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

УТВЕРЖДАЮ
Декан биологического факультета
_____ Е.В. Маханова
"15" апреля 2021 г.

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

рабочая программа дисциплины (модуля)

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

Учебный план Направление подготовки 06.03.01 Биология
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 90
самостоятельная работа 18

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Лабораторные	54	54	54	54
В том числе инт.	24	24	24	24
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90	90	90	90
Сам. работа	18	18	18	18
Итого	108	108	108	108

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2B8B80000FAD37B6413EF64BD9C464DF
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 19.04.2021 до 19.07.2022

Программу составил(и):
ст. преподаватель. Стасюк Елена Викторовна

Рецензент(ы):
д.б.н., профессор , Машкин Виктор Иванович

Рабочая программа дисциплины

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 БИОЛОГИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 07.08.2014 г. № 944)

составлена на основании Учебного плана:
Направление подготовки 06.03.01 Биология
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена методической комиссией

биологического факультета Протокол № 7 от "15" апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол № 7а от "15" апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____ к.б.н., доцент Козлов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	дать обучающимся теоретические и практические знания по вопросам технологии переработки продукции охотничьего хозяйства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.05
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.Б.09.02 Химия органическая
2.1.4	Б1.Б.09.03 Химия физическая и коллоидная
2.1.5	Б1.Б.14 Микробиология и вирусология
2.1.6	Б1.Б.18 Биохимия
2.1.7	Б1.В.19 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Б1.В.12 Дичеразведение
2.2.2	Б1.В.14 Трофейное дело с основами таксидермии
2.2.3	Б1.В.ДВ.07.01 Морские млекопитающие
2.2.4	Б1.В.ДВ.08.01 Оленеводство
2.2.5	Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2.2.6	Б2.В.02.02(П) Преддипломная практика
2.2.7	Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2: способностью использовать экологическую грамотность и базовые знания в области физики, химии, наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности, нести ответственность за свои решения	
Знать:	
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области
Уровень 3	Раскрывает полностью знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области
Уметь:	
Уровень 1	Умеет применять математические методы для решения профессиональных задач
Уровень 2	В целом умеет применять математические методы для решения профессиональных задач
Уровень 3	Готов и умеет применять математические методы для решения профессиональных задач
Владеть:	
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое владение навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач;
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; владение методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; владение методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности

ОПК-11: способностью применять современные представления об основах биотехнологических и биомедицинских производств, генной инженерии, нанобиотехнологии, молекулярного моделирования	
Знать:	
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья

Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья
Уровень 3	Раскрывает полное содержание о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья
Уметь:	
Уровень 1	Формулирует принципы организации заготовки (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению
Уровень 2	В целом умеет организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению
Уровень 3	Готов и умеет организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению
Владеть:	
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое владение навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза

ПК-6: способностью применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов	
Знать:	
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства
Уровень 3	Раскрывает полное содержание правил делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства
Уметь:	
Уровень 1	Не всегда правильно применяет на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов
Уровень 2	В целом умеет применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов
Уровень 3	Готов и умеет правильно применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов
Владеть:	
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое применение и владение навыками организационно -массовой работы с охотниками
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении и применении навыков организационно -массовой работы с охотниками
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками организационно -массовой работы с охотниками

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**

3.1.1	знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области; сроки сбора (добывания), технологию первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; классификацию сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья; знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять математические методы для решения профессиональных задач; организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей нормативно-технической документации; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению; применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; НТД на все виды сырья в области технологии переработки продукции охотничьего хозяйства; применение и владение навыками организационно-массовой работы с охотниками

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	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	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э5 Э6 Э8 Э9	0	
1.2	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лек/	6	2	ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э7	0	
1.3	Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.4	Консервирование мясопродуктов низкими температурами, поваренной солью /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э8 Э9	0	
1.5	Методы исследования свежести мяса зверей и птиц /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	

1.6	Состав, свойства, технология первичной обработки пантов оленей /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э10 Э11	0	
1.7	Состав, свойства, технология первичной обработки желчи, жира млекопитающих /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.8	Медвежья желчь, ее состав, свойства и использование для лечебных целей /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.9	Основные товарные свойства и технологии первичной обработки щетины, рого- копытного, перо-пухового сырья /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э12 Э13 Э42 Э43 Э44	0	
1.10	Мясо диких копытных животных: требования к качеству /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э6	2	
1.11	Получение и первичная обработка субпродуктов диких животных /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э8	2	
1.12	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э7	2	
1.13	Панты пятнистого оленя /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э11	1	
1.14	Панты марала и изюбря /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э10	0	

