

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Декан биологического факультета
_____ М.С. Шевнина

«18» апреля 2023 г.

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **охотоведения и биологии диких животных**

Учебный план b06.03.01_БОБ_2023_1.plx
Направление подготовки 06.03.01 Биология
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72 Виды контроля в семестрах:

в том числе:

аудиторные занятия 0

самостоятельная работа 24

контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР) 0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.&b><Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	32	32	32	32
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	24	24	24	24
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

ст. преподаватель, Стасюк Елена Викторовна _____

Рецензент(ы):

д.б.н., профессор, Козлов Владимир Михайлович _____

Рабочая программа дисциплины

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 06.03.01 Биология (приказ Минобрнауки России от 07.08.2020 г. № 920)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 06.03.01 Биология

Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"

утвержденного учёным советом вуза от 18.04.2023 протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Протокол от 18.04.2023 г. № 7

Зав. кафедрой к.б.н., доцент, Козлов Владимир Васильевич

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС УГН(С), протокол № ____ от ____ 20 ____ г.

Председатель НМС УГН(С)

____ 2023 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	дать обучающимся теоретические и практические знания по вопросам технологии переработки продукции охотничьего хозяйства.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками не ниже 1 уровня(низкого), полученными при изучении следующих дисциплин:	
2.1.2	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне образования	
2.1.3	Б1.О.12.02 Химия органическая	
2.1.4	Б1.О.12.03 Химия физическая и коллоидная	
2.1.5	Б1.О.18 Микробиология и вирусология	
2.1.6	Б1.О.22 Биохимия	
2.1.7	Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Б1.В.07 Дичеразведение	
2.2.2	Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии	
2.2.3	Б1.В.15 Биология и промысел морских млекопитающих	
2.2.4	Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство	
2.2.5	Б2.В.02.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности	
2.2.6	Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
2.2.7	Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области

ПК-1.1: Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных

ПК-5: Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно-мехового сырья

ПК-5.4: Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья

ПК-5.5: Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных

ПК-5.6: Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины

ПК-6: Способен к организации ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов

ПК-6.1: Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок, подрашивания личинок, выращивания молоди объектов аквакультуры; особенности кормления объектов аквакультуры по мере их роста и изменения условий выращивания

ПК-6.2: Умеет осуществлять контроль условий выращивания объектов аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература и эл. ресурсы	Инте ракт.	Примечание
-------------	---	----------------	-------	-------------	--------------------------	------------	------------

	Раздел 1. Мясо–дичная продукция и животное лекарственно – техническое сырье						
1.1	Состав, свойства и технология первичной обработки мяса промысловых зверей /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э5 Э6 Э8 Э9		
1.2	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э2 Э7		
1.3	Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9		
1.4	Консервирование мясопродуктов низкими температурами, поваренной солью /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э8 Э9		
1.5	Методы исследования свежести мяса зверей и птиц /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
1.6	Состав, свойства, технология первичной обработки пантов оленей /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э10 Э11		
1.7	Состав, свойства, технология первичной обработки желчи, жира млекопитающих; медвежья желчь, ее состав, свойства и использование для лечебных целей /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
1.8	Основные товарные свойства и технологии первичной обработки щетины, рога- копытного, перо-пухового сырья /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
1.9	Технология переработки рыбы /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э12 Э41 Э42 Э43		
1.10	Мясо диких копытных животных: требования к качеству /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э6	2	
1.11	Получение и первичная обработка субпродуктов диких животных /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э8	2	
1.12	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э2 Э7	2	
1.13	Панты пятнистого оленя, марала и изюбря /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э11	1	
1.14	Медвежья желчь /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э10		
1.15	Рога сайгака. Жир сурка /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1	1	

1.16	Бобровая струя. Кабарговая струя /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э12	1	
1.17	Обработка рыбы. Технология соленой, маринованой, вяленой, копченой и сушеной рыбы. Технология приготовления рыбных консервов и пресервов. /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1	1	
	Раздел 2. Дикорастущая продукция охотничьего хозяйства						
2.1	Состав, строение, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
2.2	Рост, плодоношение, сбор грибов. Вредители и паразиты грибов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
2.3	Приемка и консервирование грибов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э13 Э14 Э15 Э16		
2.4	Состав, свойства, значение дикорастущих ягод /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
2.5	Сбор, хранение, технологии переработки ягод /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э18 Э19 Э20 Э21 Э22 Э25 Э31 Э32		
2.6	Состав, свойства, сбор, первичная обработка кедрового ореха и лещины /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э33 Э36		
2.7	Состав, свойства, сбор, первичная обработка грецкого и маньчжурского орехов и других видов Состав, свойства, классификация и использование лекарственно-технического сырья /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э34 Э35		
2.8	Классификация и морфология грибов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э13 Э17	1	
2.9	Заготовка грибов. Требования к организации сбора и приёмки грибов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э14 Э15 Э16		
2.10	Требования к качеству свежих ягод /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э21 Э22 Э23 Э24 Э26 Э27 Э28 Э29 Э30		
2.11	Способы консервирования сочных плодов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э18 Э19 Э25 Э31 Э32		
2.12	Требования к качеству кедрового ореха и лещины /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э33 Э36		

2.13	Требования к качеству грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э34 Э35		
2.14	Организация сбора и заготовки лекарственно-технического сырья /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
2.15	Требования к качеству лекарственно-технического сырья /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э37 Э38 Э39 Э40 Э41	1	
2.16	Подготовка к контрольным работам /Ср/	6	24	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Рабочая программа дисциплины снабжена фондами оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, которые представлены в Приложениях 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Давлетов, З. Х., [рец.: В. И. Машкин, В. В. Ширяев] ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВПО "Вят. гос. с.-х. акад."	Товароведение и технология обработки дикорастущей пищевой продукции: учеб. пособие для биологов специализации "Охотоведение"	Киров: Вят. ГСХА, 2014
Л1.3	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки лекарственно-технического сырья: учеб. пособие для биологов специализации «Охотоведение»	Киров: Вят. ГСХА, 2014
Л1.4	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие	Издательство "Лань", 2012
Л1.5	Г.С. Шарафутдинов [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020
Л1.6	С.Н. Надежкин, И.Ю. Кузнецов	Полезные, вредные и ядовитые растения. [Электронный ресурс]: справочник	Москва : КноРус, 2017
Л1.7	Калачев, С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров	Санкт-Петербург: Лань, 2018

