Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Вятский государственный агротехнологический университет"



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

2 3ET

Часов по учебному плану

72

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой б

в том числе:

аудиторные занятия

48

самостоятельная работа

24

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3	3.2)	Итого		
Недель	1	6			
Вид занятий	УП	РΠ	УП	PII	
Лекции	16	16	16	16	
Лабораторные	32	32	32	32	
В том числе инт.	12	12	12	12	
Итого ауд.	48	48	48	48	
Контактная работа	48	48	48	48	
Сам. работа	24	24	24	24	
Итого	72	72	72	72	

Программу составил(и):	
ст. преподаватель, Стасюк Елена Викторовна	2 acop
Рецензент(ы):	
д.б.н., профессор , Машкин Виктор Иванович	Bland-

Рабочая программа дисциплины

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 06.03.01 Биология (приказ Минобрнауки России от 07.08.2020 г. № 920)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 06.03.01 Биология

Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"

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

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-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 № 79 от "15" апреля 2021 г.

Зав. кафедрой

к.б.н., доцент Козлов Владимир Васильевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуж	кдена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
охотоведения и биологии диких живот	ных
Протокол от ""	_ 2022 г. №
Зав. кафедрой	
Визиров	ание РПД для исполнения в очередном учебном году
Рабочая программа пересмотрена, обсуж	кдена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
охотоведения и биологии диких живот	ных
Протокол от ""	_ 2023 г. №
Зав. кафедрой	<u> </u>
Визиров	ание РПД для исполнения в очередном учебном году
•	ание РПД для исполнения в очередном учебном году кдена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
•	кдена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Рабочая программа пересмотрена, обсуж	кдена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных
Рабочая программа пересмотрена, обсужохотоведения и биологии диких живот	едена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных _ 2024 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж охотоведения и биологии диких живот Протокол от ""	едена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных _ 2024 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж охотоведения и биологии диких живот Протокол от ""	едена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных _ 2024 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж охотоведения и биологии диких живот Протокол от "" Зав. кафедрой	едена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных _ 2024 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж охотоведения и биологии диких живот Протокол от "" Зав. кафедрой Визиров	едена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных _ 2024 г. №
Рабочая программа пересмотрена, обсуж охотоведения и биологии диких живот Протокол от "" Зав. кафедрой Визиров	едена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных 2024 г. № ание РПД для исполнения в очередном учебном году сдена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Рабочая программа пересмотрена, обсуж охотоведения и биологии диких живот Протокол от "" Зав. кафедрой Визиров Рабочая программа пересмотрена, обсуж охотоведения и биологии диких живот	ждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных _ 2024 г. № ание РПД для исполнения в очередном учебном году ждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры ных
Рабочая программа пересмотрена, обсуж охотоведения и биологии диких живот Протокол от "" Зав. кафедрой Визиров Рабочая программа пересмотрена, обсуж	дена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ных _ 2024 г. № ание РПД для исполнения в очередном учебном году вдена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры ных _ 2025 г. №