1.15	Медвежья желчь /Лаб/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	1	
1.16	Рога сайгака. Жир сурка /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э12	1	
1.17	Бобровая струя. Кабарговая струя /Лаб/	6	2	ОПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э13	1	
	Раздел 2. Дикорастущая продукция охотничьего хозяйства						
2.1	Состав, строение, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.2	Рост, плодоношение, сбор грибов. Вредители и паразиты грибов /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.3	Приемка и консервирование грибов /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э14 Э15 Э16 Э17	0	
2.4	Состав, свойства, значение дикорастущих ягод /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.5	Сбор, хранение, технологии переработки ягод /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э19 Э20 Э21 Э22 Э23 Э26 Э32 Э33	0	

2.6	Состав, свойства, сбор, первичная обработка кедрового ореха и лещины /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э34 Э37	0	
2.7	Состав, свойства, сбор, первичная обработка грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э35 Э36	0	
2.8	Состав, свойства, классификация и использование лекарственно-технического сырья /Лек/	6	2	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э38 Э39 Э40 Э41 Э42 Э43 Э44	0	
2.9	Классификация и морфология грибов /Лаб/	6	6	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э14 Э18	4	
2.10	Заготовка грибов. Требования к организации сбора и приёмки грибов /Лаб/	6	2	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э15 Э16 Э17	2	
2.11	Требования к качеству свежих ягод /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э22 Э23 Э24 Э25 Э27 Э28 Э29 Э30 Э31	2	
2.12	Способы консервирования сочных плодов /Лаб/	6	2	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э19 Э20 Э26 Э32 Э33	2	
2.13	Требования к качеству кедрового ореха и лещины /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э34 Э37	1	

2.14	Требования к качеству грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лаб/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э35 Э36	1	
2.15	Организация сбора и заготовки лекарственно-технического сырья /Лаб/	6	2	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	1	
2.16	Требования к качеству лекарственно-технического сырья /Лаб/	6	4	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э38 Э39 Э40 Э41 Э42	1	
2.17	Подготовка к контрольным работам /Ср/	6	18	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.18	Подготовка к диф. зачету /ЗачётСОц/	6	0	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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,
Л1.1	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/65950	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки дикорастущей пищевой продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2014
Л1.3	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс]: учеб. пособие для биологов специализации «Охотоведение» Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2014
Л1.4	Г.С. Шарафутдинов [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71771	Санкт-Петербург: Лань, 2016
Л1.5	Калачев, С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров Режим доступа: https://urait.ru/bcode/406672	Санкт-Петербург: Лань, 2018

6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	М.А.Николаева, Л.В.Карташова	Товарная информация [Электронный ресурс]: Учебник Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=515222	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016
Л2.2	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4980	Издательство "Лань", 2012
Л2.3	С.Н. Надежкин, И.Ю. Кузнецов	Полезные, вредные и ядовитые растения. [Электронный ресурс]: справочник Режим доступа: https://www.book.ru/book/920269	Москва : КноРус, 2017
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной продукции [Электронный ресурс] Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2013
Л3.2	Маханова Е.В.	Организация самостоятельной работы обучающихся [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие для обучающихся всех форм обучения уровня бакалавриата, специалитета и магистратуры Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят.ГСХА, 2017

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
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 соленые 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 перопуховое. Технические условия
Э43	ГОСТ 13681-77 Щетина-шпарка. Технические условиям
Э44	ГОСТ 22384-77 Щетина сборная. Сырье. Технические условия (с Изменением N 1)
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
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	Google Chrome 39/0/21/71/65
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 информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
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 Вятская ГСХА, Режим доступа http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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 наиболеезатратные 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
_____ Е.В. Маханова
"15" апреля 2021 г.

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

рабочая программа дисциплины (модуля)

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

Учебный план Направление подготовки 06.03.01 Биология
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 16
самостоятельная работа 88
часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:
зачеты с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		4		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП		
Лекции	4	4	2	2	6	6
Лабораторные	6	6	4	4	10	10
В том числе инт.	4	4	2	2	6	6
Итого ауд.	10	10	6	6	16	16
Контактная работа	10	10	6	6	16	16
Сам. работа	44	44	44	44	88	88
Часы на контроль			4	4	4	4
Итого	54	54	54	54	108	108

Киров 2021

Программу составил(и):
ст. преподаватель, Стасюк Елена Викторовна

Рецензент(ы):
д.б.н., профессор, Машкин Виктор Иванович

Рабочая программа дисциплины

Технология переработки ресурсов охотничьего хозяйства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 БИОЛОГИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 07.08.2014 г. № 944)

составлена на основании Учебного плана:
Направление подготовки 06.03.01 Биология
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Биологические ресурсы"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 01.04.2021 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена методической комиссией

биологического факультета Протокол № 7 от "15" апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол № 7а от "15" апреля 2021 г.