6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

Э1	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/45654 — Загл. с экрана.
Э2	ГОСТ 31990-2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия
Э3	ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия
Э4	ГОСТ 32914-2014 Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия
Э5	ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия
Э6	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия
Э7	ГОСТ Р 54673-2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия
Э8	ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия
Э9	ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов. Технические условия
Э10	ГОСТ 4227-76 Панты марала и изюбра консервированные. Технические условия
Э11	ГОСТ 3573-76 Панты пятнистого оленя консервированные. Технические условия
Э12	ГОСТ 18253-72 Сырье рого-копытное. Технические условия (с Изменениями N 1-3)
Э13	ГОСТ Р 54643-2011 Грибы белые свежие. Общие технические условия
Э14	ГОСТ Р 54677-2011 Консервы. Грибы маринованные, соленные и отварные. Общие технические условия
Э15	ГОСТ 33318-2015 Грибы сушеные. Технические условия
Э16	ГОСТ Р 55465-2013 Грибы быстрозамороженные. Технические условия
Э17	ГОСТ Р 56636-2015 Грибы вешенки свежие культивируемые. Технические условия
Э18	ГОСТ Р 53029-2008 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения
Э19	ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия
Э20	ГОСТ 27853-88 Овощи соленные и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб
Э21	ГОСТ 33309-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия
Э22	ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (с Изменениями N 1, 2)
Э23	ГОСТ 3852-93 Плоды боярышника. Технические условия
Э24	ГОСТ Р 54696-2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) Черника и голубика свежие. Технические условия
Э25	ГОСТ Р 50521-93 (ИСО 6664-83) Черника и голубика. Руководство по хранению в холодильных камерах
Э26	ГОСТ 33915-2016 Малина и ежевика свежие. Технические условия
Э27	ГОСТ 3525-75 Плоды малины
Э28	ГОСТ 21450-75 Плоды черной смородины
Э29	ГОСТ 6714-74 Плоды рябины обыкновенной
Э30	ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия
Э31	ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия
Э32	ГОСТ Р 53118-2008 Варенье. Общие технические условия
Э33	ГОСТ 32288-2013 (UNECE STANDARD DDP-03:2007) Орехи лещины. Технические условия
Э34	ГОСТ 32874-2014 (UNECE STANDARD DDP-01:2013) Орехи грецкие. Технические условия
Э35	ГОСТ 31788-2012 (CODEX STAN 131-1981) Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия
Э36	ГОСТ 31852-2012 (ISO 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия (с Поправкой)
Э37	ГОСТ 24027.0-80 Сырье лекарственное растительное. Правила приемки и методы отбора проб
Э38	ГОСТ 6077-80 Сырье лекарственное растительное. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
Э39	ГОСТ 24027.2-80 Сырье лекарственное растительное. Методы определения влажности, содержания золы, экстрактивных и дубильных веществ, эфирного масла
Э40	ГОСТ 24027.1-80 Сырье лекарственное растительное. Методы определения подлинности, зараженности амбарными вредителями, измельченности и содержания примесей
Э41	ГОСТ Р 53397-2009 Сырье перопахуовое. Технические условия
Э42	ГОСТ 13681-77 Щетина-шпарка. Технические условия
Э43	ГОСТ 22384-77 Щетина сборная. Сырье. Технические условия (с Изменением N 1)
Э44	Образовательный портал ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ http://tmoodle.vgsha.info:33343/tmoodle/login/index.php
Э45	Электронная библиотека ВятГАТУ https://elib.vgatu.ru/MarcWeb2/Default.asp
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)

6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Яндекс
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант Аэро
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru, Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ, Режим доступа: http://elib.vgatu.ru/MarcWeb2/Default.asp
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, http://www.dsx-kirov.ru/

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)	
7.1	Сведения о материально-техническом обеспечении дисциплины представлены в Приложении 3.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся. При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции; обсуждение и разрешение проблем; тренинги; метод кейсов; разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом. Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работы, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах: * самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины); * подготовка к лабораторным, практическим, семинарским занятиям; * выполнение курсовых работ, домашних тестовых и иных индивидуальных заданий; * подготовка к мероприятиям текущего контроля; * подготовка к промежуточной аттестации. При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины. 1. Самостоятельное изучение тем дисциплины Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания. 2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить. Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. 3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы. 4. Подготовка к промежуточной аттестации	

Подготовка к дифференцированному зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к зачету выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Декан биологического факультета

_____ М.С. Шевнина

«18» апреля 2023 г.

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	охотоведения и биологии диких животных		
Учебный план	bv06.03.01_БОбв_2023_1_вб.plx Направление подготовки 06.03.01 Биология Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очно-заочная		
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:			
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	48		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	16	16	16	16
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

ст. преподаватель, Стасюк Елена Викторовна _____

Рецензент(ы):

д.б.н, профессор, Козлов Владимир Михайлович _____

Рабочая программа дисциплины

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 06.03.01 Биология (приказ Минобрнауки России от 07.08.2020 г. № 920)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 06.03.01 Биология

Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"

утвержденного учёным советом вуза от 18.04.2023 протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Протокол от 18.04.2023 г. № 7

Зав. кафедрой к.б.н., доцент, Козлов Владимир Васильевич

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС УГН(С), протокол № ____ от ____ 20 ____ г.

Председатель НМС УГН(С)

____ 2023 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	дать обучающимся теоретические и практические знания по вопросам технологии переработки продукции охотничьего хозяйства.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками не ниже 1 уровня(низкого), полученными при изучении следующих дисциплин:	
2.1.2	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне образования	
2.1.3	Б1.О.12.02 Химия органическая	
2.1.4	Б1.О.12.03 Химия физическая и коллоидная	
2.1.5	Б1.О.18 Микробиология и вирусология	
2.1.6	Б1.О.22 Биохимия	
2.1.7	Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Б1.В.07 Дичеразведение	
2.2.2	Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии	
2.2.3	Б1.В.15 Биология и промысел морских млекопитающих	
2.2.4	Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство	
2.2.5	Б2.В.02.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности	
2.2.6	Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
2.2.7	Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК-1: Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области

ПК-1.1: Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных

ПК-5: Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно-мехового сырья

ПК-5.4: Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья

ПК-5.5: Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных

ПК-5.6: Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины

ПК-6: Способен к организации ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов

ПК-6.1: Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок, подрашивания личинок, выращивания молоди объектов аквакультуры; особенности кормления объектов аквакультуры по мере их роста и изменения условий выращивания

