

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

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

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

ФГОС ВО

Направление подготовки 06.03.01 «Биология»

Направленность (профиль) **Ихтиология**

Курс **4**

Семестры **8**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2019



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

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

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

«22» апреля 2019 г.

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

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

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

«25» апреля 2019 г.

Лист согласования рабочей программы

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

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

«29» апреля 2019 г.

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

«29» апреля 2019 г.

Оглавление

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

Аннотация

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

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

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

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

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

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

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

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

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

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

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

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

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

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть:

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

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

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

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

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

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	
Модуль 1 Введение.	22	-	2	20
Модуль 2 Стандартизация и сертификация.	23	1	2	20
Модуль 3 Основные требования, предъявляемые к сырью, его заготовке, первичной обработке и хранению.	90	5	4	81
Экзамен	9			
ИТОГО	144	6	8	121

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

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

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

4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

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

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

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

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

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

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

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

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

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

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

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

6.2. Дополнительная литература

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

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

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

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

6.4. Программное обеспечение

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

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра: Зоотехнии и ТППЖ Направление подготовки 06.03.01 «Биология»

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

Количество студентов 15

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

Директор научной библиотеки _____ Р.А. Зорина

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

Виды текущего контроля: контрольные работы.

Промежуточный контроль – экзамен.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

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

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 4

Нормативная трудоемкость дисциплины 144 ч.

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

100 – 87 балла - 5 (отлично);

86 – 73 - 4 (хорошо);

72 – 60 - 3 (удовлетворительно).

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

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

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

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

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

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

10. Образовательные технологии

Таблица 9

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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

Программу разработали:

Юдахина М.А. к. с.-х. н. _____

На рабочую программу по предмету «Биологические ресурсы водоемов (аквакультура и рыбное хозяйство)» с основами специализации «Специализация в аквакультуре» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 «Биология», разработанную на кафедре Биология и ТИИТ-К, с.х. и, доктором Ильяшовой И.А.

Данная программа подготовки специалистов и рабочих профессий «Специализация в аквакультуре и специализация в гидроаэриации водоемов» реализуется в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 «Биология». Актуальность данной специальности обусловлена наличием огромных природных запасов и огромной потребности в кормовой литературе (продукции), лекарственных средств, витаминов, минеральных веществ и других биологических добавках и необходимых препаратов и рыбной продукции.

Данный курс, на основании академической истории, обеспечивает получение знаний, навыков, умений студентам-биологам, гидроаэриологам, гидроаэриологам, гидроаэриологам, гидроаэриологам и иной профессиональной деятельности, по окончании которого выпускники должны иметь способности ориентироваться, анализировать, критически оценивать, применять знания и навыки, адаптироваться к условиям профессиональной деятельности, ориентироваться и оценивать актуальную информацию, а также осуществлять поиск и регулировать профессиональные знания, профессиональные компетенции и профессиональные навыки.

Биологам по курсу, указанное в рабочей программе, реализуется с использованием средств преподавательского аппарата и особенно опыта и умения. Специализация и специализация с 06.03.01 «Биология» реализуется на базе аквакультурного факультета, факультета и факультета, факультета и факультета и факультета. Специализация и специализация с 06.03.01 «Биология» реализуется на базе аквакультурного факультета, факультета и факультета, факультета и факультета и факультета. Специализация и специализация с 06.03.01 «Биология» реализуется на базе аквакультурного факультета, факультета и факультета, факультета и факультета и факультета.

Данная рабочая программа по предмету «Биологические ресурсы водоемов (аквакультура и рыбное хозяйство)» предназначена для студентов-биологов и гидроаэриологов по направлению подготовки 06.03.01 «Биология».

Подпись:

И.А. Ильяшова, старший преподаватель
ФАО «Краснодарский колледж»



Ильяшова И.А.