условиях		2
	<b>Модульная ед. 1.2.</b> Особенности заготовок продукция охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	Лекция 2. Заготовительная деятельность в охотничьем хозяйстве		2
	<b>Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных</b>			<b>6</b>
	<b>Модульная ед. 2.1</b> Пернатая дичь	Лекция 3. Мясо птиц	Опрос	2
	<b>Модульная ед. 2.2.</b> Мясо диких животных	Лекция 4. Мясо диких копытных	Опрос	2
	<b>Модульная ед. 2.3.</b> Мясо зайцеобразных и грызунов	Лекция 5. Мясо зайцеобразных и грызунов	Опрос	2
	<b>Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения</b>			4
	<b>Модульная ед. 3.1</b> Панты, ранты, рога	Лекция 6. Панты марала, изюбря, пятнистого оленя, северного оленя		2
	<b>Модульная ед. 3.2</b> Мускусная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя	Лекция 7 Мускусная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя,		2
	<b>Модульная ед. 3.3</b> Жир зимоспящих млекопитающих.			
	<b>Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья</b>		Опрос	4

<sup>1</sup> Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

<b>Модульная ед. 4.1</b> Свежие дикорастущие травянистые растения	Лекция 8. Свежие дикорастущие травянистые растения. Свежие дикорастущие плоды (семечковые, косточковые Свежие дикорастущие ягоды (настоящие, сложные, ложные) Орехоплодные дикорастущие растения		2
<b>Модульная ед. 4.2</b> Орехи, семена дикорастущих растений			
<b>Модульная ед. 4.3</b> Плоды, ягоды дикорастущих растений	Лекция 9 Особенности заготовок растений их побегов, цветков, листьев, плодов. Технические требования к продукции		2
<b>Модульная ед. 4.4</b> Корни, корневища растений			
<b>Модульная ед. 4.5</b> Побеги, цветки, листья растений			
<b>Модуль 5. Технологии первичной обработки, оценки качества грибов</b>			2
<b>Модульная ед. 5.1</b> Определение видовой принадлежности грибов	Лекция 10. Строение и классификация грибов. Потребительские достоинства, пищевая ценность, лечебные свойства грибов		2
<b>Модульная ед. 5.2.</b> Заготовка, оценка качества грибов			
<b>Модуль 6. Организация скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов</b>			4
<b>Модульная ед. 6.1.</b> Организация производства	Лекция 11. Особенности организация производства по скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	Опрос	2
<b>Модульная ед. 6.2.</b> Организация коммерческой деятельности	Лекция 12. Организация коммерческой деятельности по скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	Опрос	2
<b>Итого</b>			<b>24</b>

#### 4.4. Лабораторные и практические занятия

Таблица 5

##### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных и практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	<b>Модуль 1. Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов</b>			<b>6</b>
	<b>Модульная ед.1.1.</b> История развития охотничьего промысла и заготовок продукции ее	Занятие 1. Организация промысла и заготовок продукции в современных условиях	Опрос	<b>2</b>
	<b>Модульная ед. 1.2.</b> Особенности заготовок продукция охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	Занятие 2, 3. Общие требования к заготовке продукции из дикой природы.	Опрос	<b>4</b>
2	<b>Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных</b>			<b>18</b>
	<b>Модульная ед. 2.1</b> Пернатая дичь	Занятие 4,5 Пернатая дичь. Оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модульная ед. 2.2.</b> Мясо диких животных	Занятие 6,7,8 Мясо диких животных. Оценка качества продукции	Опрос	<b>6</b>
	<b>Модульная ед. 2.3.</b> Мясо зайцеобразных и грызунов	Занятие 9,10. Мясо грызунов и зайцеобразных. Оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модульная ед. 2.1.</b> Мясо хищников	Занятие 11,12. Мясо хищников. Оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения</b>			<b>12</b>
	<b>Модульная ед. 3.1</b> Панты, раны, рога	Занятие 13,14. Панты марала, изюбря, пятнистого оленя, северного оленя	Опрос	<b>4</b>
<b>Модульная ед. 3.2</b> Muskusная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя	Занятие 15,16. Muskusная железа кабарги, струя бобра, желчь и лапы медведя	Опрос	<b>4</b>	