ПК-6.2: Умеет осуществлять контроль условий выращивания объектов аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература и эл. ресурсы	Инте ракт.	Примечание
-------------	---	----------------	-------	-------------	--------------------------	------------	------------

	Раздел 1. Мясо–дичная продукция и животное лекарственно – техническое сырье						
1.1	Состав, свойства и технология первичной обработки мяса промысловых зверей Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э5 Э6 Э8 Э9		
1.2	Консервирование мясопродуктов низкими температурами, поваренной солью Методы исследования свежести мяса зверей и птиц Технология переработки рыбы /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э8 Э9		
1.3	Состав, свойства, технология первичной обработки пантов оленей Состав, свойства, технология первичной обработки желчи, жира млекопитающих /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э10 Э11		
1.4	Медвежья желчь, ее состав, свойства и использование для лечебных целей Основные товарные свойства и технологии первичной обработки щетины, рога- копытного, перо-пухового сырья /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
1.5	Мясо диких копытных животных: требования к качеству /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э6	1	
1.6	Получение и первичная обработка субпродуктов диких животных /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э3 Э8	1	
1.7	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э2 Э7	1	
1.8	Панты пятнистого оленя Панты марала и изюбра Медвежья желчь /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э10	1	
1.9	Рога сайгака. Жир сурка. Бобровая струя. Кабарговая струя /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э12	1	
1.10	Обработка рыбы. Технология соленой, маринованой, вяленой, копченой и сушеной рыбы. Технология приготовления рыбных консервов и пресервов. /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э13	1	
	Раздел 2. Дикорастущая продукция охотничьего хозяйства						
2.1	Состав, строение, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов Рост, плодоношение, сбор грибов. Вредители и паразиты грибов Приемка и консервирование грибов Состав, свойства, значение дикорастущих ягод Сбор, хранение, технологии переработки ягод /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		

2.2	Состав, свойства, сбор, первичная обработка кедрового ореха и лещины /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э34 Э37		
2.3	Состав, свойства, сбор, первичная обработка грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э35 Э36		
2.4	Состав, свойства, классификация и использование лекарственно-технического сырья /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э38 Э39 Э40 Э41 Э42 Э43 Э44		
2.5	Классификация и морфология грибов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э14 Э18		
2.6	Заготовка грибов. Требования к организации сбора и приёмки грибов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э15 Э16 Э17		
2.7	Требования к качеству свежих ягод Способы консервирования сочных плодов /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э22 Э23 Э24 Э25 Э27 Э28 Э29 Э30 Э31	1	
2.8	Требования к качеству кедрового ореха и лещины Требования к качеству грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э34 Э37		
2.9	Организация сбора и заготовки лекарственно-технического сырья /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
2.10	Требования к качеству лекарственно-технического сырья /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1 Э38 Э39 Э40 Э41 Э42	1	
2.11	Самостоятельная подготовка к лекциям и лабораторным занятиям /Ср/	6	24	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		
2.12	Самостоятельная подготовка к лекциям и лабораторным занятиям /Ср/	6	24	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Э1		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Рабочая программа дисциплины снабжена фондами оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, которые представлены в Приложениях 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Давлетов, З. Х., [рец.: В. И. Машкин, В. В. Ширяев] ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВПО "Вят. гос. с.-х. акад."	Товароведение и технология обработки дикорастущей пищевой продукции: учеб. пособие для биологов специализации "Охотоведение"	Киров: Вят. ГСХА, 2014
Л1.3	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки лекарственно-технического сырья: учеб. пособие для биологов специализации «Охотоведение»	Киров: Вят. ГСХА, 2014
Л1.4	М.А.Николаева, Л.В.Карташова	Товарная информация [Электронный ресурс]: Учебник	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016
Л1.5	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие	Издательство "Лань", 2012
Л1.6	Г.С. Шарафутдинов [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020
Л1.7	С.Н. Надежкин, И.Ю. Кузнецов	Полезные, вредные и ядовитые растения. [Электронный ресурс]: справочник	Москва : КноРус, 2017
Л1.8	Калачев, С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров	Санкт-Петербург: Лань, 2018

6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

Э1	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/45654 — Загл. с экрана.
Э2	ГОСТ 31990-2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия
Э3	ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия
Э4	ГОСТ 32914-2014 Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия
Э5	ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия
Э6	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия
Э7	ГОСТ Р 54673-2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия
Э8	ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия
Э9	ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов. Технические условия
Э10	ГОСТ 4227-76 Панты марала и изюбра консервированные. Технические условия
Э11	ГОСТ 3573-76 Панты пятнистого оленя консервированные. Технические условия
Э12	ГОСТ 18253-72 Сырье рого-копытное. Технические условия (с Изменениями N 1-3)
Э13	ТУ 9377-002-10193106-95 Мускус кабарги
Э14	ГОСТ Р 54643-2011 Грибы белые свежие. Общие технические условия
Э15	ГОСТ Р 54677-2011 Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия
Э16	ГОСТ 33318-2015 Грибы сушеные. Технические условия
Э17	ГОСТ Р 55465-2013 Грибы быстрозамороженные. Технические условия
Э18	ГОСТ Р 56636-2015 Грибы вешенки свежие культивируемые. Технические условия
Э19	ГОСТ Р 53029-2008 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения
Э20	ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия
Э21	ГОСТ 27853-88 Овощи соленные и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб
Э22	ГОСТ 33309-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия
Э23	ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (с Изменениями N 1, 2)
Э24	ГОСТ 3852-93 Плоды боярышника. Технические условия