Зав. кафедрой _____ д.б.н., доцент Козлов В. В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

охотоведения и биологии диких животных

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	дать обучающимся теоретические и практические знания по вопросам технологии переработки продукции охотничьего хозяйства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.05
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.Б.09.02 Химия органическая
2.1.4	Б1.Б.09.03 Химия физическая и коллоидная
2.1.5	Б1.Б.14 Микробиология и вирусология
2.1.6	Б1.Б.18 Биохимия
2.1.7	Б1.В.19 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Б1.В.12 Дичеразведение
2.2.2	Б1.В.14 Трофейное дело с основами таксидермии
2.2.3	Б1.В.ДВ.07.01 Морские млекопитающие
2.2.4	Б1.В.ДВ.08.01 Оленеводство
2.2.5	Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2.2.6	Б2.В.02.02(П) Преддипломная практика
2.2.7	Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2: способностью использовать экологическую грамотность и базовые знания в области физики, химии, наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности, нести ответственность за свои решения	
Знать:	
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области
Уровень 3	Раскрывает полностью знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области
Уметь:	
Уровень 1	Умеет применять математические методы для решения профессиональных задач
Уровень 2	В целом умеет применять математические методы для решения профессиональных задач
Уровень 3	Готов и умеет применять математические методы для решения профессиональных задач
Владеть:	
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое владение навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач;
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; владение методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; владение методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности

ОПК-11: способностью применять современные представления об основах биотехнологических и биомедицинских производств, генной инженерии, нанобиотехнологии, молекулярного моделирования	
Знать:	
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья

Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья
Уровень 3	Раскрывает полное содержание о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья
Уметь:	
Уровень 1	Формулирует принципы организации заготовки (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению
Уровень 2	В целом умеет организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению
Уровень 3	Готов и умеет организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению
Владеть:	
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое владение навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза

ПК-6: способностью применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов	
Знать:	
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства
Уровень 3	Раскрывает полное содержание правил делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства
Уметь:	
Уровень 1	Не всегда правильно применяет на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов
Уровень 2	В целом умеет применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов
Уровень 3	Готов и умеет правильно применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов
Владеть:	
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое применение и владение навыками организационно -массовой работы с охотниками
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении и применении навыков организационно -массовой работы с охотниками
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками организационно -массовой работы с охотниками

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**

3.1.1	о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области; сроки сбора (добывания), технологию первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; классификацию сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья; содержание, правила делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства
3.2	**Уметь:**
3.2.1	оприменять математические методы для решения профессиональных задач; организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей нормативно-технической документации; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению; применяет на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; НТД на все виды сырья в области технологии переработки продукции охотничьего хозяйства; применение и владение навыками организационно-массовой работы с охотниками

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	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/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1 Э3 Э5 Э6 Э8 Э9	0	
1.2	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лек/	3	0,3	ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э2 Э7	0	
1.3	Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0	
1.4	Консервирование мясопродуктов низкими температурами, поваренной солью /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э3 Э4 Э5 Э6 Э8 Э9	0	

1.5	Методы исследования свежести мяса зверей и птиц /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.6	Состав, свойства, технология первичной обработки пантов оленей /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э10 Э11	0	
1.7	Состав, свойства, технология первичной обработки желчи, жира млекопитающих /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.8	Медвежья желчь, ее состав, свойства и использование для лечебных целей /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.9	Основные товарные свойства и технологии первичной обработки щетины, рого- копытного, перо-пухового сырья /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э12 Э13 Э42 Э43 Э44	0	
1.10	Мясо диких копытных животных: требования к качеству /Лаб/	3	1	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1 Э3 Э6	0,5	
1.11	Получение и первичная обработка субпродуктов диких животных /Лаб/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э3 Э8	0,25	
1.12	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лаб/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э7	0,5	

1.13	Панты пятнистого оленя /Лаб/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э11	0,25	
1.14	Панты марала и изюбря /Лаб/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э10	0,25	
1.15	Медвежья желчь /Лаб/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0,5	
1.16	Рога сайгака. Жир сурка /Лаб/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э12	0,5	
1.17	Бобровая струя. Кабарговая струя /Лаб/	3	0,5	ОПК-2	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э13	0,5	
	Раздел 2. Дикорастущая продукция охотничьего хозяйства						
2.1	Состав, строение, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов /Лек/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.2	Рост, плодоношение, сбор грибов. Вредители и паразиты грибов /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	

