

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 «Зоотехнии и технологии 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

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

ФГОС ВО

Направление подготовки **06.03.01 «Биология»**

Направленность (профиль) **Ихтиология**

Курс **5**

Семестры **9**

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: Козина Е.А., к.б.н., доцент

«20» апреля 2019 г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 14 «12» апреля 2019 г.

Зав. кафедрой Лефлер ТФ., д.с.-х.н., профессор

«26» 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., профессор

«29» апреля 2019 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	10
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	11
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	12
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	13
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	14
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	14
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	15
6.4. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	16
6.5. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	16
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	19
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	20

Аннотация

Дисциплина «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 06.03.01. «Биология». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой «Зоотехния и технология переработки продуктов животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-3; ПК-6) выпускника.

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

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачёта.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (12/4 часа), лабораторные (16/8 часа) занятия и (76 часов) самостоятельной работы студента.

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

ПЗ - практические занятия

С - семинары

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1 Дисциплины (модули).

Реализация в дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 06.03.01. «Биология» направленности (профилю) «Ихтиология» должна формировать следующие компетенции:

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

- ПК-6 - способностью применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» являются «Ботаника», «Общая биология», «Химия и биохимия», «Биология и систематика охотничьих зверей и птиц», «Товароведение пушно-мехового сырья».

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

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области переработки продукции охотничьего хозяйства.

Задачи дисциплины:

- оценка качества сырья животного и растительного происхождения, получаемого в охотничьих хозяйствах;

- изучение технологий хранения, транспортирования и первичной переработки сырья животного и растительного происхождения в условиях охотничьих хозяйств.

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

Владеть: практическими навыками и методами заготовки, переработки и хранения продукции звероводства и лекарственно-технического сырья; необходимой документацией при производстве, заготовке и получении продукции от охотничьего промысла.

Реализация в дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки по направлению подготовки 06.03.01. «Биология» направленности (профилю) «Ихтиология» должна формировать следующие компетенции:

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

- ПК-6 - способностью применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), 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	
			№9	№
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108	
Контактная работа	0,78	28	28	
Лекции (Л)		12/4	12/4	
Лабораторные работы (ЛР)		16/8	16/8	
Самостоятельная работа (СРС)	2,1	76	76	
в том числе:				
консультации				
самостоятельное изучение тем и разделов		36	36	
реферат				
самоподготовка к текущему контролю знаний		40	40	
Вид контроля:			зачёт	

4. Структура и содержание дисциплины**4.1. Структура дисциплины**

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛЗ	СРС	
1	Модуль 1 Мясо-дичная продукция	35	4	5	26	тестирование, зачёт
2	Модуль 2 Дикорастущая пищевая продукция	33	4	5	24	тестирование, зачёт
3	Модуль 3. Лекарственно-техническое сырьё	36	4	6	26	тестирование, зачёт
	ИТОГО	108	12	16	76	

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	ЛЗ	
Модуль 1 Мясо-дичная продукция	35	4	5	26
Модульная единица 1.1 Особенности состава и свойств мяса промысловых зверей	7	1	1	5
Модульная единица 1.2 Убой млекопитающих и первичная обработка продуктов убоя	6	-	1	5
Модульная единица 1.3 Пернатая дичь	7	1	1	5

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модульная единица 1.4 Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов	7	1	1	5
Модульная единица 1.5 Методы исследования степени свежести мяса	8	1	1	6
Модуль 2 Дикорастущая пищевая продукция	33	4	5	24
Модульная единица 2.1 Грибы.	10	1	1	8
Модульная единица 2.2 Ягоды и другие сочные плоды	11	1	2	8
Модульная единица 2.3 Орехи	12	2	2	8
Модуль 3. Лекарственно-техническое сырьё	36	4	6	26
Модульная единица 3.1 Панты оленей	7	1	1	5
Модульная единица 3.2 Рога сайгака, желчь млекопитающих, жир млекопитающих, бобровая и кабарговая струя	6	-	1	5
Модульная единица 3.3 Щетина и рогакопытное сырьё	7	1	1	5
Модульная единица 3.4 Перо-пуховое сырьё	7	1	1	5
Модульная единица 3.5 Растительное лекарственно-техническое сырьё	9	1	2	6
Итого	108	12	16	76

4.3. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Мясо-дичная продукция.

Модульная единица 1.1 Особенности состава и свойств мяса промысловых зверей. Изучаются пищевая ценность и ткани мяса, хозяйственное значение мяса промысловых зверей, мясо оленей, диких козлов и баранов, мясо кабанов, мясо зайцев, мясо медведей, сурков, барсуков и других зверей.