<sup>2</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

	<b>Модульная ед. 3.3</b> Жир зимоспящих млекопитающих.	Занятие 17,18. Жир зимоспящих млекопитающих. Методы обработки и оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья</b>			<b>20</b>
	<b>Модульная ед. 4.1</b> Свежие дикорастущие травянистые растения	Занятие 19,20. Свежие дикорастущие травянистые растения. Особенности заготовок обработки и хранения. Оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модульная ед. 4.2</b> Орехи, семена дикорастущих растений	Занятие 21,22. Орехи, семена дикорастущих растений. Особенности заготовок обработки и хранения. Оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модульная ед. 4.3</b> Плоды, ягоды дикорастущих растений	Занятие 23,24. Плоды, ягоды дикорастущих растений. Особенности заготовок обработки и хранения. Оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модульная ед. 4.4</b> Корни, корневища растений	Занятие 25,26. Особенности заготовок корней и корневищ растений, обработки и хранения. Оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модульная ед. 4.5</b> Побеги, цветки, листья растений	Занятие 27,28. Особенности заготовок растений их побегов, цветков, листьев. Технические требования к продукции	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модуль 5. Технологии первичной обработки, оценки качества грибов</b>			<b>8</b>
	<b>Модульная ед. 5.1</b> Определение видовой принадлежности грибов	Занятие 29,30. Определение видовой принадлежности грибов	Опрос	<b>4</b>
	<b>Модульная ед. 5.2.</b> Заготовка, оценка качества грибов	Занятие 31,32. Особенности заготовок грибов, обработки и хранения. Оценка качества продукции	Опрос	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Модуль 6. Организация скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов</b>		Опрос	<b>8</b>
	<b>Модульная ед. 6.1.</b> Организация производства	Занятие 33. Основные требования к организации данного вида деятельности	Опрос	<b>2</b>
		Занятие 34. Организация переработки продукции	Опрос	<b>2</b>
	<b>Модульная ед. 6.2.</b> Организация коммерческой деятельности	Занятие 35. Оценка эффективности хозяйственной деятельности	Опрос	<b>2</b>
		Занятие 36. Планирование деятельности и составление бизнес плана	Опрос	<b>2</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>Диф. зачет</b>	<b>72</b>

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

Таблица 6

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

№ модуля и модульной единицы дисциплины	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Вид <sup>3</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 2. Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных</b>			<b>8</b>
<b>Модульная ед. 2.1</b> Пернатая дичь	Первичная обработка пернатой дичи.	Реферат, опрос	<b>2</b>
<b>Модульная ед. 2.2.</b> Мясо диких животных	Первичная обработка мяса диких животных. Оценка качества продукции		<b>2</b>
<b>Модульная ед. 2.3.</b> Мясо зайцеобразных и грызунов	Первичная обработка мяса грызунов и зайцеобразных. Оценка качества продукции		<b>2</b>
<b>Модульная ед. 2.1.</b> Мясо хищников	Первичная обработка мяса хищников. Оценка качества продукции		<b>2</b>
<b>Модуль 3. Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения</b>			<b>12</b>
<b>Модульная ед. 3.1</b> Панты, ранты, рога	Варка пантов марала Сушка рантов северного оленя	Реферат, опрос	<b>4</b>
<b>Модульная ед. 3.2.</b> Лекарственно-техническое сырье животного происхождения	Переработка лекарственно-технического сырья животного происхождения	Реферат, опрос	<b>4</b>
<b>Модульная ед. 3.3</b> Жир зимоспящих млекопитающих	Топка жира медведя Вытапливание жира сурка		<b>4</b>
<b>Модуль 4. Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья</b>			<b>10</b>
<b>Модульная ед. 4.1</b> Свежие дикорастущие травянистые растения	Переработка черемши, папоротника	Реферат, опрос	<b>2</b>
<b>Модульная ед. 4.2</b> Орехи, семена дикорастущих растений	Переработка кедрового ореха	Реферат, опрос	<b>2</b>
<b>Модульная ед. 4.3</b> Плоды, ягоды дикорастущих растений	Переработка семян, плодов, ягод	Реферат, опрос	<b>2</b>

<sup>3</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

<b>Модульная ед. 4.4</b> Корни, корневища растений	Занятие 23. Заготовка корней лопуха	Опрос	<b>2</b>
<b>Модульная ед. 4.5</b> Побеги, цветки, листья растений	Переработка растительного лекарственно-технического сырья	Реферат, опрос	<b>2</b>
<b>Модуль 5. Технологии первичной обработки, оценки качества грибов</b>			<b>6</b>
<b>Модульная ед. 5.1</b> Определение видовой принадлежности грибов	Определение видовой принадлежности грибов	Опрос	<b>2</b>
<b>Модульная ед. 5.2.</b> Заготовка, оценка качества грибов	Переработка грибов		<b>4</b>
<b>Модуль 6. Организация скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов</b>			<b>8</b>
<b>Модульная ед.6.1.</b> Организация производства	Составить проект по организации производства с использованием ресурсов сырья заготавливаемый охотничьим хозяйством		<b>4</b>
<b>Модульная ед 6.2.</b> Организация коммерческой деятельности	Составить проект коммерческой деятельности по заготовке и продаже сырья заготавливаемый охотничьим хозяйством		<b>4</b>
<b>Итого</b>			<b>44</b>