2.3	Приемка и консервирование грибов /Лек/	3	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э14 Э15 Э16 Э17	0	
2.4	Состав, свойства, значение дикорастущих ягод /Лек/	4	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.5	Сбор, хранение, технологии переработки ягод /Лек/	4	0,3	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э19 Э20 Э21 Э22 Э23 Э26 Э32 Э33	0	
2.6	Состав, свойства, сбор, первичная обработка кедрового ореха и лещины /Лек/	4	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э34 Э37	0	
2.7	Состав, свойства, сбор, первичная обработка грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лек/	4	0,3	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э35 Э36	0	
2.8	Состав, свойства, классификация и использование лекарственно-технического сырья /Лек/	4	0,6	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э38 Э39 Э40 Э41 Э42 Э43 Э44	0	
2.9	Классификация и морфология грибов /Лаб/	3	1	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э14 Э18	0,5	

2.10	Заготовка грибов. Требования к организации сбора и приёмки грибов /Лаб/	3	0,5	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э15 Э16 Э17	0,25	
2.11	Требования к качеству свежих ягод /Лаб/	4	1	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э22 Э23 Э24 Э25 Э27 Э28 Э29 Э30 Э31	0,5	
2.12	Способы консервирования сочных плодов /Лаб/	4	0,5	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э19 Э20 Э26 Э32 Э33	0	
2.13	Требования к качеству кедрового ореха и лещины /Лаб/	4	1	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э34 Э37	0,5	
2.14	Требования к качеству грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лаб/	4	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э35 Э36	0,5	
2.15	Организация сбора и заготовки лекарственно-технического сырья /Лаб/	4	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.16	Требования к качеству лекарственно-технического сырья /Лаб/	4	0,5	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э38 Э39 Э40 Э41 Э42	0,5	

2.17	Самостоятельная подготовка к лекциям и лабораторным занятиям /Ср/	3	44	ОПК-2 ОПК-11	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.18	Самостоятельная подготовка к лекциям и лабораторным занятиям, написание контрольной работы /Ср/	4	44	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.19	Подготовка к диф.зачету /ЗачётСОц/	4	4	ОПК-2 ОПК-11 ПК-6	Л1.1 Л1.5 Л1.6 Л1.4 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Э1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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,
Л1.1	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/65950	СПб.: Лань, 2015
Л1.2	Г.С. Шарафутдинов [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71771	Санкт-Петербург: Лань, 2016
Л1.3	Калачев, С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров Режим доступа: https://urait.ru/bcode/406672	Санкт-Петербург: Лань, 2018
Л1.4	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс]: учеб. пособие для биологов специализации «Охотоведение» Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2014
Л1.5	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной продукции [Электронный ресурс] Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2013
Л1.6	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки дикорастущей пищевой продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2014

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	М.А.Николаева, Л.В.Карташова	Товарная информация [Электронный ресурс]: Учебник Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=515222	М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.2	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4980	Издательство "Лань", 2012
Л2.3	С.Н. Надежкин, И.Ю. Кузнецов	Полезные, вредные и ядовитые растения. [Электронный ресурс]: справочник Режим доступа: https://www.book.ru/book/920269	Москва : КноРус, 2017
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Маханова Е.В.	Организация самостоятельной работы обучающихся [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие для обучающихся всех форм обучения уровня бакалавриата, специалитета и магистратуры Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят.ГСХА, 2017
Л3.2	Давлетов, З. Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной продукции [Электронный ресурс] Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2013
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
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 соленые 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 перопуховое. Технические условия
Э43	ГОСТ 13681-77 Щетина-шпарка. Технические условиям
Э44	ГОСТ 22384-77 Щетина сборная. Сырье. Технические условия (с Изменением N 1)
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
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	Google Chrome 39/0/21/71/65
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 информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
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 Вятская ГСХА, Режим доступа http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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 наиболеезатратные 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.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

Направление подготовки 06.03.01 Биология
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"
Квалификация бакалавр

Киров 2021

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 - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 Биология (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 августа 2014 г. N 944;
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 Биология; направленность (профиль) 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

Общепрофессиональные компетенции:

- способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области физики, химии, наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности, нести ответственность за свои решения (ОПК-2);
- способность применять современные представления об основах биотехнологических и биомедицинских производств, генной инженерии, нанобиотехнологии, молекулярного моделирования (ОПК-11).

Профессиональные компетенции:

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы по направлению подготовки 06.03.01 Биология; направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение".