Модульная единица 1.2 Убой млекопитающих и первичная обработка продуктов убоя. Изучаются убой и обескровливание млекопитающих, снятие и первичная обработка шкур зверей нутровка, разделка и туалет туши, упитанность, сорта мяса и сортовой разруб туши, требования к первичной обработке и качеству субпродуктов.

Модульная единица 1.3 Пернатая дичь: хозяйственное значение пернатой дичи, особенности состава, свойств мяса боровой, степной и горной дичи (рябчик, тетерев, глухарь, белая куропатка, тундряная куропатка, серая куропатка, бородатая, или горная, куропатка. каменная куропатка (кеклик), фазан, перепел); особенности состава, свойств мяса водоплавающей дичи; первичная обработка мяса и субпродуктов пернатой дичи (удаление пера и пуха с тушек птиц); требования к качеству тушек дичи в пере.

Модульная единица 1.4 Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов: изменения, происходящие в мясопродуктах после убоя животного (микробные изменения мясопродуктов); временное хранение мясопродуктов в полевых условиях (тушки пернатой дичи); консервирование мясопродуктов низкими температурами; консервирование мясопродуктов поваренной солью (подготовка мяса дичи к посолу, показатели качества соленого мяса); тепловая обработка и ее влияние на качество мясопродуктов; консервирование мяса сушкой; консервирование мяса копчением; консервирование мяса дичи заливкой жиром и маринованием.

Модульная единица 1.5 Методы исследования степени свежести мяса: органолептические исследования свежести мяса млекопитающих; лабораторные методы

исследования свежести мяса млекопитающих; балльная оценка степени свежести мяса; исследование свежести мяса и тушек пернатой дичи

МОДУЛЬ 2. Дикорастущая пищевая продукция

Модульная единица 2.1 Грибы. Краткая характеристика основных видов грибов. Химический состав, пищевая и лечебная ценность грибов. Факторы, влияющие на рост и плодоношение грибов. Технология разведения грибов. Сбор и приёмка грибов. Технология консервирования и требования к качеству грибов.

Модульная единица 2.2 Ягоды и другие сочные плоды. Состав, свойства, сбор и использование основных видов ягод. Состав, свойства, сбор и использование семечковых плодов. Состав, свойства, сбор и использование косточковых плодов. Сушка ягод и других сочных плодов. Биохимические способы консервирования плодов и продуктов их переработки. Консервирование сахаром плодов и продуктов их переработки. Консервирование плодов и продуктов их переработки химическими веществами. Переработка плодовых соков на вино.

Модульная единица 2.3 Орехи. Состав и свойства кедровых орехов. Сбор, первичная обработка и требования к качеству кедровых орехов. Лещина (лесной орех). Орех грецкий и маньчжурский. Миндаль, фисташка и каштан.

МОДУЛЬ 3. Лекарственно-техническое сырьё.

Модульная единица 3.1 Панты оленей. Изучаются: рост и развитие рогов оленей; снятие и первичная обработка пантов; требования к качеству пантов марала, изюбра и пятнистого оленя; панты северного оленя; панты лося; панты косули; требования к первичной обработке и качеству дополнительных видов лекарственного сырья оленей.

Модульная единица 3.2 Рога сайгака, желчь млекопитающих, жир млекопитающих, бобровая и кабарговая струя. Изучаются: состав, свойства и применение рогов сайгака; строение, первичная обработка и хранение рогов сайгака; желчь млекопитающих (состав, свойства и использование желчи животных, требования к первичной обработке и качеству медвежьей желчи); жир млекопитающих (состав, свойства и использование жира некоторых видов млекопитающих, технология сбора и первичной обработки жира-сырца, требования к качеству жира сурка); бобровая (состав, свойства и использование бобровой струи, первичная обработка и требования к качеству бобровой струи) и кабарговая струя.

Модульная единица 3.3 Щетина и рогакопытное сырьё. Изучаются: физико-механические свойства щетины; технология снятия и первичной обработки щетины; товарные категории и требования к качеству щетины; строение и состав рогов и копыт животных; первичная обработка и специфические пороки рога-копытного сырья; товарные категории и требования к качеству рога-копытного сырья.