Э25	ГОСТ Р 54696-2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) Черника и голубика свежие. Технические условия
Э26	ГОСТ Р 50521-93 (ИСО 6664-83) Черника и голубика. Руководство по хранению в холодильных камерах
Э27	ГОСТ 33915-2016 Малина и ежевика свежие. Технические условия
Э28	ГОСТ 3525-75 Плоды малины
Э29	ГОСТ 21450-75 Плоды черной смородины
Э30	ГОСТ 6714-74 Плоды рябины обыкновенной
Э31	ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия
Э32	ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия
Э33	ГОСТ Р 53118-2008 Варенье. Общие технические условия
Э34	ГОСТ 32288-2013 (UNECE STANDARD DDP-03:2007) Орехи лещины. Технические условия
Э35	ГОСТ 32874-2014 (UNECE STANDARD DDP-01:2013) Орехи грецкие. Технические условия
Э36	ГОСТ 31788-2012 (CODEX STAN 131-1981) Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия
Э37	ГОСТ 31852-2012 (ISO 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия (с Поправкой)
Э38	ГОСТ 24027.0-80 Сырье лекарственное растительное. Правила приемки и методы отбора проб
Э39	ГОСТ 6077-80 Сырье лекарственное растительное. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
Э40	ГОСТ 24027.2-80 Сырье лекарственное растительное. Методы определения влажности, содержания золы, экстрактивных и дубильных веществ, эфирного масла
Э41	ГОСТ 24027.1-80 Сырье лекарственное растительное. Методы определения подлинности, зараженности амбарными вредителями, измельченности и содержания примесей
Э42	ГОСТ Р 53397-2009 Сырье пероуховое. Технические условия
Э43	ГОСТ 13681-77 Щетина-шпарка. Технические условия
Э44	ГОСТ 22384-77 Щетина сборная. Сырье. Технические условия (с Изменением N 1)
Э45	Электронная библиотека ВятГАТУ https://elib.vgatu.ru/MarcWeb2/Default.asp
Э46	Образовательный портал ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ http://tmoodle.vgsha.info:33343/tmoodle/login/index.php

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Яндекс
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.1.8	Консультант Плюс

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант Аэро
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru, Режим доступа: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp?
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ, Режим доступа: http://elib.vgatu.ru/MarcWeb2/Default.asp
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, http://www.dsx-kirov.ru/

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

7.1	Сведения о материально-техническом обеспечении дисциплины представлены в Приложении 3.
-----	--

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся. При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции; обсуждение и разрешение проблем; тренинги; метод кейсов; разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено

учебным планом.

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работы, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- * самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- * подготовка к лабораторным, практическим, семинарским занятиям;
- * выполнение курсовых работ, домашних тестовых и иных индивидуальных заданий;
- * подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- * подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям

Традиционной формой преподнесения материала является лекция.

Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к дифференцированному зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к зачету выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

Направление подготовки: 06.03.01 Биология

Направленность (профиль): Охотоведение

Квалификация: бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» и предназначен для оценки результатов обучения - знаний, умений, навыков (индикаторов), характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 Биология, утвержден приказом Минобрнауки России от 07.08.2020 г. № 920;
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 Биология направленности (профилю) программы бакалавриата «Охотоведение»;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

ПК-1: Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области

ПК-5: Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья

ПК-6: Способен к организации ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов

Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы		
	Начальный этап	Основной этап	Начальный этап
ПК-1	Б1.О.31 Основы анатомии Б1.О.34 Биология и систематика зверей Б1.В.01 Учёт охотничьих животных Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве Б2.О.01.02(У) Учебная практика (ознакомительная) Биология и систематика зверей Б2.В.01.01.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Егерская Б2.В.01.01.02(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Учёт охотничьих животных	Б1.О.35 Биология и систематика птиц Б1.О.41 Экологическое право Б1.В.02 Методы воспроизводства охотничьих животных Б1.В.03 Технология и техника добычи охотничьих животных Б1.В.04 Типология охотничьих угодий Б1.В.13 Экономика охотничьего хозяйства Б1.В.14 Охотничье законодательство Б1.В.15 Биология и промысел морских млекопитающих Б1.В.16 Рыбное хозяйство Б1.В.17 Технология переработки продукции охотничьего хозяйства Б1.В.ДВ.01.01 Звероводство Б1.В.ДВ.01.02 Пчеловодство Б2.О.01.02(У) Учебная практика (ознакомительная) Биология и систематика зверей Б2.О.01.03(У) Учебная практика (ознакомительная) Биология и систематика птиц Б2.В.01.01.02(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Учёт охотничьих животных Б2.В.01.01.03(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Технология и техника добычи охотничьих животных Б2.В.01.01.ДВ.01.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Звероводство	Б1.В.06 Управление и основы маркетинга в охотничьем хозяйстве Б1.В.07 Дичеразведение Б1.В.08 Организация охотничьего хозяйства Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии Б1.В.10 Основы ветеринарии и реабилитации диких животных Б1.В.12 Охотничий и рыболовный туризм Б1.В.18 Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство Б2.В.01.01.05(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Методы воспроизводства охотничьих животных Б2.В.01.02(У) Научно - исследовательская работа Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно -

		Б2.В.01.01.ДВ.01.02(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Пчеловодство Б2.В.02.01(П) Практика по профилю профессиональной деятельности	исследовательская работа Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5	Б1.В.03 Технология и техника добычи охотничьих животных Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве Б1.В.14 Охотничье законодательство	Б1.В.02 Методы воспроизводства охотничьих животных Б1.В.14 Охотничье законодательство Б1.В.17 Технология переработки продукции охотничьего хозяйства Б1.В.ДВ.01.01 Звероводство Б2.В.02.01(П) Практика по профилю профессиональной деятельности	Б1.В.06 Управление и основы маркетинга в охотничьем хозяйстве Б1.В.07 Дичеразведение Б1.В.08 Организация охотничьего хозяйства Б1.В.10 Основы ветеринарии и реабилитации диких животных Б1.В.18 Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство Б2.В.01.01.05(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Методы воспроизводства охотничьих животных Б2.В.01.01.ДВ.01.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Звероводство Б2.В.01.02(У) Научно - исследовательская работа Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно - исследовательская работа Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ПК-6	Б1.В.16 Рыбное хозяйство Б1.В.17 Технология переработки продукции охотничьего хозяйства	Б1.В.16 Рыбное хозяйство Б1.В.17 Технология переработки продукции охотничьего хозяйства Б2.В.02.01(П) Практика по профилю профессиональной деятельности	Б1.В.08 Организация охотничьего хозяйства Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
------	--	---	---

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции		Наименование контролируемых разделов и тем	Наименование оценочного средства промежуточной аттестации
ПК-1 - Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области	ПК-1.1	Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных	Все разделы и темы	Зачет с оценкой
ПК-5 - Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно-мехового сырья	ПК-5.4	Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья	Все разделы и темы	Зачет с оценкой
	ПК-5.5	Умеет: использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных		
	ПК-5.6	Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины		
ПК-6 - Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой	ПК-6.1	Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания	Все разделы и темы	Зачет с оценкой

области		предличинок, подращивания личинок, выращивания молоди объектов аквакультуры; особенности кормления объектов аквакультуры по мере их роста и изменения условий выращивания		
	ПК-6.2	Умеет осуществлять контроль условий выращивания объектов аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов		

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» применяется четырехбалльная шкала оценивания.