Код формируемой компетенции	Начальный этап	Основной этап	Заключительный этап
ОПК-2	Б1.Б.06 Математика Б1.Б.08 Физика Б1.Б.09.01 Химия неорганическая и аналитическая Б1.Б.10 Ботаника Б1.Б.11 Зоология беспозвоночных Б1.Б.12 Зоология позвоночных Б1.Б.21 Общая биология Б1.Б.23 География Б2.В.01.01.01(У) Учебная практика Зоология	Б1.Б.09.02 Химия органическая Б1.Б.09.03 Химия физическая и коллоидная Б1.Б.18 Биохимия Б1.Б.30 Охрана природы и природопользование Б1.Б.31 Общая экология Б1.В.16 Биология и систематика зверей Б1.В.17 Биология и систематика птиц Б1.В.20 Биология размножения и развития	Б1.В.06 Методы воспроизводства охотничьих животных Б1.В.ДВ.03.01 Звероводство Б1.В.ДВ.03.02 Пчеловодство Б1.В.ДВ.04.01 Охотничье собаководство Б1.В.ДВ.04.02 Служебное собаководство Б1.В.ДВ.05.01 Технология переработки продукции охотничьего хозяйства Б1.В.ДВ.05.02 Рыбное хозяйство Б1.В.ДВ.08.01 Оленеводство Б1.В.ДВ.08.02 Основы животноводства Б2.В.01.01.08(У) Учебная практика Методы воспроизводства охотничьих животных Б2.В.01.01.ДВ.01.01(У) Учебная практика Звероводство Б2.В.01.01.ДВ.01.02(У) Учебная практика

			Пчеловодство Б2.В.02.02(П) Преддипломная практика Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру зашиты ФТД.В.02 GIS-технологии в охотоведении
ОПК-11	Б1.Б.19 Генетика и селекция	Б1.Б.19 Генетика и селекция Б1.В.ДВ.05.01 Технология переработки продукции охотничьего хозяйства	Б2.В.02.02(П) Преддипломная практика Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру зашиты
ПК-6	Б1.Б.19 Генетика и селекция Б1.Б.30 Охрана природы и природопользование Б1.Б.32 Экологическое право Б1.В.08 Технология и техника добычи охотничьих животных	Б1.В.06 Методы воспроизводства охотничьих животных Б1.В.ДВ.03.01 Звероводство Б1.В.ДВ.03.02 Пчеловодство Б1.В.ДВ.05.01 Технология переработки продукции охотничьего хозяйства Б1.В.ДВ.06.01 Лесоустройство Б1.В.ДВ.0.02 Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации Б2.В.01.01.06(У) Учебная практика Технология и техника добычи охотничьих животных Б2.В.01.01.08(У) Учебная практика Методы воспроизводства охотничьих животных Б2.В.01.01.ДВ.01.01(У) Учебная практика Звероводство Б2.В.01.01.ДВ.01.02(У) Учебная практика Пчеловодство Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б1.В.11 Управление и основы маркетинга в охотничьем хозяйстве Б1.В.12 Дичеразведение Б1.В.13 Организация охотничьего хозяйства Б1.В.ДВ.04.01 Охотничье собаководство Б1.В.ДВ.04.02 Служебное собаководство Б1.В.ДВ.08.01 Оленеводство Б1.В.ДВ.08.02 Основы животноводства Б2.В.02.02(П) Преддипломная практика Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру зашиты

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания при проведении промежуточного контроля успеваемости по дисциплине

Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности

ОПК-2: Способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области физики, химии, наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности, нести ответственность за свои решения		
Знать:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области	

Уровень 3	Раскрывает полностью знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области	практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уметь:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Умеет применять математические методы для решения профессиональных задач	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом умеет применять математические методы для решения профессиональных задач	
Уровень 3	Готов и умеет применять математические методы для решения профессиональных задач	
Владеть:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое владение навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач;	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; владение методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности	
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; владение методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности	
ОПК-11: способность применять современные представления об основах биотехнологических и биомедицинских производств, генной инженерии, нанобиотехнологии, молекулярного моделирования		
Знать:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья;	

	пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья	вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 3	Раскрывает полное содержание о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья	
Уметь:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Формулирует принципы организации заготовки (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом умеет организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению	
Уровень 3	Готов и умеет организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению	
Владеть:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое владение навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза	
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза	
ПК-6: способность применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов		
Знать:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач;
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства	
Уровень	Раскрывает полное содержание правил делопроизводства с	

3	учетом особенностей охотничьего хозяйства	- правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уметь:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Не всегда правильно применяет на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом умеет применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов	
Уровень 3	Готов и умеет правильно применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов	
Владеть:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое применение и владение навыками организационно -массовой работы с охотниками	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении и применении навыков организационно - массовой работы с охотниками	
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками организационно -массовой работы с охотниками	