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Пикт (раздел) ОПОП: Б1.В			2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП								
2.1.1 Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками не ниже 1 уровня(низкого), полученными и иучении следующих дисциплин; 2.1.2 Дисциплины, изученые на предыдущем уровне образования 2.1.3 Б1.0.12.02 Химия органическая 2.1.4 Б1.0.12.03 Химия органическая и коллоидная 2.1.5 Б1.0.18 Михробиология и вирусслогия 2.1.5 Б1.0.18 Михробиология и вирусслогия 2.1.7 Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотинчьем хозяйстве 2.2.1 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.3 Б1.В.15 Биология и промыссет морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В. ДВ 0.02 Оленводство 2.2.5 Б2.В.0.2 01(П) Производственная практика Практика по профиле профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О 0.04 01(П) Преддамизомная практика, в том числе научно-исследовательская работа 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ПК-1 Знает: виды и биологию охотичных животных, визпочья впредоставление услуг в этой области ПК-5 Кособен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, вспочвя предоставление услуг в этой области ПК-5 Знает: пиды и биологию охотичных животных, пунных зверей, пчёл, рыб, особенности из поведения в природной среде и в неводе, изменения в сезонной активности охотичных животных, основы строения и расположения органов животных и пунны можнового свърья ПК-5 Умест: Использовать собра биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотичные продукции и контроляю проведения первичной обработки мяса охотичных информации и мотироляю проведения первичной обработки имее приможим разделки тушко плитых и медения пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки имее приможим разделки тушковытных и медения пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки имее приможим разделки тушковытных и медения технологического процесса акакультуры в рамках принятой в организации т	Цин	кл (разд	ел) ОПОП: Б1.В								
2.1.1 Обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками не ниже 1 уровня(низкого), полученными и изучении следующих дисциплини. 2.1.2 Дисциплины, изученные на предыдущем уровне образования 2.1.3 Б1.0.12.02 Химия органическая 2.1.4 Б1.0.12.03 Химия органическая и коллондшая 2.1.5 Б1.0.18 Микробюдогия и вирусология 2.1.6 Б1.0.22 Биохимия 2.1.7 Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотинчьем хозяйстве 2.2.1 Дисциплины, изучении и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как прединествующее: 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии 2.2.3 Б1.В.15 Биология и промысст морских млеконитающих 2.2.4 Б1.В.дВ 0.02 Оленводство 2.2.5 Б2.В.0.2.01(П) Производство практика практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Предъципломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела дивих животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-5.1 Знает: виды и биологию охотничых животных, пушных животных, основы строения прасположения органов животных 1ПК-5.4 Знает: правыва свежсевния, раздены и первичной обработки мнех римох могинчых и продно хотничых упродения первичной обработки мнех римох могинчых професс, стандарты на пушно—мехового сырыя. ПК-6.1 Знает: правыва свежсевния, раздены и первичной обработки имер димох могинчых туфеев, стандарты на пушно—меховое сырые, сченыя таксидермии, приемы обработки имер димох могинчых туфеев, стандарты на пушно—меховое сырые, основы таксидермии, приемы обработки упиек перватой дичи, способы хранения пушно—меховое сырые, основы таксидермии, приемы обработки и упек перватой дичи, способы хранения пушно—меховое сырые, основы таксидермии, приемы обработки и упек перватой дичи, способы хранения пушно—технологии разделения и выращивами праничных професского намежен	2.1	Требов	ания к предварительной подготовке обучающегося:								
2.1.3 Б1.0.12.02 Химия органическая и коллоидная 2.1.5 Б1.0.12.03 Химия физическая и коллоидная 2.1.5 Б1.0.12 Б1.0.22 Бихимия 2.1.6 Б1.0.22 Бихимия 2.1.7 Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве 2.1.7 Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Посициплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предешествующе: 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии 2.2.3 Б1.В.15 Билогия и промысел морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В.ДВ Б2.02 Одневодство 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.0.04.01(П) Предципломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела дивих животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотшичых животных, пушшых зверей, пуёл, рыб, особешности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в свуонной акпливности охотничых животных, особешности их поведения в природной органов животных ПК-5 Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-ашитарного контроля охотничных животных и поведения правитых и пушно-мехового сырыз ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки шкур диких копытных, пераелей, шкурок пушных зверей, пернагой дичи, способы хранения приню-мехового сырыз ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяся охотничых животных и пушно-мехового сырыз ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяся и шкурок дизих животных и технологического крыя и прино-мехового сырыя и прино-мехового сырыя и вырашивания обработки и первичной обработки маса и шкурок дизих животных и технологического процесска в р	2.1.1	Обучан	ощийся должен обладать знаниями, умениями, навыками не ниже 1 уровня(низкого), полученными при								
2.1.4 Б1.0.12.03 Химия физическая и коллондная 2.1.5 Б1.0.18 Микробиология и вирусология 2.1.6 Б1.0.22 Биохимия 2.1.7 Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве 2.2 Дисиплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) исобходимо как предшествующее: 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.3 Б1.В.07 Дочеразведение 2.2.4 Б1.В.ДВ 30.02 Оспеневодство 2.2.5 Б2.В.0.2.01(П) Промаводстве морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В.ДВ 30.02 Оспеневодство 2.2.5 Б2.В.0.2.01(П) Преддипломияа практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.0.0.10 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Пк-1.1 Знаст: виды и биологию охотничых животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-5.1 Знаст: виды и биологию охотничых животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной органо животных ПК-5.4 Знаст: правыла спексавания, разделки и первичной обработки мяса охотничых животных и пушно-санитарнног контироля охотничьей продукции и контроля опроведения вприродной обработки имур диких конпатных, микротных и пушно и охотничький животных и пределия в природной ократочныей продукции и контроля опроведения первичной обработки имур диких конпатных, микротных и пушно мехового сырья ПК-5.4 Знаст: правыла спексавания, разделки и первичной обработки имур диких конпатных, микротных и пушно мехового сырья ПК-5.5 Умест: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса охотничьких животных и пушно и мехового сырья ПК-5.5 Умест: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса охотничьких трофеев стандарты на пушно-мехового сырья ПК-5.6 Вавдеет: технологией первичной обработки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных и испомовых кистовком охотничьких трофеев и присмами разделки туш комътных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Знаст первично	2.1.2	.2 Дисциплины, изученные на предыдущем уровне образования									
2.1.5 Б1.0.18 Микробнология и вирусология 2.1.6 Б1.0.22 Бнохимия 2.1.7 Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве 3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии 2.2.3 Б1.В.15 Билология и промысел морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В.ДВ 50.20 Оленеводство 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.0.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.0.01 01 Полготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 ПК-1.1 Знаст: виды и биологию охотничых животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-5.1 Знаст: виды и биологию охотничых животных, основы строения и расположения огранов животных остановам и отстрела диких животных, основы строения и расположения огранов животных и образовательности и к поведения в природной среде и в исполе, изменения в сезонной активности охотничых животных, основы строения и расположения огранов животных и пушно меховото сырья ПК-5.4 Знаст: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медвелей, шкурок пушных зверей, печти пременной обработки инкур диких копытных, медвелей, шкурок пушных зверей, печти, способы хранения пушномехового сырья. Основна таксидермии, присмы обработки шкур диких копытных, медвелей, шкурок пушных зверей, печти, способы хранения пушномехового сырья ПК-5.5 Умест: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса охотничых животных и медвелей, технологией консервации животного серья для медпицины ПК-6.1 Знаст технологией поческого порыесса аквакультуры и рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водиных биологических ресурсов ПК-6.1 Знаст Биологические особенности объектов аквакуль	2.1.3	Б1.О.12.02 Химия органическая									