Модульная единица 3.4 Перо-пуховое сырьё. Изучаются: рост, развитие и структурные особенности пера и пуха; физико-механические свойства перо-пухового сырья; основные виды и товарные категории перо-пухового сырья; требования к качеству перо-пухового сырья. Пушно-меховое и кожевенное сырьё. Изучаются: основные объекты экспорта пушнины, виды пушно-мехового сырья; основными объектами экспорта шкур морского и речного зверя; шкурки соболя, колонка, белки, енотовидной собаки, речной выдры, ондатры, диких животных семейства кошачьих, тигра, леопарда, барса, рыси, амурского (дальневосточного) лесного кота; Особенности перемещения через таможенную границу шкур диких видов кошачьих.

Модульная единица 3.5 Растительное лекарственно-техническое сырьё. Состав, свойства и классификация растительного лекарственно-технического сырья. Кора кустарников и деревьев. Почка деревьев и кустарников. Цветы деревьев. Листья растений. Семена ягод и другие плоды деревьев. Травы. Подземные органы растений. Специфические виды растительного лекарственно-технического сырья.

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Мясо-дичная продукция			4
	Модульная единица 1.1 Особенности состава и свойств мяса промысловых зверей	Лекция № 1. Особенности состава и свойств мяса промысловых зверей	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 1.2 Убой млекопитающих и первичная обработка продуктов убоя	Лекция № 2. Убой млекопитающих и первичная обработка продуктов убоя	тестирование, коллоквиум, зачет	-
	Модульная единица 1.3 Пернатая дичь	Лекция № 3. Пернатая дичь	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 1.4 Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов	Лекция № 4. Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов	тестирование, коллоквиум, зачет	1
2.	Модуль 2 Дикорастущая пищевая продукция			4
	Модульная единица 2.1 Грибы.	Лекция № 5. Общая характеристика грибов, их классификация и строение, химический состав, пищевая и лечебная ценность грибов	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 2.2 Ягоды и другие сочные плоды	Лекция № 6. Состав, свойства, сбор и использование основных видов ягод, плодов	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 2.3 Орехи	Лекция № 7 Состав и свойства кедровых орехов, лещины (лесного ореха), грецкого и маньчжурского, миндаля фисташки и каштана	тестирование, коллоквиум, зачет	2
3	Модуль 3. Лекарственно-техническое сырьё			4
	Модульная единица 3.1 Панты оленей	Лекция № 8. Панты оленей	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 3.2 Рога сайгака, желчь млекопитающих, жир млекопитающих, бобровая и кабарговая струя	Лекция № 9. Рога сайгака, желчь млекопитающих, жир млекопитающих, бобровая и кабарговая струя	тестирование, коллоквиум, зачет	-
	Модульная единица 3.3 Щетина и рогакопытное сырьё	Лекция № 10. Щетина и рогакопытное сырьё	тестирование, коллоквиум, зачет	1

¹ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 3.5 Растительное лекарственно-техническое сырьё	Лекция № 11. Состав, свойства и классификация растительного лекарственно-технического сырья	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Всего			12

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 ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Мясо-дичная продукция			5
	Модульная единица 1.2 Убой млекопитающих и первичная обработка продуктов убоя	Занятие № 1. Упитанность, сорта мяса и сортовой разруб туши. Требования к первичной обработке и качеству субпродуктов	тестирование, коллоквиум, зачет	2
	Модульная единица 1.4 Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов	Занятие № 2. Консервирование мясопродуктов	тестирование, коллоквиум, зачет	2
	Модульная единица 1.5 Методы исследования степени свежести мяса	Занятие № 3. Методы исследования степени свежести мяса	тестирование, коллоквиум, зачет	1
2	Модуль 2 Дикорастущая пищевая продукция			5
	Модульная единица 2.1 Грибы.	Занятие № 4. Факторы, влияющие на рост и плодоношение грибов. Технология разведения грибов, сбор и приёмка. Гибоварочный пункт. Консервирование, продажа и определение доброкачественности грибов.	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 2.2 Ягоды и другие сочные плоды	Занятие № 5. Сушка ягод и других сочных плодов. Консервирование, переработка плодов на вино. Берёзовый сок.	тестирование, коллоквиум, зачет	2
	Модульная единица 2.3 Орехи	Занятие № 6. Сбор, первичная обработка и требования к качеству	тестирование, коллоквиум, зачет	2