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

Таблица 6

Темы курсовых проектов (работ)

Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература
Курсовые работы по дисциплине не предусмотрены	

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Л	ПЗ	СРС	Другие виды	Вид контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ПК 4.1. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных.	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
ПК 4.4. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства.	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование



ПК 4.5. Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6	Модуль – 1 - 6		Опрос, тестирование
---	----------------	----------------	----------------	--	---------------------

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

	Сорокина Н.Д.	Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для начального проф. образования.	М.:Издательский центр «Академия», 2008. -208с
	Давлетов З.Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: Учебное пособие	СПб.:М, Краснодар, 2015 -399 с.
	И.Э.Цепалова, В.И.Бакайтис, И.П.Кутафьева, В.М.Позняковский	Экспертиза грибов: Учебно-справочное пособие.– (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного	Новосибирск: Изд-во Новосибирского ута: Сиб.унив. изд-во, 2002. - 256 с., 32 с.ил.
	И.Э.Цепалова, 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.

### 6.2. Дополнительная литература

	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.
6	Хозяев В.И.	Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного мясного сырья: Учебное пособие	М.:Издательско-ниготорговый центр «Маркетинг», 2002. - 236с.
8	Каспарьянц С.А. Костылев А.Ф. Шкутов Ю.Г.	Товароведение и технология первичной обработки кожевенного сырья	М.: Лёгкая индустрия, 1977, - 391 с.
	Национальные стандарты	Госты на пушно-меховое сырье, мясо-дичь, дикорастущие плоды и ягоды и лекарственно-техническое сырье	Интернет ресурс/ <a href="http://protect.gost.ru">http://protect.gost.ru</a> .
9			

### 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**// ohotnadzor**24**.
- Фонотека голосов животных им. Б.Н. Вепринцева (Вепринцева О.Д.)// <http://sev-in.ru/index.php/ru/fonoteka-golosov-zivotnyh-im-bn-veprintseva-veprintseva-od>.
- Обучающие картинки «следы животных»// <https://www.ejin.ru/zhivotnye/obuchayushhie-kartinki-sledy-zhivotnyh.html>.
- Следы животных и птиц на снегу // <https://www.ogorod.ru/ru/main/inspiration/12852/Sledy-zhivotnyh-i-ptic-na-snegu-shemy-s-nazvaniyami.htm>.

#### **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 сумма баллов	≤ 50	51-70	71-85	86-100
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 2 курс, специальность 35.02.14 – «Охотоведение, звероводство» 3 семестр, 140 часа в том числе: 24 – лекционных, 44 ч.- практических, 72-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.	Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	10						
Модуль 2.	Технологии первичной обработки,	32						

	оценки качества мяса диких животных							
Модуль 3.	Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения	26						
Модуль 4.	Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья	34						
Модуль 5.	Технологии первичной обработки, оценки качества грибов	16						
Модуль 6.	Организация скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	20						
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>140</b>						

### 6.3. Программное обеспечение

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: научная электронная библиотека e-library, Rambler, Yandex, Google, Current Contents, e-journals, ScienceDirect.

Таблица 9

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы  
 Направление подготовки (специальность) Специальность: 35.02.14. «Охотоведение и звероводство»

Дисциплина «**Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства**» Количество студентов 25 чел. Общая трудоемкость дисциплины 122: лекции 24 час.; лабораторные работы 0 час.; практические занятия 68 час.; КП (КР) 6 час.; СРС 24 час.