2.1.6 Б1.О.22 Биохимия 2.1.7 Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве 2.2 Дисинплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предеметвующее: 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Б1.В.09 Трофейное дсло с основами таксидермии 2.2.3 Б1.В.15 Биолотия и промысся морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В.ДВ 02.02 Оленеводство 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничых животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничых животных, основы строения и расположения органов животных ПК-5 Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничый прино-мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки мяса охотничых животных и пушно-мехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных и пушно-мехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных и медведей, технологией консервации животного сырья для медиципы ПК-6.1 Владеет: технологией первичной обработки охотничых трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медиципы ПК-6.1 Владеет: технологией первичной обработки охотничых трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медиципы ПК-6.1 Знает Епологического собенности миженные периодым объектов внавкультуры и их требования к внешней среде в различные период	2.1.4	Б1.О.12	2.03 Химия физическая и коллоидная								
2.1.7 Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве 2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.3 Б1.В.15 Биология и промысся морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В.ДВ 02.02 Оленеводство 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.О.1.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничых животных, основы строения и расположения органов животных в касторова биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничей продукции и контролю проведения первичной обработки иже а охотничных животных и пушно-меховот сырыя ПК-54 ПК-54 ПК-54 ПК-55.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, стехнологие первичной обработки и первичной обработки их приежым разделки тули копытных и медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, стехнологией первичной обработки и первичной обработки их приежной дичи, способы хранения пупно-меховог сырыя ПК-55. Ввядеет: технологией первичной обработки их професе и приемами разделки тули копытных и медведей, технологию консервации животного сырья для медящины ПК-56. Ввядеет: технологией первичной обработки их первичной обработки их професе и приемами разделки тули копытных и медведей, технологии к консервации их пототочеких ресурсов ПК-61 ПК-61	2.1.5	Б1.О.18	В Микробиология и вирусология								
2.2. Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как прединествующее: 2.2.1 Б1.В.07 Дичеразведение 2.2.2 Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии 2.2.3 Б1.В.15 Биология и промысел морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика Порактика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Предлипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знаст: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничых животных, основы строения и расположения органов животином животос обырья ПК-5.4 Знаст: правила свежевания, разделжи и первичной обработки мяса охотничных животных и пушно мехового сырья ПК-5.5 Умест: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных и медведей, технологией консервации животного сырья лля медицины ПК-6 Способен к организации животного сырья для медицины ПК-6.1 Знает: правила свежевания разделжи остранующими и первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-5.5 Умест: Технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках п	2.1.6	Б1.О.22	2 Биохимия								
2.2.1 Б.Г.В.07 Дичеразведение	2.1.7	Б1.В.11	Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве								
 2.2.2 Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии 2.2.3 Б1.В.15 Биология и промысел морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.О.01 01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных ПК-5.1 Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения встеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничых трофеев, стандарты на пушно-мехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Владеет: технологией первичной обработки охотничых трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды оптотенеза; свойства полювых клеток, характеристики качественной икры и стермы; особенности инкуба	2.2										
 2.2.3 Б1.В.15 Биология и промысся морских млекопитающих 2.2.4 Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничых животных, основы строения и расположения органов животных и октаролов измотных и пораживотных и пораживотных и пушно-мехового сырья. ПК-5.1 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничых трофеев, стандарты на пушно-мехового сырья. ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Владеет: технологией первичной обработки охотничых трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды объектов аквакультуры (осеторовых, карпокых, карпокых рыб); особенности инкубации икры и оперьки; сосбенности инкубации икры объектов аквакультуры (осеторовых, карпокых, карпокых рыб); особенности инкубации икры 	2.2.1	Б1.В.07	И Дичеразведение								
2.2.4 Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защить и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных и контролю охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - меховото сырыя ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Знает: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды объектов аквакультуры (осетровых, довсосевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличнок, объектов аквакультуры (осетровых, карповых кнегок, характернетник качественной икры и сперым; сосебенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, пососебых, карповых рыб); особенности выдерживания предличнок,	2.2.2	Б1.В.09	Р Трофейное дело с основами таксидермии								
 2.2.5 Б2.В.02.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничых животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничых животных, основы строения и расположения органов животных ПК-5 Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничых животных и пушно-мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничых трофеев, стандарты на пушно-мехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Знает биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды объектов аквакультуры (осетровых, дососевных, карповых рыб); особенности выдерживания предличиюк, объектов аквакультуры (осетровых, дососевные инкубации икр	2.2.3	Б1.В.15	Биология и промысел морских млекопитающих								
 2.2.6 Б2.О.04.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 2.2.7 Б3.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушномехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Знает: Пособен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности оперми, сосбенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности опермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых,	2.2.4	Б1.В.Д	В.02.02 Оленеводство								
2.2.7 БЗ.О.01.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных ПК-5 Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-мехового сырья, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушномехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-6.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, дососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличные,											
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПК-1 ПК-1.1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушномехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животног сырья для медицины ПК-6.1 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осстровых, дососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличные, объектов аквакультуры (осстровых, дососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличные, объектов аквакультуры (осстровых, дососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличные, объектов аквакультуры (осстровых, дососевых, карповых рыб); особенности выдержива	I I										
 (МОДУЛЯ) ПК-1 Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-меховое сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды объектов аквакультуры (осетровых, дососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличнию, объектов аквакультуры (осетровых, дососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок, 	2.2.7	Б3.О.01	.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								
ПК-1.1 Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных ПК-5 Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно-мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушномехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок,	3. K	СОМПЕ									
среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6.1 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок,	ПК-1		Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области								
охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья ПК-5.4 Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок,		ПК-1.1	среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных								
зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья ПК-5.5 Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок,			охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья								
ПК-5.6 Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок,		ПК-5.4	зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-								
 технологией консервации животного сырья для медицины ПК-6 Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок, 		ПК-5.5	Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных								
технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов ПК-6.1 Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок,		ПК-5.6									
онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок,	ПК-6										
аквакультуры по мере их роста и изменения условий выращивания		ПК-6.1	онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок, подращивания личинок, выращивания молоди объектов аквакультуры; особенности кормления объектов								
ПК-6.2 Умеет осуществлять контроль условий выращивания объектов аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов		ПК-6.2	Умеет осуществлять контроль условий выращивания объектов аквакультуры в рамках принятой в организации								