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
		орехов.		
	Модуль 3. Лекарственно-техническое сырьё			6
	Модульная единица 3.1 Панты оленей	Занятие № 7. Требования к качеству пантов марала, изюбра и пятнистого оленя. Требования к первичной обработке и качеству дополнительных видов лекарственного сырья оленей	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 3.2 Рога сайгака, желчь млекопитающих, жир млекопитающих, бобровая и кабарговая струя	Занятие № 8. Строение, первичная обработка и хранение рогов сайгака. Требования к первичной обработке и качеству медвежьей желчи. Технология сбора и первичной обработки жира-сырца. Требования к качеству жира сурка.	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 3.3 Щетина и рогакопытное сырье	Занятие № 9. Товарные категории и требования к качеству щетины. Первичная обработка и специфические пороки рога-копытного сырья	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 3.4 Перо-пуховое сырье	Занятие № 10. Основные виды и товарные категории перо-пухового сырья. Требования к качеству.	тестирование, коллоквиум, зачет	1
	Модульная единица 3.5 Растительное лекарственно-техническое сырьё	Занятие № 11. Технология сбора и первичной обработки разных групп растительного сырья	тестирование, коллоквиум, зачет	2
	Всего			16

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

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- выполнение домашних заданий;
- самотестирование по контрольным вопросам (тесты);

- написание рефератов.

Реферат раскрывает цель освоения материала, который предназначен для самостоятельного изучения. Объем реферата 10-25 страниц, время на выполнение за месяц до окончания освоения курса, предусмотренное учебным планом, обязательна защита реферата, желательно с презентацией.

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

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Мясо-дичная продукция			26
1	Модульная единица 1.1 Особенности состава и свойств мяса промысловых зверей	1. Особенности свойств мяса промысловых зверей	2
		2. Самоподготовка к текущему контролю знаний	3
	Модульная единица 1.2 Убой млекопитающих и первичная обработка продуктов убоя	3. Требования к первичной обработке и качеству субпродуктов.	2
		4. Самоподготовка к текущему контролю знаний	3
	Модульная единица 1.3 Пернатая дичь	5. Первичная обработка мяса и субпродуктов пернатой дичи (удаление пера и пуха с тушек птиц); требования к качеству тушек дичи в пере.	2
		6. Самоподготовка к текущему контролю знаний	3
	Модульная единица 1.4 Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов	7. Условия хранения мясопродуктов.	2
		8. Самоподготовка к текущему контролю знаний	3
	Модульная единица 1.5 Методы исследования степени свежести мяса	9. Исследование свежести мяса и тушек пернатой дичи.	3
		10. Самоподготовка к текущему контролю знаний	3
Модуль 2 Дикорастущая пищевая продукция			24
2	Модульная единица 2.1 Грибы.	11. Продажа на рынках и определение доброкачественности свежих и переработанных съедобных грибов	4
		12. Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	Модульная единица 2.2 Ягоды и другие сочные плоды	13. Переработка плодовых соков на вино.	4
		14. Берёзовый сок.	4
		15. Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	Модульная единица 2.3 Орехи	16. Миндаль, фисташка и каштан	4
		17. Самоподготовка к текущему контролю	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		знаний	
Модуль 3. Лекарственно-техническое сырьё			26
3	Модульная единица 3.1 Панты оленей	18. Требования к качеству пантов марала, изюбра и пятнистого оленя.	1
		19. Изучить требования к первичной обработке и качеству дополнительных видов лекарственного сырья оленей. Подготовка к коллоквиуму.	2
		20. Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 3.2 Рога сайгака, желчь млекопитающих, жир млекопитающих, бобровая и кабарговая струя.	21. Изучение жира млекопитающих (состав, свойства и использование жира некоторых видов млекопитающих, технология сбора и первичной обработки жира-сырца, требования к качеству жира сурка).	1
		22. Изучение бобровой (состав, свойства и использование бобровой струи, первичная обработка и требования к качеству бобровой струи) и кабарговой струи. Подготовка к коллоквиуму.	2
		23. Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 3.3 Щетина и рогакопытное сырьё	24. Изучение товарных категорий и требований к качеству рога-копытного сырья	1
		25. Изучение товарных категорий и требований к качеству щетины. Подготовка к коллоквиуму.	2
		26. Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 3.4 Перо-пуховое сырьё	27. Изучение основных видов и товарных категорий перо-пухового сырья	1
		28. Изучение требований к качеству перо-пухового сырья. Подготовка к коллоквиуму.	2
		29. Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 3.5 Растительное лекарственно-техническое сырьё	30. Приёмка и товароведческий анализ растительного лекарственно-технического сырья	2
		31. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование растительного сырья	2
		32. Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Реферат		
ВСЕГО			76

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 8.