Шкала оценивания:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимися теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Пр продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
3	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы для промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой по дисциплине

Мясная продукция.

1. Понятия о мясо-дичной продукции и ее группировке.
2. Состав мяса и его пищевая ценность.
3. Некоторые сведения об особенностях состава, свойств мяса разных видов млекопитающих.
4. Убой и первичная обработка туши млекопитающего и варианты их выполнения в полевых и стационарных условиях.
5. Пищевые и технические субпродукты, их классификация и технология первичной обработки.
6. Условные группы пернатой дичи, их соотношение в добыче птиц разных экономических районов Российской Федерации (РФ).
7. Технология первичной обработки тушек пернатой дичи: удаление пера, пуха сухим и мокрым способом в полевых и стационарных условиях, извлечение внутренних органов, обработка субпродуктов.
8. Изменения, происходящие в мясе после убоя животного: автолитические и микробиальные.

9. Временное хранение свежих мясопродуктов в стационарных и полевых условиях.
10. Консервирование мясопродуктов низкими температурами.
11. Консервирование мясопродуктов поваренной солью.
12. Тепловая обработка и ее влияние на качество мясопродуктов.
13. Сушка мясопродуктов, сущность этого способа консервирования.
14. Копчение мясопродуктов, сущность этого способа консервирования и влияние его на качество продукции.
15. Консервирование мяса заливкой жиром.
16. Понятие о комплексном стандартном методе определения степени свежести мяса млекопитающих по 25 – бальной системе.
17. Методика органолептической оценки свежести мяса птиц: внешнего вида, консистенции, запаха, состояния жира и качества бульона.

I. Пищевые дикорастущие растения.

1. Состав, свойства, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов.
2. Рост, плодоношение, сбор, приемка грибов. Вредители и паразиты грибов.
3. Грибоварочные пункты и их оборудование.
4. Технология сушки грибов и требования к качеству продукции.
5. Технология соления грибов и требования к качеству продукции.
6. Технология маринования грибов и требования к качеству готовой продукции.
7. Естественные потери грибов при приемке и переработке.
8. Состав, свойства и народно-хозяйственное значение дикорастущих плодов.
9. Классификация плодов по морфологическим признакам.
10. Способы консервирования плодов и продуктов их переработки.
11. Технология сушки ягод и других сочных плодов.
12. Технология мочения сочных плодов. Особенности мочения клюквы и брусники.
13. Консервирование сахаром сочных плодов. Технология выработки варенья.
14. Консервирование плодовых соков и пюре. Технология выработки повидла, желе, пастилы.
15. Основные виды, состав, свойства дикорастущих орехов.
16. Технология сбора шишек и извлечения орехов кедра.
17. Технология первичной обработки кедровых орехов (очистка, сушка) и требования к их качеству.

II. Лекарственно-техническое сырьё.

1. Понятие о пантах. История использования этого сырья, как лечебного средства. Традиционные и новые перспективные виды зверей для получения пантового сырья.
2. Рост, развитие, техническая зрелость пантов марала, изюбря и пятнистого оленя. Морфологическое и гистологическое строение, химический состав пантов этих видов.
3. Лобовые и срезные панты, технология их снятия и подготовки к консервированию в разных географических районах.
4. Дополнительные виды продукции пантовых оленей (хвосты, сухожилия, половые органы самцов, зародыши) технология их первичной обработки и основные требования к качеству.
5. Желчь млекопитающих (крупного рогатого скота, свиней, медведей, кабанов и других): использование для лечебных целей в прошлом и в настоящее время; технология первичной обработки медвежьей желчи.
6. Жир млекопитающих: состав и свойства, использование для пищевых, лечебных, парфюмерных и технических целей.
7. Сбор, первичная обработка и консервирование жира-сырца.
8. Рога сайгака: особенности строения, состава и свойств рогов сайгака; первичная обработка и условия хранения, требования к качеству.
9. Щетина: особенности строения, состава и использования; требования к качеству щетины.
10. Рого-копытное сырьё плотнорогих и полорогих зверей и их использование; принципы и методы определения качества поделочных рогов и копыт.
11. Перопуховое сырьё: источники получения, использование, товарные категории.
12. Состав и свойства растительного лекарственно-технического сырья.
13. Классификация лекарственно-технического сырья по происхождению и области применения.
14. Технология сбора и первичной обработки подземных частей растений (корней, корневищ, клубней).
15. Технология сбора и первичной обработки почек, коры деревьев и кустарников.
16. Технология сбора и первичной обработки листьев, трав и цветков растений.
17. Технология сбора и первичной обработки ягод, семян и других плодов растений.
18. Технология сбора и первичной обработки агарикуса и чаги.
19. Технология сбора и первичной обработки хмеля и ликоподия.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» проводится в форме дифференцированного зачета.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущей аттестации успеваемости по дисциплине

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

Направление подготовки: 06.03.01 Биология

Направленность (профиль): Охотоведение

Квалификация: бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины.

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

ПК-1: Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области

ПК-5: Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья

ПК-6: Способен к организации ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов

3. Банк оценочных средств

Для оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины используются следующие оценочные средства:

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции		Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем	Наименование оценочного средства текущей аттестации
ПК-1	ПК-1.1	Знает виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы по дисциплине; работа в течение семестра, наличие / отсутствие задолженности по текущему контролю успеваемости	Все разделы и темы	Тестирование
ПК-5	ПК-5.4	Знает правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы по дисциплине; работа в течение	Все разделы и темы	Тестирование

		пушно-мехового сырья	семестра, наличие / отсутствие задолженности по текущему контролю успеваемости		
	ПК-5.5	Умеет: использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкур диких животных			
	ПК-5.6	Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины			
ПК-6	ПК-6.1	Знает биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок, подращивания личинок, выращивания молоди объектов аквакультуры; особенности кормления объектов аквакультуры по мере их роста и изменения условий выращивания	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы по дисциплине; работа в течение семестра, наличие / отсутствие задолженности по текущему контролю успеваемости	Все разделы и темы	Тестирование
	ПК-6.2	Умеет осуществлять контроль условий выращивания объектов аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов			

Паспорт оценочных средств по дисциплине

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
Тестовые задания	Тестовые задания содержат теоретические вопросы и практические задания, позволяющие определить уровень подготовки обучающегося
Контрольная работа	Теоретические и практические задания, позволяющие оценить знания, умения и навыки, которыми овладел обучающийся при формировании соответствующих компетенций.