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.

D,	владение навыками организационно-массовой работы с охотниками. 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)									
Код	Наименование разделов и тем /вид	Семестр /		Компетенции	Литература	Инте	Примечание			
занятия	занятия/ Раздел 1. Мясо-дичная продукция	Курс		(индикаторы)		ракт.				
	и животное лекарственно –									
	техническое сырье									
1.1	Состав, свойства и технология первичной обработки мяса промысловых зверей /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2	0				
					Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э3 Э5 Э6 Э8 Э9					
1.2	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э7	0				
1.3	Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 ЭЗ Э4 Э5 Э6 Э7 Э8 Э9	0				
1.4	Консервирование мясопродуктов низкими температурами, поваренной солью /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 ЭЗ Э4 Э5 Э6 Э8 Э9	0				
1.5	Методы исследования свежести мяса зверей и птиц /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0				
1.6	Состав, свойства, технология первичной обработки пантов оленей /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э10 Э11	0				

1.7	Состав, свойства, технология первичной обработки желчи, жира млекопитающих; медвежья желчь, ее состав, свойства и использование для лечебных целей /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.8	Основные товарные свойства и технологии первичной обработки щетины, рого- копытного, перопухового сырья /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
1.9	Технология переработки рыбы /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э12 Э13 Э42 Э43 Э44	0	
1.10	Мясо диких копытных животных: требования к качеству /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э3 Э6	2	
1.11	Получение и первичная обработка субпродуктов диких животных /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э3 Э8	2	
1.12	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э2 Э7	2	
1.13	Панты пятнистого оленя, марала и изюбря /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э11	1	
1.14	Медвежья желчь /Лаб/	6	4	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э10	0	
1.15	Рога сайгака. Жир сурка /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	1	

1.16	Бобровая струя. Кабарговая струя /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э12	1	
1.17	Обработка рыбы. Технология соленой, маринованой, вяленой, копченой и сушеной рыбы. Технология приготовления рыбных консервов и пресервов. /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э13	1	
	Раздел 2. Дикорастущая продукция охотничьего хозяйства						
2.1	Состав, строение, пищевая и лечебная ценность шляпочных грибов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.2	Рост, плодоношение, сбор грибов. Вредители и паразиты грибов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.3	Приемка и консервирование грибов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э14 Э15 Э16 Э17	0	
2.4	Состав, свойства, значение дикорастущих ягод /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.5	Сбор, хранение, технологии переработки ягод /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э19 Э20 Э21 Э22 Э23 Э26 Э32 Э33	0	
2.6	Состав, свойства, сбор, первичная обработка кедрового ореха и лещины /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э34 Э37	0	

	1			<u> </u>			
2.7	Состав, свойства, сбор, первичная обработка грецкого и маньчжурского орехов и других видов Состав, свойства, классификация и использование лекарственнотехнического сырья /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э35 Э36	0	
2.8	Классификация и морфология грибов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э14 Э18	1	
2.9	Заготовка грибов. Требования к организации сбора и приёмки грибов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э15 Э16 Э17	0	
2.10	Требования к качеству свежих ягод /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э22 Э23 Э24 Э25 Э27 Э28 Э29 Э30 Э31	0	
2.11	Способы консервирования сочных плодов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э19 Э20 Э26 Э32 Э33	0	
2.12	Требования к качеству кедрового ореха и лещины /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э34 Э37	0	
2.13	Требования к качеству грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э35 Э36	0	
2.14	Организация сбора и заготовки лекарственно-технического сырья /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	

2.15	Требования к качеству лекарственно- технического сырья /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э38 Э39 Э40 Э41 Э42	1	
2.16	Подготовка к контрольным работам /Ср/	6	24	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1	0	
2.17	Подготовка к диф. зачету /ЗачётСОц/	6	0	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5 Л1.4 Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1Л3.2 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-МЕТОДИ	ЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (М	модуля)
		6.1. Рекомендуемая литература	
		6.1.1. Основная литература	
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Калачев, С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров Режим доступа: https://urait.ru/bcode/406672	Санкт- Петербург: Лань, 2018
Л1.2	Г.С. Шарафутдинов [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130579	Санкт- Петербург: Лань, 2020
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	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
Л1.5	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
		6.1.2. Дополнительная литература	
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	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
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	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
		6.1.3. Методические разработки	

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Маханова Е.В.	Организация самостоятельной работы обучающихся [Электронный	Вят.ГСХА,
715.1	Maxanoba E.B.	ресурс]: учебно-метод. пособие для обучающихся всех форм обучения	2017
		уровня бакалавриата, специалитета и магистратуры	
		Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	
Л3.2	Давлетов, 3. Х.	Товароведение и технология обработки мясо-дичной продукции	Киров: Вят.
		[Электронный ресурс] Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	ΓCXA, 2013
	6.2. Переч	ень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	<u> </u>	нарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации проду	КТОВ
		тронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан.	— СПб. :
	-	– Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/45654 — Загл. с экрана.	
Э2		о уток (тушки и их части). Общие технические условия	
Э3		о. Разделка оленины на отрубы. Технические условия	
Э4		о сублимационной сушки для детского питания. Технические условия	
Э5		сервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия	
Э6	ГОСТ 31799-2012 Мяс	о и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питани	ія детей
Э7	раннего возраста. Техн	ические условия ясто перепелов (тушки). Технические условия	
37 38		ясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия	
Э 8		фоликов. Технические условия	
39 310		марала и изюбра консервированные. Технические условия	
310		пятнистого оленя консервированные. Технические условия	
Э12		рого-копытное. Технические условия (с Изменениями N 1-3)	
312	ТУ 9377-002-10193106	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Э13		ибы белые свежие. Общие технические условия	
Э1 5		онсервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические услов	
313		бы сушеные. Технические условия	энл
Э10	-	ибы быстрозамороженные. Технические условия	
317	_	ибы вешенки свежие культивируемые. Технические условия	
Э19	*	роцессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и о	препения
Э20	*	и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия	пределения
Э21		и соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб	
Э22	· ·	ECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия	
Э23	,	ика свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (с Изменениям	ли N 1. 2)
Э24		боярышника. Технические условия	
Э25		ЭК ООН FFV-57:2010) Черника и голубика свежие. Технические условия	
Э26		О 6664-83) Черника и голубика. Руководство по хранению в холодильных каме	
Э27	`	ина и ежевика свежие. Технические условия	
Э28	ГОСТ 3525-75 Плоды	·	
Э29	ГОСТ 21450-75 Плоды		
Э30	ГОСТ 6714-74 Плоды ј	1	
Э31		шиповника. Технические условия	
Э32		мы. Общие технические условия	
Э33		ренье. Общие технические условия	
Э34		ECE STANDARD DDP-03:2007) Орехи лещины. Технические условия	
Э35	, and the second	ECE STANDARD DDP-01:2013) Орехи грецкие. Технические условия	
Э36	ГОСТ 31788-2012 (СО	DEX STAN 131-1981) Орехи фисташковые неочищенные. Технические услови	R
Э37	ΓΟCT 31852-2012 (ISC	0 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия (с Поправкой)	
Э38	ГОСТ 24027.0-80 Сырі	ье лекарственное растительное. Правила приемки и методы отбора проб	
Э39	_	векарственное растительное. Упаковка, маркировка, транспортирование и хран	ение
Э40		ье лекарственное растительное. Методы определения влажности, содержания з	волы,
	экстрактивных и дубил	выных веществ, эфирного масла	
Э41		ье лекарственное растительное. Методы определения подлинности, зараженно	сти
242		ми, измельченности и содержания примесей	
Э42	1 OC1 P 5339/-2009 CE	ырье 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					
	6.3.2 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 Вятский ГАТУ, Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Default.asp					
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, http://www.dsx-kirov.ru/					