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лек-ции	ЛЗ	СРС	Другие виды	Вид контроля
ПК-3 - готовностью применять на производстве базовые общепрофессиональные знания теории и методов современной биологии	1-11	1-11	1-32	Р	тест, зачёт
ПК-6 - способностью применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов	1-11	1-11	1-32	Р	тест, зачёт

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно технического сырья: Учебное пособие. — СПб.: Издательство «Лань», 2015. — 400 с.
2. Мартынов, Е.Н. Охотничье дело. Охотоведение и охотничье хозяйство: Учебное пособие / Под. общ. ред. Е.Н. Мартынова. – СПб. : Лань, 2014. – С. 417-439.
3. Мартынов Е.Н. Лабораторный определитель птиц и млекопитающих: Методические указания. – СПб.: Издательство СПб. гос. лес.-тех. ун-т, 2012. – 52 с.
4. Мартынов Е.Н., Гороховников А.В., Масайтис В.В. Основы охотоустройства: методические указания. – СПб.: Издательство СПб. гос. лес.-тех. ун-т им. Кирова, 2012. – 36 с.
5. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : / Л. Ю. Киселев [и др.] ; под ред. Л. Ю. Киселева. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2013. - 447 с.
6. Киселев, Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. - 1-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 448 с.
7. Орленко Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров/Л.В Орленко - М.: Форум; М.:Инфра-М. – 2011 – 247 с.

6.2. Дополнительная литература

1. ГОСТ Р.53397-У2009. Сырье перопуховое. Технические условия. Введен 2011-01-01. — М.: Изд-во стандартов, 2009. — 4 с.
2. Амурский тигр: краткий справочник для сотрудников таможенных органов./ авт.-сост.: С.Н. Ляпустин, С.А.Реуцкая, П.В. Фоменко и др. — Владивосток: ВФ РТА, 2005. — 39 с.
3. Давлетов З. Х. Термины и понятия в области товароведения пушно-мехового сырья. — Киров: Вятская ГСХА, 2005. — 79 с.
4. Долбик М. С., Банад Э. Л., Ветохин В. И. и др. Справочник охотника / Год ред. М. С. Долбика. — Минск: Современная школа, 2005. — 367 с.
5. Дальневосточный леопард: краткий справочник для сотрудников таможенных органов / авт.-сост.: С.Н. Ляпустин, С.А.Реуцкая, П.В. Фоменко и др. — Владивосток: ВФ РТА, 2004. — 31 с.
6. Заболотских Ю. С. Пантовое оленеводство. — Киров: Вятская ГСХА, 2010. — 227 с.

6. Ляпустин С.Н., Фоменко П.В., Вайсман А.Л. Незаконный оборот видов диких животных и растений на Дальнем Востоке России: информационно-аналитический обзор. 1999—2003 г. — Владивосток: Апельсин, 2005. — 124 с.
7. Ляпустин С. Н., Сопин Л. В., Вашукевич Ю. Е., Фоменко П. В. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения. — Владивосток: Ву РТА, Ир ГСХА, WWF, 2007. — 156 с.
8. Машкин В. И. Европейский байбак: экология, сохранение и использование. — Воронеж: АРТ-МЕДИА 21, 2012. — 160 с.
9. Теплов, В. И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья : / В. И. Теплов, В. А. Панасенко. - М. : Дашков и К, 2004. – 309 с.
10. ТУ 9211-001-44076553-02. Дичь охлажденная и замороженная. Вводятся впервые. Дата введения в действие 10.04.2002 г. Согласовано с Республиканским комитетом по санэпиднадзору при Правительстве РС(Я) 04.04.02 г. и Департаментом ветеринарии Республики Саха 21.03.2000 г. Утверждены и зарегистрированы в реестре от 10.04.02 г. (№037/000647) Госстандартом России при Якутском ЦСМ.
11. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, Т.К. Каленик, В.М. Дацун. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 311 с.
12. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность / В.М. Позняковский. - Новосибирск: изд- во Сиб. унив., 2007. – 321 с.
13. Цапалова И.Э. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений/ И.Э. Цапалова. - Новосибирск: Сибирское университетское изд.-во – 2002. – 243 с.
14. Макарецев, Н.Г. (под ред. Фисинина В.И., Макарецва Г.Н.). Технологические основы производства и переработки продукции животноводства / Н.Г. Макарецев, Л.В. Топорова, А.В. Архипов и [др.] - М.:МГТУ имени Н.Э. Баумана. - 2003. – 650 с.
15. Цапалова И.Э. Экспертиза грибов/ И.Э. Цапалова - Новосибирск: Сибирское университетское изд.-во. – 2002 – 300 с.
16. Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнологии) / Под ред. Шалака М.В. М.: Агропромиздат, 2001. – 295 с.
17. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов / Т.Г. Родина. - М.: Академия, 2007. – 400 с.
18. Голубев В.Н. Справочник технолога по переработке рыбы и морепродуктов / В.Н. Голубев, О.И. Кутина. - СПб.: ГИОРД, 2005. – 408 с.
19. Рыжков Л.П. Основы рыбоводства / Л.П. Рыжков, Т.Ю. Кучко, И.М. Дзюбук. – СПб.: Лань, 2011. – 527 с.
20. Мурусидзе, Д.Н. Технология производства и переработки животноводческой продукции / Д.Н. Мурусидзе, В.Н. Легеза, Р.Ф. Филонов. - М.: Колос. - 2005. – 225 с.
21. Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. - М.: Академия, 2005.
22. Лисенков А. А. Технология переработки продуктов животноводства / А.А. Лисенков, Е.В. Жукова. - М.: Изд-во МСХА, 2001. - 128 с.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Отечественные журналы: Охота и охотничье хозяйство, мясная индустрия, зоотехния, животноводство России.
2. Мартынов Е.Н. Лабораторный определитель птиц и млекопитающих: Методические указания. – СПб.: Издательство СПб. гос. лес.-тех. ун-т, 2012. – 52 с.
3. Мартынов Е.Н., Гороховников А.В., Масайтис В.В. Основы охотоустройства: методические указания. – СПб.: Издательство СПб. гос. лес.-тех. ун-т им. Кирова, 2012. – 36 с.
4. Биологические ресурсы Российской Федерации [Электрон. ресурс]: Режим доступа World Wide Web. URL: [http:// www. sevin.ru/bioresrus/classifiction/food.htm](http://www.sevin.ru/bioresrus/classifiction/food.htm)