Шкала оценивания:

Шкала оценивания	Критерии оценивания
оценка «отлично»	выставляется, если обучающийся проявил уверенные знания материала, умеет систематизировать ранее изученный материал, допустимы небольшие поправки

оценка «хорошо»	выставляется обучающемуся, если он знает основные положения тем, владеет терминологией, усвоил учебный материал на 70% билета, но имеются небольшие неточности и помарки
оценка «удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он знает основы, но допускает определенные неточности и пробелы, выполняет более 50%, но менее 70% заданий
оценка «неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если выявлены серьезные недостатки в знаниях, допущены принципиальные ошибки, непонимание основ вопроса, выполнено менее 50% заданий

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе освоения дисциплины

ПК-1:

- Удаление пера мокрым способом с тушки птицы (утки, гуся и т.д.) подразумевает...
удаление грязи и полоскание тушки с потрохами в холодной воде, а шпарка или зашпарка тушки в горячей воде, а потом её ощипывание
затем ощипывание
проведение воскования тушки птицы, после чего ее опускают в горячую воду для удаления пера
- Панты это...
поведение самца в брачный период молодые, наполненные кровью и покрытые кожей, с
шкуры оленей законсервированные мокро-соленым пыльным волосом растущие рога оленей
способом
- Что используют в народной медицине от зимоспящих животных (сурок, барсук медведь) при лечении пневмонии, туберкулеза, ОРЗ?
жир шкуры
вибрисы и когти
- Щетину используют ...
как лекарственное сырье в текстильной, обувной, строительной, металлургической, машино-
как эталон среди пушнины строительной, пищевой, мукомольной, полиграфической промышленности
- Назовите второе название у черного берёзового гриба?
трутовик рядовка серая
чага
- К какой из трех перечисленных подгрупп относятся ягоды брусники?
настоящие ложные
сложные
- Свежая медвежья желчь это...
жидкое вещество прозрачного цвета желеобразное мягкое, красно-желтое вещество, тем-
жидкое вещество, желтого цвета, светлеющая при неющее при высыхании
высыхании
- Нутровка это процесс при котором проводят...
снятие шкуры с нутрии извлечение внутренних органов из туши животного,
содержание нутрии в полувольном содержании после первичной её обработки
- Какие плоды ягод относят к потогонным и жаропонижающим?
черная смородина, волчье лыко вороний глаз, черемуха
брусника, клюква, малина
- Наибольшее количество дубильных веществ в дереве находится в... (определите часть)
кора листья
цветы
- Струю кабарги использовали...
в парфюмерии и восточной медицине в медицине, как abortивное средство
в народной медицине африканских стран
- Назовите второе название клюквы обыкновенной
болотная торфянка

сочноплод

13. Какую боровую (лесную) дичь в товароведении можно отнести к хозяйственно значимой?
глухарь, рябчик, тетерев кулик-сорока, куропатка серая, перепел
фазан, перепел, дупель

14. Какую болотную дичь в товароведении можно отнести к хозяйственно значимой?
тетерев, вальдшнеп, кряква гусь гуменник, черная казарка
бекас, дупель, крачка

15. Какую водоплавающую дичь в товароведении можно отнести к хозяйственно значимой?
разные виды уток, гусей, казарок выпь, чернобрюхий рябок, серая куропатка
лебедь, кваква, дрофа-красотка

16. Какой вид животного в 16 веке был рекомендован Папой Римским для употребления в постные дни и
отнесен к рыбе?
ондатра барсук
бобр

17. Какие грибы относятся к классу сумчатых (аскомицеты)?
семейство рядовковые и лисичковые семейство трубчатые и навозниковые
семейство сморчковых и трюфилевых

18. Панты это...
поведение самца в брачный период молодые, наполненные кровью и покрытые кожей, с
шкуры оленей законсервированные мокро-соленым пышным волосом растущие рога оленей
способом

19. К какой категории субпродуктов относится печень копытных?
2-я категория 1-я категория
слизистые субпродукты

20. К какой категории субпродуктов относится пикальное мясо копытных?
2-я категория 1-я категория
3-я категория

ПК-5:

1. К биохимическому способу консервирования плодов относятся...
сушка переработка в вино
соление, квашение, мочение

2. Метод сублимации ягод это
переработка плодовых соков на вино консервирование химическим способом
сушка вымораживанием

3. Перечислите основные виды копчения продуктов охотничьего хозяйства
сырокопчение и вяление консервирование поваренной солью и сублимация
холодное и горячее

4. Прогорклый (испорченный) жир медведя имеет следующие признаки....
расслоение водной и жирной фракции горький привкус, темно-желтый цвет
белый цвет со сладким привкусом

5. В какой сезон года рекомендуют добывать медведя, чтобы желчь обладала наибольшими лечебными
свойствами?
осенне-зимний сезон летне-осенний сезон
весенне-летний сезон

6. Перечислите основные виды копчения продуктов охотничьего хозяйства
сырокопчение и вяление консервирование поваренной солью и сублимация
холодное и горячее

7. Какой гликозид содержится в плодах миндаля и придает ему горький вкус?

ЭСКУЛИН

8. Какие два основных способа применяют для консервирования бобровой струи?
сублимационный и пресно-сухой воздушно-сухой и холодный (замедленный)
вакуумный и ошпарка (горячий)

семян клещевины

бобровой струи

плодов облепихи

на солнце, расстелив тонким слоем
в тени, расстелив тонким слоем

немедленно, в сушилках при температуре 70-79 градусов Цельсия	сначала оставляют в тени на 4 часа для ферментации, а затем сушат в сушилках при температуре 50 градусов Цельсия
немедленно, в сушилках при температуре 30-40 градусов Цельсия	

ранней весной, в период сокодвижения
летом, в период цветения

в парфюмерии и восточной медицине в медицине, как abortивное средство
в народной медицине африканских стран

минеральные соли	белки
углеводы	

переработанные в суп внутренние органы животного	части животного организма (внутренние органы и некоторые части туши)
продукты, полученные методом сублимации	

2-я категория	1-я категория
3-я категория	

2-я категория	1-я категория
3-я категория	

2-я категория	1-я категория
слизистые субпродукты	

температура выше -10 градусов Цельсия и влажность 70%	температура не выше -10 градусов Цельсия и влажность 80-90%
температура не выше -20 градусов Цельсия и влажность 60%	

носовые и хвостовые полости, межреберные мышцы ножки диафрагмы, диафрагма, мышцы языка, жевательной мышцы

ПК-6

1. Икра
2. Молоки

3. Печень

4. Плавники

К основным способам консервирования рыбы относят:

1. охлаждение
2. замораживание
3. сушка

4. все перечисленные способы

На скорость просаливания влияет ...