7. 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,

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 биодобический 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

очно-заочная

Общая трудоемкость

2 3ET

Часов по учебному плану

72

Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 6

в том числе:

аудиторные занятия

самостоятельная работа

24 48

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого		
Недель	1	6			
Вид занятий	УП	РΠ	УП	РП	
Лекции	8	8	8	8	
Лабораторные	16	16	16	16	
В том числе инт.	8	8	8	8	
Итого ауд.	24	24	24	24	
Контактная работа	24	24	24	24	
Сам. работа	48	48	48	48	
Итого	72	72	72	72	

Программу составил(и):
ст. урепорацитель, Стасюх Елена Викторовна
(Jew p
The state of the s
Рецензент(ы):
д.б.н, профессор, Машкин Виктор Иванович РМСал-
Рабочая программа дисциплины
Технология переработки продукции охотничьего хозяйства
разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлени подготовки 06.03.01 Биология (приказ Минобрнауки России от 07.08.2020 г. № 920)
составлена на основании Учебного плана:
Направление подготовки 06.03.01 Биология
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Охотоведение"
одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 15.04.2021 протокол № 5.
Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-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 № 🔫 от "15"апреля 2021 г.

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

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, о	обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
охотоведения и биологии диких ж	кивотных
Протокол от ""	2022 г. №
Зав. кафедрой	
Виз	ирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Рабочая программа пересмотрена, с	обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
охотоведения и биологии диких х	кивотных
Протокол от ""	2023 г. №
Зав. кафедрой	
Виз	ирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Рабочая программа пересмотрена, о	обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
охотоведения и биологии диких х	кивотных
Протокол от ""	2024 г. №
Зав. кафедрой	
Виз	ирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Рабочая программа пересмотрена, о	обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
охотоведения и биологии диких х	кивотных
Протокол от ""	2025 г. №
Протокол от ""	

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								
Ци	кл (разд	ел) ОПОП: Б1.В								
2.1	Требов	ания к предварительной подготовке обучающегося:								
2.1.1		ощийся должен обладать знаниями, умениями, навыками не ниже 1 уровня(низкого), полученными при и следующих дисциплин:								
2.1.2	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне образования									
2.1.3	Б1.О.12.02 Химия органическая									
2.1.4	Б1.О.12	2.03 Химия физическая и коллоидная								
2.1.5	Б1.О.18	В Микробиология и вирусология								
2.1.6	Б1.О.22	2. Биохимия								
2.1.7	Б1.В.11	Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве								
2.2		ллины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как ествующее:								
2.2.1	Б1.В.07	И Дичеразведение								
2.2.2	Б1.В.09	Трофейное дело с основами таксидермии								
2.2.3	Б1.В.15	Биология и промысел морских млекопитающих								
2.2.4	Б1.В.Д	В.02.02 Оленеводство								
2.2.5	Б2.В.02	2.01(П) Производственная практика Практика по профилю профессиональной деятельности								
		I.01(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа								
2.2.7	Б3.О.01	.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								
3. 1	КОМПЕ	ТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)								
ПК-1		Способен к организации охоты, отлова и отстрела диких животных, включая предоставление услуг в этой области								
	ПК-1.1	Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных								
ПК-5		Способен к обеспечению сбора биологического материала для проведения ветеринарно-санитарного контроля охотничьей продукции и контролю проведения первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно - мехового сырья								
	ПК-5.6	Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины								
		Умеет: Использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных								
	ПК-5.4	Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья								
ПК-6		Способен к организация ведения технологического процесса аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов								
	ПК-6.2	Умеет осуществлять контроль условий выращивания объектов аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов								
	ПК-6.1	Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания предличинок, подращивания личинок, выращивания молоди объектов аквакультуры; особенности кормления объектов аквакультуры по мере их роста и изменения условий выращивания воения лисциплины обучающийся должен								

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.	1 Знать:
3.1.	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

ВЈ	владение навыками организационно-массовой работы с охотниками 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код	4. СТРУКТУРА И СС Наименование разделов и тем /вид	ОДЕРЖАНІ Семестр /	че дис	циплины (му Компетенции	Литература	Инте	Примечание	
код занятия	паименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	часов	компетенции (индикаторы)	литература	ракт.	примечание	
3411111	Раздел 1. Мясо-дичная продукция и животное лекарственно – техническое сырье	Пурс		(шдикиторы)		parti		
1.1	Состав, свойства и технология первичной обработки мяса промысловых зверей Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 ЭЗ Э5 Э6 Э8 Э9	0		
1.2	Консервирование мясопродуктов низкими температурами, поваренной солью Методы исследования свежести мяса зверей и птиц /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 ЭЗ Э4 Э5 Э6 Э8 Э9	0		
1.3	Состав, свойства, технология первичной обработки пантов оленей Состав, свойства, технология первичной обработки желчи, жира млекопитающих /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э10 Э11	0		
1.4	Медвежья желчь, ее состав, свойства и использование для лечебных целей Основные товарные свойства и технологии первичной обработки щетины, рого- копытного, перопухового сырья /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0		
1.5	Мясо диких копытных животных: требования к качеству /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э3 Э6	1		
1.6	Получение и первичная обработка субпродуктов диких животных /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 ЭЗ Э8	1		