5. Камалов Т. Тенденции развития российского рынка замороженных продуктов в 1998-2002 гг. [Электрон. ресурс]: Режим доступа World Wide Web. URL: http://www.tharnika.ru/clients/clients/_articles.asp?idp/html
6. Прайс-лист на продукцию ОАО «Охота и Пушкина Бурятии». [Электрон. ресурс]: Режим доступа World Wide Web. URL: <http://safari.baikal.net/rus/shop.html>.
7. Владимцева Т.М. Технология обработки и консервирования кожевенного сырья: метод. указания к лабораторно-практическим занятиям / Т.М. Владимцева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – 44 с.
8. Владимцева Т.М. Технология обработки технического сырья и субпродуктов: учебное пособие / Т.М. Владимцева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2014. – 120 с.
9. Владимцева, Т.М. Технология обработки субпродуктов и технического сырья: Метод. указания к лабор. – практ. занятиям / Т.М. Владимцева, Н.В. Каменская; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2004. – 19 с.
10. Владимцева Т.М. Химический состав мяса и мясопродуктов и значение отдельных пищевых веществ: метод. указания для лабораторных занятий /Т.М. Владимцева, С.А. Счисленко; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2016. – 69 с.
11. Владимцева Т.М. Технологии и технологические линии консервирования: методические указания для практ. и самостоят. занятий / Т.М. Владимцева, Н.В. Каменская, Л.Е. Тюрина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – 52 с.
12. Владимцева, Т.М. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учеб. пособие / Т.М. Владимцева, М.Г. Зыкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. – 90 с.
13. Владимцева, Т.М. Технология переработки птицы: учеб. пособие / Т.М. Владимцева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – 132 с.
14. Владимцева, Т.М. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя и определение свежести мяса птиц и кроликов: Метод. указания к лабор. – практ. занятиям / Т.М. Владимцева, Н.В. Каменская; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2004. – 11 с.

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

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйств Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+»
10. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

6.5. 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.

Таблица 7

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технологии переработки и хранения продуктов животноводства _____ Направление подготовки 06.03.01. Биология Направленность (профиль) Ихтиология

Дисциплина Технологии переработки продукции охотничьего хозяйства Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины : лекции 12 час.; практические занятия 16 час.; СРС 76 час.