1. толщина рыбы

2. длина
3. ширина
4. форма рыбы

Способы посола рыбы

1. Мокрый
2. Сухой
3. Теплый

4. возможен любой из указанных вариантов

При ... способе посола рыба не только просаливается, но и подсушивается

1. бочковым
2. баночном
3. ящичном

4. стоповом

Теплый посол проводят при температуре ...

- 1. не выше 15 °С**
2. не выше 20 °С
3. не выше 25 °С
4. не выше 30 °С

Стокфиском называют ...

1. охлажденную рыбу
- 2. пресно-сушеную рыбу**
3. солено-сушеную рыбу
4. вяленую рыбу

Клиффиском называют ...

1. охлажденную рыбу
2. пресно-сушеную рыбу
- 3. солено-сушеную рыбу**
4. вяленую рыбу

Мясо стокфиска имеет ... цвет

- 1. белый**
2. розовый
3. желтоватый
4. красный

Созревание соленой рыбы протекает при температуре

- 1. от 0 – до 6 0С**
2. от 6 – до 10 0С
3. от 10 – до 15 0С
4. от 15 – до 30 0С

Маринуют рыбу с применением ...

1. коптильной жидкости
2. соевого соуса
- 3. уксусной кислоты**
4. льда

Консервирования, при котором ткани рыбы пропитываются продуктами теплового разложения древесины, называют ...

1. **Копчением**
2. Вялением
3. Солением
4. Охлаждением

Копчение при температуре не выше 40 °С называют:

1. **холодным**
2. горячим
3. полугорячим
4. возможен любой из указанных вариантов

Способ консервирования, при котором тепловая обработка рыбы и пропитывание ее дымом осуществляется при низкой температуре, называют...

1. **холодным**
2. горячим
3. полугорячим
4. возможен любой из указанных вариантов

Копчение при температуре от 80 до 180 °С называют:

1. холодным
2. **горячим**
3. полугорячим
4. возможен любой из указанных вариантов

Консервы из рыбы в виде однородной, тонко измельченной массы и растительных добавок, называют

1. консервы в томатном соусе
2. **консервы-паштеты**
3. натуральные консервы
4. овощерыбные консервы

Икра заключена в ...

1. молоках
2. **яичниках**
3. кишечнике
4. жабрах

Светлые непрокопченные пятна, образующиеся в местах соприкосновения одной рыбы с другой, называется

1. **белобочка**
2. подпаривание
3. рапа
4. затхлость

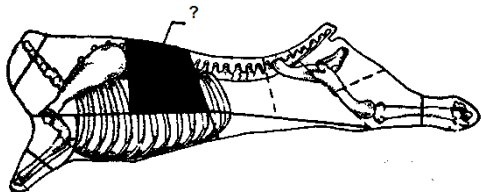
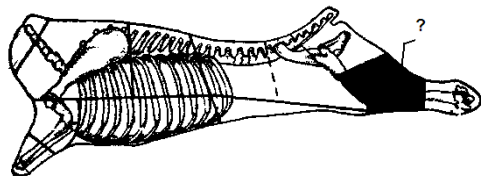
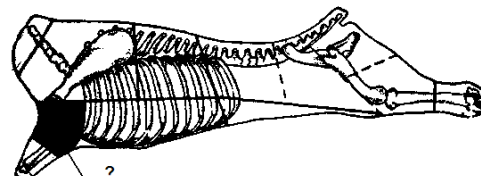
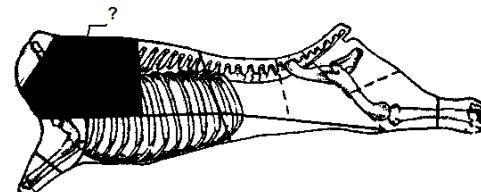
Консервирования, при котором удаление воды из рыбы осуществляется воздухом с температурой выше 100°C называют ...

1. холодным способом
2. **горячим способом**
3. сублимационным способом
4. возможны все перечисленные варианты

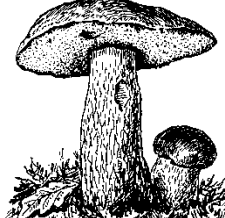
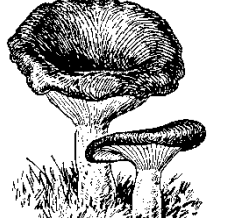
Чем выше жирность рыбы, тем:

1. **Длительнее она охлаждается**
2. Быстрее протекает ее охлаждение
3. Возможен любой из вариантов
4. Зависит от вида рыб

Типовой вариант вопроса для контрольной работы по теме *Мясная продукция*

Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (1) п/гр _____ Фамилия И.О. _____		Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (2) п/гр _____ Фамилия И.О. _____	
1. Перечислите признаки свежести тушки пернатой дичи:		1. Критерии правильной оправки тушек пернатой дичи:	
2. Назовите часть туши, укажите сорт и назовите кости, входящие в ее состав:		2. Назовите часть туши, укажите сорт и назовите кости, входящие в ее состав:	
			
3. Укажите границы отделения лопаточной части:		3. Укажите границы отделения задней части туши:	
4. Охлажденное мясо:		4. Мороженое мясо:	
а) условия хранения		а) условия хранения	
б) сроки хранения		б) сроки хранения	
5. Как маркируется пернатая дичь?		5. Как маркируется тара с пернатой дичью?	