Для оценки сформированности соответствующих компетенций на зачете с оценкой по дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» применяется четырехбалльная шкала оценивания:

Шкала оценивания:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетво-рительно	удовлетвори-тельно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстриров	Представлены знания только основного материала, но не	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрирова

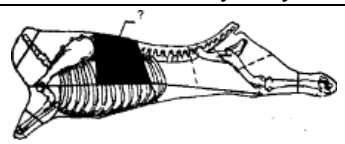
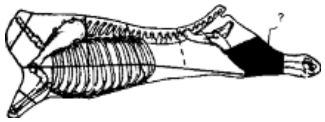
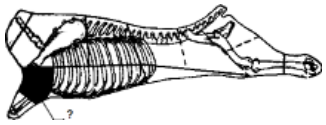
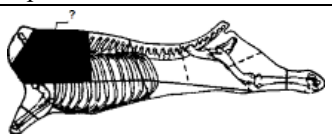
	для решения профессиональных задач	ано незнание значительной части программного материала	усвоены его деталей		но умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, 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 про-пуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

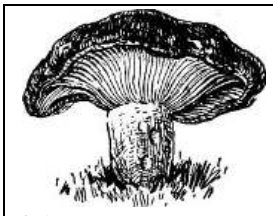
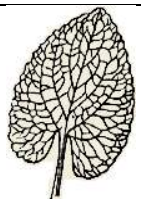
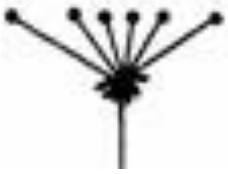
Тестовые задания для проверки остаточных знаний по дисциплине оцениваются по двухбалльной шкале.

Оценка	Критерии оценки
«Отлично» (уровень 3)	если выполнено 95-100% заданий из предложенного теста
«Хорошо» (уровень 2)	если выполнено 75-94% заданий из предложенного теста
«Удовлетворительно» (уровень 1)	если выполнено 50-74% заданий из предложенного теста
«Неудовлетворительно»	если выполнено меньше 50% заданий из предложенного теста

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.

Типовой вариант контрольного задания для оценки остаточных знаний обучающихся по дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства»

Контрольная работа по ТППОХ № 1-6. Вариант (1) п/гр_____ _____/Фамилия И.О.	Контрольная работа по ТППОХ № 1-6. 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:	2. Назовите часть туши, укажите сорт:
 	 
3. Опишите СТРОЕНИЕ плодовых тел грибов (шляпки и ножки)	3. Опишите СТРОЕНИЕ плодовых тел грибов (шляпки и ножки)

 3.1	3.1	3.1	3.1
4. Укажите форму листовой пластинки /тип соцветия		4. Укажите форму листовой пластинки /тип соцветия	
 4.1	 4.1	4.1	4.1

Теоретические вопросы по дисциплине
«Технология переработки продукции охотничьего хозяйства»
для промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

I. 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.

II. 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.

III. 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 сырье плотнорогих и полорогих зверей и их использование; принципы и методы определения качества поделочных рогов и копыт.
11. Перопуховое сырье: 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.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении зачета по дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» проводится путем собеседования с обучающимся, критерии и шкалы оценивания представлены в п.3:

- обучающиеся, имеющие задолженность по текущему контролю успеваемости, получают зачет только после ликвидации задолженности;
- обучающемуся выдается три вопроса по дисциплине с учетом определенного уровня сложности (низкого, базового или продвинутого);
- в определенное время (в среднем 15-20 минут на вопрос) обучающийся составляет план ответа, который излагает преподавателю;
- по результатам собеседования выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания.

***Пример* Типовое задание для сдачи дифференцированного зачета**

Задание 1. ***(ОПК-2, ОПК-11, ПК-6, Знания, умения, владения - уровень 1)***

1. Понятия о мясо-дичной продукции - определение
2. Лекарственное сырье млекопитающих – определение
3. Шляпочные грибы - определение

Задание 2. ***(ОПК-2, ОПК-11, ПК-6, Знания, умения, владения - уровень 2)***

1. Понятия о мясо-дичной продукции и ее группировке
2. Лекарственное сырье млекопитающих – определение, виды, способы сбора
3. Шляпочные грибы – определение, виды, состав, строение, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов

Задание 3. ***(ОПК-2, ОПК-11, ПК-6, Знания, умения, владения - уровень 3)***

1. Понятия о мясо-дичной продукции и ее группировке, составе и свойствах
2. Лекарственное сырье млекопитающих – определение, виды, способы сбора, и лечебная ценность
3. Шляпочные грибы – определение, виды, состав, строение, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов. Рост, плодоношение, сбор и приемка грибов

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Технология переработки продукции охотничьего хозяйства
Направление подготовки 06.03.01 Биология
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"
Квалификация бакалавр

Киров 2021

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 - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 Биология (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 августа 2014 г. N 944;
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 06.03.01 Биология; направленность (профиль) 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

Общепрофессиональные компетенции:

- способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области физики, химии, наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности, нести ответственность за свои решения (ОПК-2);
- способность применять современные представления об основах биотехнологических и биомедицинских производств, генной инженерии, нанобиотехнологии, молекулярного моделирования (ОПК-11).