Вид занятий	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
Л,ЛЗ,СРС	Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно- меховых товаров	Орленко Л.В	М.: Форум; М.:Инфра-М	2011	+		+		15	26
Л,ЛЗ,СРС	Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений.	Цапалова И.Э.	Новосибирск: Сибирское университетское изд.-во	2002	+		+		15	6
Л,ЛЗ,СРС	Экспертиза грибов	Цапалова И.Э. и др.	Новосибирск: Сибирское университетское изд.-во	2002	+		+		15	6
Л,ЛЗ,СРС	Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность	Позняковский В.М.	Новосибирск: изд- во Сиб. унив.	2007	+		+		15	50

Директор научной библиотеки _____ Р.А. Зорина

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

Виды текущего контроля: (реферат, коллоквиум, тестирование, зачет). Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебным материалом. В течение семестра в соответствии с рабочим учебным планом проводится 36 часов лабораторных занятий. Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

Промежуточный контроль – экзамен

Промежуточный контроль (остаточных знаний) – проводится с целью установления остаточных знаний по дисциплине при самоаттестации университета (контрольные вопросы).

План-рейтинг

Дисциплинарный модуль	Текущая работа (ТК)	Промежуточный контроль (ПК)	Общее количество баллов
Дисциплинарный модуль 1	Устный ответ 2-3	Тест 5-9	19-33
	Активность на занятиях 2-3	Тест 8-14	
	Контрольная работа 2-4		
	Всего за ТК 6-10	Всего за ПК 13-23	
Дисциплинарный модуль 2	Устный ответ 2-3	Доклад 15-14	32-34
	Активность на занятиях 2-3	Тест 5-6	
	Контрольная работа 8-8		
	Всего за ТК 12-14	Всего за ПК 20-20	
Дисциплинарный модуль 3	Устный ответ 2-3	Тест 7-9	19-33
	Активность на занятиях 2-3	Тест 6-14	
	Контрольная работа 3-4		
	Всего за ТК 6-10	Всего за ПК 13-23	

Шкала оценок:

60-72 балла – оценка «удовлетворительно»/зачет

73-86 балла оценка «хорошо»/зачет

87-100 баллов – оценка «отлично»/зачет

Ниже 60 баллов – оценка «неудовлетворительно» или не зачтено

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения дисциплины необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

для лекционных занятий:

аудитория 1-35 – с мультимедийным оборудованием, столы, стулья, учебная доска;

для лабораторных занятий:

аудитория 1-21 – столы, стулья, учебная доска, набор демонстрационного материала в виде таблиц, рисунков, схем, презентации по теоретическому курсу, справочные материалы по разделам дисциплины.

Для проведения лабораторных занятий необходима учебная лаборатория, оснащённая лабораторной мебелью, набором химической посуды и специальными приспособлениями, входящими в комплект лаборатории по зоотехническому анализу кормов: система очистки воды, электронагреватели, технические и аналитические весы, фотоэлектроколориметр, водяные бани, термостат, сушильный шкаф, холодильная

камера, аппарат Сокслета для определения в кормах массовой доли сырого жира, аппарат Кьельдаля для определения массовой доли азота и сырого протеина, мельница лабораторная ЛМЦ-1М 1.85.35.0370, аквадистиллятор электрический ДЭ-10М по ТУ 9452-00123159878-2013, шкаф со стеклом (700-390-2000), холодильник Бирюса 224-3, вытяжной шкаф, химические реактивы и т.д. также в лаборатории имеется музей кормов, кормовых добавок, методический стенд, весовая комната ауд. 1-23.

Компьютерный класс с выходом в интернет.

Аудитория для самостоятельной работы № 0-06, 1-29 ул. Е. Стасовой 44а, оснащенная компьютерами с доступом к интернету.

Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы, компьютера с доступом в интернет, к ЭБС и международным реферативным базам данных научных изданий.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

В курсе используются образовательные технологии:

- проблемное обучение (создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности студентов по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности),

- проектные методы обучения (работа по данной методике дает возможность развивать индивидуальные творческие способности студентов, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению);

- исследовательские методы в обучении (дает возможность студентам самостоятельно пополнять свои знания, глубоко вникать в изучаемую проблему и предполагать пути ее решения, что важно при формировании мировоззрения, это важно для определения индивидуальной траектории развития каждого студента);

- информационно-коммуникационные технологии (Изменение и неограниченное обогащение содержания образования, использование интегрированных курсов, доступ в интернет).

При изучении дисциплины необходимо обратить особое внимание на эффективные технологии в кормлении животных с основами кормопроизводства, составление полнорационных рационов для животных и птицы, эффективные технологии в кормопроизводстве, приготовление полнорационных кормовых смесей.

Рекомендуется организовать самостоятельную работу обучающихся: в аудитории для самостоятельной работы, оснащенной компьютерами с доступом к интернету и ЭИОС; в научной библиотеке - фонде научной и учебной литературы, компьютерах с доступом в интернет, к ЭБС и международным реферативным базам данных научных изданий.