1.7	Особенности состава, свойств мяса и технология первичной обработки пернатой дичи /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э7	1	
1.8	Панты пятнистого оленя Панты марала и изюбря Медвежья желчь /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э10	1	
1.9	Рога сайгака. Жир сурка /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э12	1	
1.10	Бобровая струя. Кабарговая струя /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	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 Рост, плодоношение, сбор грибов. Вредители и паразиты грибов Приемка и консервирование грибов Состав, свойства, значение дикорастущих ягод Сбор, хранение, технологии переработки ягод /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.2	Состав, свойства, сбор, первичная обработка кедрового ореха и лещины /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э34 Э37	0	
2.3	Состав, свойства, сбор, первичная обработка грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э35 Э36	0	
2.4	Состав, свойства, классификация и использование лекарственно- технического сырья /Лек/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	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	

2.5	Классификация и морфология грибов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э14 Э18	0	
2.6	Заготовка грибов. Требования к организации сбора и приёмки грибов /Лаб/	6	1	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э15 Э16 Э17	0	
2.7	Требования к качеству свежих ягод Способы консервирования сочных плодов /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	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	1	
2.8	Требования к качеству кедрового ореха и лещины Требования к качеству грецкого и маньчжурского орехов и других видов /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1 Э34 Э37	0	
2.9	Организация сбора и заготовки лекарственно-технического сырья /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.10	Требования к качеству лекарственно- технического сырья /Лаб/	6	2	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	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	
2.11	Самостоятельная подготовка к лекциям и лабораторным занятиям /Ср/	6	24	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.12	Самостоятельная подготовка к лекциям и лабораторным занятиям /Ср/	6	24	ПК-1.1 ПК-5.4 ПК-5.5 ПК-5.6 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Э1	0	

2.13	Подготовка к	зачету	c	6	0	ПК-1.1 ПК-5.4	Л1.1 Л1.2	0	
	оценкой /ЗачётСОц/					ПК-5.5 ПК-5.6	Л1.3 Л1.4		
						ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.5Л2.1		
							Л2.2		
							Л2.3Л3.1		
							Л3.2		
							Э1		

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-МЕТОДИ	ЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (М	ИОДУЛЯ)
		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/130579	Санкт- Петербург: Лань, 2020
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	Вят.ГСХА, 2017
		ень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	животноводства. [Элек Лань, 2013. — 480 с. —	инарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продук ктронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/45654 — Загл. с экрана.	
Э2	ГОСТ 31990-2012 Мяс	о уток (тушки и их части). Общие технические условия	

Э3	ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия
Э3 Э4	ГОСТ 32914-2014 Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия
Э 	ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия
Э3 Э6	ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей
30	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
	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
Э 4 3	ГОСТ 13681-77 Щетина-шпарка. Технические условиям
Э 4 4	ГОСТ 22384-77 Щетина сборная. Сырье. Технические условия (с Изменением N 1)
J.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)
6312	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
	Free Commander 2009/02b
	Google Chrome 39/0/21/71/65
0.5.1.5	Google Chrome 37/0/21/11/03

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		
	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru, Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp		
	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ, Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Default.asp		
	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.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Технология переработки продукции охотничьего хозяйства

Направление подготовки: 06.03.01 Биология

Направленность (профиль): Охотоведение

Квалификация: бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

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

 Φ OC включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации. Φ OC разработан на основании:

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

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

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

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

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

Код	Этапы формирован	ия компетенции в процессе освоения образ	
формируемой Начальный этап		Основной этап	Начальный этап
формируемой компетенции ПК-1	Начальный этап Б1.О.31 Основы анатомии Б1.О.34 Биология и систематика зверей Б1.В.01 Учёт охотничьих животных Б1.В.11 Безопасность жизнедеятельности в охотничьем хозяйстве Б2.О.01.02(У) Учебная практика (ознакомительная) Биология и систематика зверей Б2.В.01.01.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Егерская Б2.В.01.01.02(У) Учебная практика (практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Егерская Б2.В.01.01.02(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Учёт охотничьих животных	Б1.О.35 Биология и систематика птиц Б1.О.41 Экологическое право Б1.В.02 Методы воспроизводства охотничьих животных Б1.В.03 Технология и техника добычи охотничьих животных Б1.В.04 Типология охотничьих угодий Б1.В.13 Экономика охотничьего хозяйства Б1.В.14 Охотничье законодательство Б1.В.15 Биология и промысел морских млекопитающих Б1.В.16 Рыбное хозяйство Б1.В.17 Технология переработки продукции охотничьего хозяйства Б1.В.ДВ.01.01 Звероводство Б1.В.ДВ.01.02 Пчеловодство Б2.О.01.02(У) Учебная практика (ознакомительная) Биология и систематика зверей Б2.О.01.03(У) Учебная практика (ознакомительная) Биология и систематика птиц Б2.В.01.01.02(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Учёт охотничьих животных Б2.В.01.01.03(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Технология и техника добычи охотничьих животных Б2.В.01.01.ДВ.01.01(У) Учебная	Б1.В.06 Управление и основы маркетинга в охотничьем хозяйстве Б1.В.07 Дичеразведение Б1.В.08 Организация охотничьего хозяйства Б1.В.09 Трофейное дело с основами таксидермии Б1.В.10 Основы ветеринарии и реабилитации диких животных Б1.В.12 Охотничий и рыболовный туризм Б1.В.18 Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации Б1.В.ДВ.02.02 Оленеводство Б2.В.01.01.05(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Методы воспроизводства охотничьих животных 52.В.01.02(У) Научно - исследовательская работа Б2.О.04.01(П)
		практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) Звероводство	Преддипломная практика, в том числе научно -

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

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

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

Код и		поры их достижении, описание шкал менование инликатора лостижения	Наименование	Наименовани
наимено вание формиру емых компете нций	1.1		контролируемых разделов и тем	е оценочного средства промежуточн ой аттестации
ПК-1	ПК-1.1	Знает: виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных	Все разделы и темы	Зачет с оценкой
ПК-5	ПК-5.4	Знает: правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения пушно-мехового сырья Умеет: использовать современные методы заготовки и первичной	Все разделы и темы	Зачет с оценкой
	ПК-5.6	обработки мяса и шкурок диких животных Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животного сырья для медицины		
ПК-6	ПК-6.1	Знает Биологические особенности объектов аквакультуры и их требования к внешней среде в различные периоды онтогенеза; свойства половых клеток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объектов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); особенности выдерживания	Все разделы и темы	Зачет с оценкой