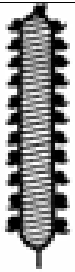
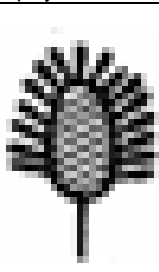
Типовой вариант вопроса для контрольной работы по теме *Грибы*

Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (1) п/гр _____ _____ Фамилия И.О.				Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (2) п/гр _____ _____ Фамилия И.О.			
1. Опишите СТРОЕНИЕ плодовых тел грибов				1. Опишите СТРОЕНИЕ плодовых тел грибов			
							
1.1	1.2	1.3	1.4	1.1	1.2	1.3	1.4
2. Перечислите известные Вам ВИДЫ сем. Рядовковые:				2. Перечислите известные Вам ВИДЫ сем. Болетовые:			
3. К какому СЕМЕЙСТВУ относятся:				3. К какому СЕМЕЙСТВУ относятся:			
овечий гриб	головач	строчок	шампиньон	вешенка	опенок летний	валуй	бледная поганка
4. Необходимые СООРУЖЕНИЯ на грибоварочном пункте:				4. Необходимый ИНВЕНТАРЬ на грибоварочном пункте:			
5. Что входит в должностные обязанности специалиста-ГРИБОВАРА?				5. Что входит в должностные обязанности специалиста-ЗАГОТОВИТЕЛЯ?			

Типовой вариант вопроса для контрольной работы по теме *Лекарственно-техническое сырьё*

Контрольная работа по ТППОХ № 3. Вариант (1) п/гр _____ _____ Фамилия И.О.				Контрольная работа по ТППОХ № 3. Вариант (2) п/гр _____ _____ Фамилия И.О.			
1. Укажите форму листовой пластинки				1. Укажите форму листовой пластинки			
							
1.1	1.2	1.3	1.4	1.1	1.2	1.3	1.4
2. Перечислите группы ЛТС (по химическому составу):				2. Перечислите группы ЛТС (по применению в медицине):			
3. Перечислите признаки качества растительного ЛТС:				3. Перечислите признаки, по которым растительное ЛТС м.б. отнесено к браку:			
4. Кратко опишите технологию сбора ЦВЕТКОВ:				4. Кратко опишите технологию сбора ЛИСТЬЕВ:			
5. Кратко опишите технологию сбора и первичной обработки КЕДРОВОГО ОРЕХА				5. Кратко опишите технологию сбора и первичной обработки ГРЕЦКОГО ОРЕХА			

Типовой вариант вопроса для контрольной работы по теме *Лекарственно-техническое сырьё*

Контрольная работа по ТППОХР № 2+3. Вариант (1) п/гр _____ _____ Фамилия И.О. _____				Контрольная работа по ТППОХ № 2+3. Вариант (2) п/гр _____ _____ Фамилия И.О. _____			
1. Укажите тип соцветия /форму листовой пластинки				1. Укажите тип соцветия/ форму листовой пластинки			
							
1.1	1.2	1.3	1.4	1.1	1.2	1.3	1.4
2. Перечислите известные Вам способы хранения и консервирования плодов и овощей:				2. Перечислите известные Вам группы лекарственных веществ, содержащихся в растениях:			
3. К какому типу относятся плоды:				3. К какому типу относятся плоды:			
каштана	ежевика	барбариса	айвы	хурмы	рябины	земляники	вишни
4. Кратко опишите технологию сбора ЦВЕТКОВ:				4. Кратко опишите технологию сбора ЛИСТЬЕВ:			
5. Кратко опишите технологию изготовления из плодов ПЮРЕ				5. Кратко опишите технологию изготовления из плодов СОКА			

Типовой вариант вопроса для контрольной работы по теме *Лекарственно-техническое сырьё*

Контрольная работа по ТППОХ № 2. Вариант (1) п/гр _____ Фамилия И.О. _____	Контрольная работа по ТППОХ № 2. Вариант (2) п/гр _____ Фамилия И.О. _____
1. Рого-копытное сырьё: сбор, сортировка, упаковка	1. Рога сайгака: сбор, сортировка, упаковка
2. Получение и консервирование кастореума:	2. Получение и консервирование кабарговой струи:
3. Перо утиное: сбор, сортировка, упаковка	3. Щетина: сбор, сортировка, упаковка
4. Кратко опишите технологию подготовки к консервированию срезных пантов:	4. Кратко опишите технологию подготовки к консервированию лобовых пантов:
5. Обработка желчи млекопитающих:	5. Обработка жира млекопитающих:

5. Методические материалы, определяющие процедуру проведения контрольных работ и аудиторной самостоятельной работы

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении текущей аттестации в форме тестовых заданий определяется следующими методическими указаниями:

- после изучения теоретических вопросов по одному из разделов дисциплины проводится тест;
- сроки проведения: в течение всего семестра по мере изучения тем;
- при подготовке к тесту обучающимся рекомендуется воспользоваться литературными источниками;
- во время теста обучающийся получает 15 вопросов, время на написание 30 минут;
- оценка ответов на вопросы теста проводится посредством четырехуровневой шкалы.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении текущей аттестации в форме контрольной работы: письменная работа, для выполнения которой отводится 20 минут, или отдельное занятие. Каждому обучающемуся выдаётся индивидуальный вариант контрольной работы, который он выполняет самостоятельно, без использования вспомогательной литературы и интернет - ресурсов. Оценка оглашается преподавателем не позднее, чем на следующем занятии.

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Технология переработки продуктов охотничьего хозяйства

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Б 140 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных компьютеров, информационная система для слабослышащих «Исток А2» со встроенным плеером звуковым информатором, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Panorama ГИС Карты 2011, Интерактивная автошкола, Теоретический экзамен в ГИБДД, Экзамен. Трактор и спецтехника. Категории «В», «С», «D», «Е», «F» и свободно распространяемое программное обеспечение.
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	
Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Б 532 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект переносного мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение.
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	Б 525 Лаборатория пушно-мехового сырья Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, аппарат СК-2,4 гигрографа, 15 капканов, 18 луп, мик-роскоп, психрометр, 3 психрометра М -34, 2 термографа М-16, 10 часовых механизмов, 2 стенда «Правилки», 6 стендов по дисциплине «Товароведению продукции охотничьего хозяйства», коллекция по дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» Б 534 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся.
Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	
Помещение для самостоятельной работы	Б-202 Библиотека Читальный зал Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 11 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus и свободно распространяемое программное обеспечение. С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

Наименование	Наличие доступа
Вестник охотоведения: научно- практический и теоретический журнал	См. журнал в электронной форме, в библиотеке ВНИИОЗ, Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Аграрная наука Евро-Северо-Востока: Научный журнал Северо-Восточного регионального аграрного научного центра	См. журн. за последние 5 лет в чит. Зале, остальные – в книгохранилище.
Охота и охотничье хозяйство	См. журнал за 1989 г. № 1 в справ.-библиогр. отделе, за последние пять лет в читальном зале, остальные - в книгохранении. - До 1989 г. - 2 экз.