Профессиональные компетенции:

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

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания при проведении промежуточного контроля успеваемости по дисциплине

Планируемые результаты обучения по дисциплине - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности

ОПК-2: Способность использовать экологическую грамотность и базовые знания в области физики, химии, наук о Земле и биологии в жизненных ситуациях; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности, нести ответственность за свои решения		
Знать:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области	
Уровень 3	Раскрывает полностью знания о разнообразии флористических и животных царствах, о растительности России и Кировской области	
Уметь:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Умеет применять математические методы для решения профессиональных задач	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность,
Уровень 2	В целом умеет применять математические методы для решения профессиональных задач	
Уровень 3	Готов и умеет применять математические методы для решения профессиональных задач	

		четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Владеть:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое владение навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач;	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; владение методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности	
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; владение методами выполнения элементарных лабораторных физико-химических исследований в области профессиональной деятельности	
ОПК-11: способность применять современные представления об основах биотехнологических и биомедицинских производств, генной инженерии, нанобиотехнологии, молекулярного моделирования		
Знать:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья	
Уровень 3	Раскрывает полное содержание о сроках сбора (добывания), технологии первичной обработки пищевого и лекарственно-технического сырья животного и растительного происхождения в охотничьем хозяйстве; о классификации сырья по происхождению, составу, свойствам, применению, качеству; факторы, влияющие на качество получаемого сырья; пороки сырья, причины их образования и меры профилактики; пути улучшения качества сырья	
Уметь:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Формулирует принципы организации заготовки (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра,
Уровень 2	В целом умеет организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья;	

	пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению	наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 3	Готов и умеет организовывать заготовку (сбор) сырья согласно действующей НТД; производить приёмку и первичную обработку сырья; определять качество сырья: вид, размер, сорт, наличие пороков; упаковывать, маркировать, хранить и транспортировать сырье; ликвидировать устранимые пороки сырья; пользоваться НТД на все виды пищевого и лекарственно-технического сырья в охотничьем хозяйстве; анализировать состояние качества сырья и принимать меры по его улучшению	
Владеть:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое владение навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза	
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза	
ПК-6: способность применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды, природопользования, восстановления и охраны биоресурсов		
Знать:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Демонстрирует частичные знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	Демонстрирует существенные знания о содержание правилах делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства	
Уровень 3	Раскрывает полное содержание правил делопроизводства с учетом особенностей охотничьего хозяйства	
Уметь:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	Не всегда правильно применяет на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра,
Уровень 2	В целом умеет применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов	
Уровень 3	Готов и умеет правильно применять на практике методы управления персоналом; составлять различные виды документов	

		наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Владеть:		**Критерии оценивания**
Уровень 1	В целом успешное, но не систематическое применение и владение навыками организационно -массовой работы с охотниками	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - правильность выполнения практических заданий с использованием закономерностей органической химии; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы; - работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.
Уровень 2	В целом успешное, но содержит отдельные пробелы во владении и применении навыков организационно - массовой работы с охотниками	
Уровень 3	Успешное и систематическое применение и владение навыками организационно -массовой работы с охотниками	

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «**Технология переработки продукции охотничьего хозяйства**» используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Код формируемой компетенции	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	ОПК-2, ОПК-11, ПК-6	Контрольные работы	Теоретические и практические задания, позволяющие оценить знания, умения и навыки, которыми овладел обучающийся при формировании соответствующих компетенций.