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

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

Шкала оценивания:

	Varmonium		Шкала оценива	ния	
№	Критерии оценивания	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	оценивания		Описание показа	теля	
	Уровень усвоения	Низкий уровень	Представлены знания	Твердое знание	Высокий уровень
	обучающимся	усвоения материала.	только основного	материала	усвоения
	теоретических	Продемонстрировано	материала, но не		материала,
1	знаний и умение	незнание значительной	усвоены его деталей		продемонстрирова
1	использовать их для	части программного			но умение тесно
	решения	материала			увязывать теорию
	профессиональных				с практикой
	задач				
2	Логичность,	Существенные ошибки,	Неточности в ответах,	Грамотное и по	Исчерпывающе
	обоснованность,	нет ответов на	недостаточно	существу	последовательно,
	четкость ответа на	дополнительные	правильные	изложение	четко и логически
	вопросы	уточняющие вопросы	формулировки,	теоретического	стройно
			нарушения	материала, не	излагается
			логической	допуская	теоретический
			последовательности в	существенных	материал
			изложении	неточностей в	
			программного	ответе на	
	D. 6	**	материала.	вопрос	
3	Работа в течение	Имеются	Имеются пропуски	Активная,	Активная,
	семестра, наличие	многочисленные	занятий, частичная	Задолженность	Задолженность
	задолженности по	пропуски занятий,	задолженность по	отсутствует	отсутствует
	текущему контролю	задолженность по	текущему контролю		
	успеваемости.	текущему контролю	знаний		
		знаний			

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

Теоретические вопросы по дисциплине

- 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.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущей аттестации успеваемости по дисциплине Технология переработки продукции охотничьего хозяйства Направление подготовки: 06.03.01 Биология Направленность (профиль): Охотоведение

Квалификация: бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

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

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

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

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

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

3. Банк оценочных средств

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

Код и наиме- нование форми- руемых компе- тенций	достижения тенции	11 17	Критерии оцени- вания	Наименование контролируемых разделов и тем	Наименование оценочного средства текущей аттестации
ПК-1	ПК-1.1	Знает виды и биологию охотничьих животных, пушных зверей, пчёл, рыб, особенности их поведения в природной среде и в неволе, изменения в сезонной активности охотничьих животных, основы строения и расположения органов животных	- уровень усвоения обучающим- ся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональ- ных задач; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопро- сы по дисци- плине; работа в течение семестра, нали- чие / отсутствие задолженности по текущему контролю успе- ваемости	Все разделы и темы	Тестирование
ПК-5	ПК-5.4	Знает правила свежевания, разделки и первичной обработки шкур диких копытных, медведей, шкурок пушных зверей, пернатой дичи, технологию первичной обработки и консервации шкур и охотничьих трофеев, стандарты на пушно-меховое сырье, основы таксидермии, приемы обработки тушек пернатой дичи, способы хранения	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - логичность, обоснованность, четкость ответы на вопросы по дисциплине; работа в течение	Все разделы и темы	Тестирование

	1	HAMMIO MONODOLO CLIDI G	COMOCTRO HOTH		
	ПК-5.5	пушно-мехового сырья Умеет: использовать современные методы заготовки и первичной обработки мяса и шкурок диких животных Владеет: технологией первичной обработки охотничьих трофеев и приемами разделки туш копытных и медведей, технологией консервации животно-	семестра, наличие / отсутствие задолженности по текущему контролю успеваемости		
ПК-6	ПК-6.1	го сырья для медицины Знает биологические особенности объектов аквакультуры и их тре- бования к внешней среде в различные пе- риоды онтогенеза; свойства половых кле- ток, характеристики качественной икры и спермы; особенности инкубации икры объек- тов аквакультуры (осетровых, лососевых, карповых рыб); осо- бенности выдержива- ния предличинок, под- ращивания личинок, выращивания молоди объектов аквакульту- ры; особенности корм- ления объектов аква- культуры по мере их роста и изменения условий выращивания Умеет осуществлять	- уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач; - логичность, обоснованность, четкость ответа, ответы на вопросы по дисциплине; работа в течение семестра, наличие / отсутствие задолженности по текущему контролю успеваемости	Все разделы и темы	Тестирование
		контроль условий выращивания объектов аквакультуры в рамках принятой в организации технологии разведения и выращивания водных биологических ресурсов			

| ресурсов Паспорт оценочных средств по дисциплине

шо	рт оценочных средств по дисциплине	
	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
]	Гестовые задания	Тестовые задания содержат теоретические вопросы и практические задания, позволяющие определить уровень подготовки обучающегося
F	Контрольная работа	Теоретические и практические задания, позволяющие оценить знания, умения и навыки, которыми овладел обучающийся при формировании соответствующих компетенций.

Шкала оценивания:

Zitaria e Quini zani ziti.			
Шкала оценивания Критерии оценивания			
оценка «отлично» выставляется, если обучающийся про умеет систематизировать ранее изуче большие помарки			

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

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

ПК-1:

1. Удаление пера мокрым способом с тушки птицы (утки, гуся и т.д.) подразумевает... удаление грязи и полоскание тушки с потрахами в холодной воде, а шпарка или зашпарка тушки в горязатем ощипывание чей воде, а потом её ощипывание проведение воскования тушки птицы, после чего ее опускают в горячую воду для удаления пера

2. Панты это...

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

3. Что используют в народной медицине от зимоспящих животных (сурок, барсук медведь) при лечении пневмонии, туберкулеза, OP3?

жир шкуры вибрисы и когти

4. Щетину используют ...

как лекарственное сырье как эталон среди пушнины

в текстильной, обувной, строительной, металлургической, машиностроительной, пищевой, мукомольной, полигра-фической промышленности

5. Назовите второе название у черного берёзового гриба? трутовик рядовка серая чага

6. К какой из трех перечисленных подгрупп относятся ягоды брусники? настоящие ложные

сложные

7. Свежая медвежья желчь это... жидке вещество прозрачного цвета жидкое вещество, желтого цвета, светлеющая при высыхании

желеобразное мягкое, красно-желтое вещество, темнеющее при высыхании

цвета, светлеющая при — неющее при высыхания

8. Нутровка это процесс при котором проводят...