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										
	Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для начального проф. образования.	Сорокина Н.Д.	М.:Издательский центр «Академия»	2008	208с			1		1
	Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: Учебное пособие	Давлетов З.Х.	СПб.:М, Краснодар, 2015 - 399 с.	2015	399	+	+			ЭБС «Лань»
	Экспертиза грибов: Учебно-справочное пособие.– (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного	И.Э.Цепалова, В.И.Бакайтис, И.П.Кутафьева, В.М.Позняковский	Новосибирск: Изд-во Новосибирского ута: Сиб.унив. изд-во	2002	256с					6

Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность: Учебно-справочное пособие (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья/ Под ред. В.М.Позняковского)	И.Э.Цапалова, М.Д.Губина, О.В.Голубь, В.М.Поздняковский	Новосибирск: Изд-во Новосибирского ута: Сиб.унив. изд-во	2002	256с					6
Дополнительная									
Первичная обработка, выделка, качество зимних видов промысловой пушнины: Пособие для охотников	Давлетов З.Х. Судаков В.В., Семакин Л.Д.	ВНИИОЗ им. проф. Б.М.Житкова. - Киров, 1992. - 151 с.	1992	151					15
Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного мясного сырья: Учебное пособие	Хозяев В.И.	М.:Издательско-книготорговый центр «Маркетинг»	2002	236 с					1
Товароведение и технология первичной обработки кожевенного сырья	Каспарьянц С.А. Костылев А.Ф. Шкутов Ю.Г.	М.: Лёгкая индустрия.	1977	391			1		1

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_  
института

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

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

Виды текущего контроля: реферат, тестирование.

Промежуточный контроль – зачет

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		
Модуль 1	Заготовка продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	10					
Модуль 2	Технологии первичной обработки, оценки качества мяса диких животных	32					
Модуль 3	Технологии первичной обработки, оценки качества лекарственно-технического сырья животного происхождения	28					
Модуль 4	Технологии первичной обработки, оценки качества растительного сырья	34					
Модуль 5	Технологии первичной обработки, оценки качества грибов	16					
Модуль 6	Организация скупки, хранения, переработки, продажи продукции охотничьего хозяйства и сопутствующих промыслов	20					
Итого по дисциплине		140					

Средний балл по модулю рассчитывается по формуле: балл за модуль\*часы за модуль\*100/всего часов по дисциплине\*наивысший балл (5)

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

### **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 используются коллекционные материалы: шкурки пушных зверей, рога, панты и прочая продукция от оленей, лекарственное сырье животного и растительного происхождения, ГОСТы на пушно-меховое сырье и на другую продукцию. Дополнительным материалом могут быть, фотоснимки шкурок пушных зверей и прочей продукции заготавливаемая охотничьим хозяйством. Для демонстрации материалов на мультимедийном оборудовании потребуется 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**

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

## **10. Образовательные технологии**

Таблица 10

<b>Название раздела дисциплины или отдельных тем</b>	<b>Вид занятия</b>	<b>Используемые образовательные технологии</b>	<b>Часы</b>
	Л		
	ЛЗ		
Модуль 1-3	ПЗ	Лекционно-семинарские	68



<b>Название раздела дисциплины или отдельных тем</b>	<b>Вид занятия</b>	<b>Используемые образовательные технологии</b>	<b>Часы</b>
		и антропоцентрические	
Всего:			92
из них, в интерактивной форме (модуль 1-3)			30

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Кельбешеков Б.К., к.б.н., доцент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

### на рабочую программу по дисциплине «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства» для студентов специальности 35.02.14 «Охотоведение и звероводство»

Рабочая программа по дисциплине «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства» предназначена для подготовки студентов по специальности 35.02.14 «Охотоведение и звероводство».

Содержание рабочей программы соответствует Федеральному Государственному образовательному стандарту СПО по специальности 35.02.14 «Охотоведение и звероводство».

Рабочая программа включает тематическое планирование, учитывающее нагрузку и часы на практические занятия. Пояснительная записка показывает предназначение рабочей программы для реализации государственных требований и минимального содержания к уровню подготовки выпускников по данным специальностям.

Содержание рабочей программы разбито по темам, по которым определены знания, умения и навыки, которыми должны овладеть учащиеся в результате освоения дисциплины. Тематика работ и распределение учебных часов соответствует Государственному стандарту и учебному плану. Трудоемкость дисциплины разбита на модули и модульные единицы. Приводятся темы лекций и лабораторных занятий, а также вопросы для самостоятельного изучения. Приведена основная и дополнительная литература по изучению дисциплины.

В программе отражена практическая направленность курса. Учебный материал изложен последовательно и соответствует Государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 35.02.14 «Охотоведение и звероводство».

Таким образом, данная рабочая программа может быть рекомендована для планирования работы в высшем профессиональном учебном заведении по данной специальности.

Рецензент:  
Генеральный директор  
Охотничьего хозяйства ООО «Белисказ»



Мишин И.А.