В процессе освоения дисциплины реализуются занятия лекционного (22 часа) и лабораторного (22 часа) типов. Самостоятельная работа (64 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к практическим занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям осуществляется с помощью электронного обучающего курса Moodle. Форма промежуточного контроля в виде зачёта.

Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятиям студенту необходимо пользоваться литературными источниками научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо использовать только лекционный материал и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное обучение с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачёта и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу студентов в течение всего семестра по материалам

рекомендованных источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения)

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к практическим занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

Дисциплина «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» необходима для успешного освоения специальности 36.03.02 «Зоотехния» на основе профессиональной образовательной программы в соответствии Образовательный стандарт (ФГОС) № 944 от 07.08.2014 по направлению 06.03.01 *Биология*.

Для подготовки к практическому занятию обучающиеся предварительно получают вопросы и задания.

Выполненную работу студенты предоставляют в виде выполненных домашних заданий.

Цель лабораторного занятия: формирование современных представлений, знаний, умений об особенностях кормления животных с основами кормопроизводства.

В процессе проведения лабораторного занятия можно придерживаться следующего плана деятельности студента и преподавателя:

- I. Вводная часть.
 1. Обозначение темы и плана практического занятия.
 2. Предварительное определение уровня готовности к занятиям.

На данном этапе проходит проверка остаточных знаний с использованием опроса студентов.

3. Формирование основных проблем темы, её общих задач.
4. Создание эмоционального и интеллектуального настроения на лабораторном занятии.

II. Основная часть.

1. Организация диалога между преподавателем и студентами и между студентами в процессе разрешения проблем лабораторного занятия.
2. Конструктивный анализ всех ответов и выступлений студентов.
3. Аргументированное формирование промежуточных выводов, и соблюдение логики в последовательном соблюдении событий.

III. Заключительная часть.

1. Подведение итогов и формулировка выводов.
2. Обозначение направления дальнейшего изучения проблем
3. Рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

Контрольные вопросы по теме занятия.

10. Образовательные технологии

Таблица 9

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Особенности состава и свойств мяса промысловых зверей	Л	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Убой млекопитающих и первичная обработка продуктов убоя	Л	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Пернатая дичь	Л	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Технология консервирования	Л	Презентация	2

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
и условия хранения мясопродуктов		(Мультимед. оборудование)	
Панты оленей	Л	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Упитанность, сорта мяса и сортовой разруб туши. Требования к первичной обработке и качеству субпродуктов	ЛЗ	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Консервирование мясопродуктов	ЛЗ	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Методы исследования степени свежести мяса	ЛЗ	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Требования к качеству пантов марала, изюбра и пятнистого оленя. Требования к первичной обработке и качеству дополнительных видов лекарственного сырья оленей	ЛЗ	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Строение, первичная обработка и хранение рогов сайгака. Требования к первичной обработке и качеству медвежьей желчи. Технология сбора и первичной обработки жира-сырца. Требования к качеству жира сурка.	ЛЗ	Презентация (Мультимед. оборудование)	2
Всего			20
Из них в интерактивной форме			20

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

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 свободного 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 свободного распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2023

Программу разработали:

Козина Е.А., канд. биол. н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине

«Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» по направлению подготовки 06.03.01 – «Биология» направленности (профиля) «Ихтиология» института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины.

Составитель: Козина Е.А., к.б.н., доцент

Формирование современного специалиста происходит в новых социально-экономических условиях. Эти условия предъявляют к выпускникам высших учебных заведений достаточно высокие требования. Увлекательные перспективы открываются перед зоотехнией настоящего и будущего.

Данная дисциплина формирует у студентов теоретические знания и практические навыки по зоотехнии на основе современных достижений науки. Студенты овладеют теоретическими знаниями по общей и частной зоотехнии.

Получаемые в курсе знания создают целостное представление о будущей специальности в сфере профессионального труда в современном обществе.

Рабочая программа по дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» составлена в соответствии с примерной основной профессиональной образовательной программой высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочая программа содержит программу дисциплины с перечнем основных дидактических единиц, информацию о лекциях, лабораторных занятиях, самостоятельную работу студентов, блок контроля.

Состоит из модулей. Содержит карту обеспеченности студентов литературой, где указана основная и дополнительная литература.

Рабочая программа является основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса.

Рецензент:
Генеральный директор
ОАО «Красноярскагроплем»
канд. с.-х. н.



С.В. Шадрин