ФГБОУ ВО Вятская ГСХА
Биологический факультет
Кафедра Охотоведения и биологии диких животных

Контрольная работа

по дисциплине **Технология переработки продукции охотничьего хозяйства**

1.Оцениваемые компетенции: ОПК-2,ОПК-11, ПК-6

2. Показатели, критерии и шкала оценивания

Контрольная работа оценивается по четырехбалльной шкале:

Оценка	Критерии оценки
«Отлично» (уровень 3)	На 95-100% знание основного материала без ошибок и погрешностей, теоретические вопросы даны развёрнутые, обоснованные; умеет систематизировать ранее полученный материал. Допустимы небольшие ошибки при ответе, которые будут устранены после устного собеседования. Способность решения стандартных и некоторых нестандартных задач. Наличие всех навыков, продемонстрированных в стандартных ситуациях.
«Хорошо» (уровень 2)	На 75-94% знание основного материала с незначительными погрешностями. В ответах на теоретические вопросы допущены неточности, не искажающие сути ответа, выбраны не все верные ответы, знает основные положения тем, владеет терминологией. Способность решения стандартных задач с незначительными погрешностями. Наличие большинства основных навыков, продемонстрированных в стандартных ситуациях.
«Удовлетворительно» (уровень 1)	На 50-74% знание основного материала с рядом негрубых ошибок. Ответы на теоретические вопросы неполные, либо имеются ответы не на все вопросы коллоквиума, если обучающийся понимает основы материала, но допускает определенные неточности и пробелы. Способность решения стандартных задач с негрубыми

	ошибками. Наличие минимального количества требуемых навыков.
«Неудовлетворительно»	Если выявлены серьезные проблемы в знаниях, были допущены грубые ошибки в основном материале, возникло непонимание вопроса, и усвоено учебного материала менее чем на 50%. Наличие грубых ошибок при решении стандартных задач, отсутствие ряда важнейших навыков, предусмотренных компетенциями.

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

Для того, чтобы оптимизировать и сделать более эффективным процесс подготовки к контрольным работам обучающимся рекомендуется проработать теоретическую часть с использованием вопросов для подготовки контрольным работам и тесту

Вопросы для подготовки к контрольным работам и их типовые варианты

I. 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.

II. Пищевые дикорастущие растения.

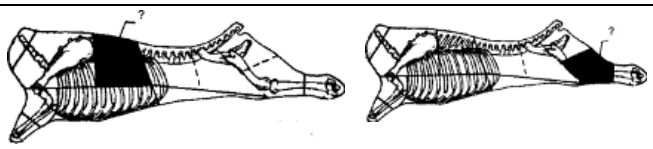
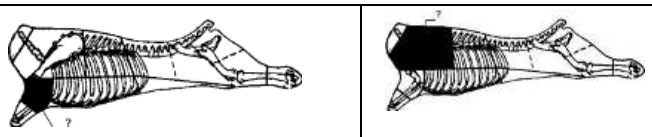
1. Состав, свойства, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов.
2. Рост, плодоношение, сбор, приемка грибов. Вредители и паразиты грибов.
3. Грибоварочные пункты и их оборудование.
4. Технология сушки грибов и требования к качеству продукции.
5. Технология соления грибов и требования к качеству продукции.
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.

III. Лекарственно-техническое сырьё.

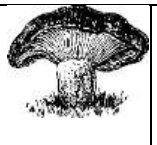
1. Понятие о пантах. История использования этого сырья, как лечебного средства. Традиционные и новые перспективные виды зверей для получения пантового сырья.
2. Рост, развитие, техническая зрелость пантов марала, изюбря и пятнистого оленя. Морфологическое и гистологическое строение, химический состав 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 сырье плотнорогих и полорогих зверей и их использование; принципы и методы определения качества поделочных рогов и копыт.
11. Перопуховое сырье: 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.

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

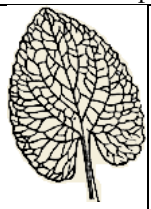
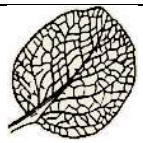
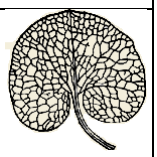
Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (1) п/гр_____ _____ Фамилия И.О.		Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (2) п/гр_____ _____ Фамилия И.О.	
1. Перечислите признаки свежести тушки пернатой дичи:		1. Критерии правильной оправки тушек пернатой дичи:	
2. Назовите часть туши, укажите сорт и назовите 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*

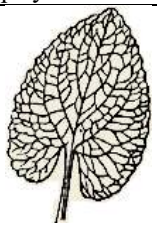
Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (1) п/гр_____ _____ Фамилия И.О.				Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (2) п/гр_____ _____ Фамилия И.О.			
1. Опишите СТРОЕНИЕ плодовых тел грибов				1. Опишите СТРОЕНИЕ плодовых тел грибов			
							
1.1	1.2	1.3	1.4	1.1	1.2	1.3	1.4
2. Перечислите известные 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	ежевики	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:

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

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении текущей аттестации по дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» проводится в форме контрольного теста. Критерии и шкала оценивания представлены в п.3.

Контрольная работа - это 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.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Технология переработки продукции 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 «B», «C», «D», «E», «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	
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, микроскоп, 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.

Приложение 4

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 Вятская ГСХА
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.