снятие шкуры с нутрии извлечение внутренних органов из туши животного, содержание нутрии в полувольном содержании после первичной её обработки

9. Какие плоды ягод относят к потогонным и жаропонижающим? черная смородина, волчье лыко вороний глаз, черемуха брусника, клюква, малина

10. Наибольшее количество дубильных веществ в дереве находится в... (определите часть) кора листья цветы

11. Струю кабарги использовали... в парфюмерии и восточной медицине в медицине, как абортивное средство в народной медицине африканских стран

12. Назовите второе название клюквы обыкновенной болотная торфянка

- 13. Какую боровую (лесную) дичь в товароведении можно отнести к хозяйственно значимой? глухарь, рябчик, тетерев кулик-сорока, куропатка серая, перепел фазан, перепел, дупель
- 14. Какую болотную дичь в товароведении можно отнести к хозяйственно значимой? тетерев, вальдшнеп, кряква гусь гуменник, черная казарка бекас, дупель, крачка
- 15. Какую водоплавающую дичь в товароведении можно отнести к хозяйственно значимой? разные виды уток, гусей, казарок выпь, чернобрюхий рябок, серая куропатка лебедь, кваква, дрофа-красотка
 - 16. Какой вид животного в 16 веке был рекомендован Папой Римским для употребления в постные дни и отнесен к рыбе?

ондатра бобр барсук

- 17. Какие грибы относятся к классу сумчатых (аскомицеты)? семейство рядовковые и лисичковые семейство трубчатые и навозниковые семейство сморчковых и трюфилевых
- 18. Панты это... поведение самца в брачный период молодые, наполненные кровью и покрытые кожей, с шкуры оленей законсервированные мокро-соленым способом молодые, наполненные кровью и покрытые кожей, с пышным волосом растущие рога оленей
- 19. К какой категории субпродуктов относится печень копытных? 2-я категория 1-я категория слизистые субпродукты
- 20. К какой категории субпродуктов относится пикальное мясо копытных? 2-я категория 1-я категория

3-я категория

ПК-5:

- 1. К биохимическому способу консервирования плодов относятся... сушка переработка в вино соление, квашение, мочение
- 2. Метод сублимации ягод это переработка плодовых соков на вино консервирование химическим способом сушка вымораживанием
- 3. Перечислите основные виды копчения продуктов охотничьего хозяйства сырокопчение и вяление консервирование поваренной солью и сублимация холодное и горячее
- 4. Прогорклый (испорченный) жир медведя имеет следующие признаки.... расслоение водной и жирной фракции горький привкус, темно-желтый цвет белый цвет со сладким привкусом
 - 5. В какой сезон года рекомендуют добывать медведя, чтобы желчь обладала наибольшими лечебными свойствами?

осенне-зимний сезон весенне-летний сезон летне-осенний сезон

- 6. Перечислите основные виды копчения продуктов охотничьего хозяйства
- сырокопчение и вяление консервирование поваренной солью и сублимация холодное и горячее
 - 7. Какой глюкозид содержится в плодах миндаля и придает ему горький вкус?

арбутин эскулин

амигдалин

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

9. Касторовое масло получают из...

семян клещевины плодов облепихи

бобровой струи

10. В Европейской части России плоды черемухи сушат...

на солнце, расстелив тонким слоем

толстым слоем, при низких температурах

в тени, расстелив тонким слоем

11. После сбора, плоды шиповника для лекарственных целей сушат...

немедленно, в сушилках при температуре 70-79 градусов Цельсия

сначала оставляют в тени на 4 часа для ферментации, а затем сушат в сушилках при темпера-

немедленно, в сушилках при температуре 30-40 градусов

туре 50 градусов Цельсия

Цельсия

12. Сбор коры с деревьев для лекарственных целей проводят в (период)....

ранней весной, в период сокодвижения летом, в период цветения

осенью, при сбрасывании листвы

13. Струю кабарги использовали... в парфюмерии и восточной медицине

в медицине, как абортивное средство

в народной медицине африканских стран 14. Что считается наиболее важной составной частью мяса?

минеральные соли углеводы

15. Субпродукты, получаемые при переработке туши животного это... переработанные в суп внутренние органы животного

части животного организма (внутренние органы и не-

которые части туши)

продукты, полученные методом сублимации

16. К какой категории субпродуктов относится ноги копытных?

2-я категория

1-я категория

3-я категория

17. К какой категории субпродуктов относится почки копытных?

2-я категория

1-я категория

3-я категория

18. К какой категории субпродуктов относится сердце копытных?

2-я категория

1-я категория

слизистые субпродукты

19. Условия хранения мороженной дичи (птицы)

температура выше -10 градусов Цельсия и влажность

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

температура не выше -20 градусов Цельсия и влаж-

ность 60%

20. Определите излюбленное место локализации личинок трихинелл

носовые и хвостовые полости, межреберные мышцы

ножки диафрагмы, диафрагма, мышцы языка, жевательной мышцы

слизистые и мышечные субпродукты

ПК-6

К несъедобным частям рыбы относят ...

- 1. Икра
- 2. Молоки

- 3. Печень
- 4. Плавники

К основным способам консервирования рыбы относят:

- 1. охлаждение
- 2. замораживание
- 3. сушка
- 4. все перечисленные способы

На скорость просаливания влияет ...

- 1. толщина рыбы
- 2. длина
- 3. ширина
- 4. форма рыбы

Способы посола рыбы

- 1. Мокрый
- 2. Сухой
- 3. Теплый
- 4. возможен любой из указанных вариантов

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

- 1. бочковом
- 2. баночном
- 3. ящичном
- 4. стоповом

Теплый посол проводят при температуре ...

- 1. не выше 15 ⁰С
- 2. не выше $20~^{0}$ С
- 3. не выше 25 ⁰C
- 4. не выше 30 ⁰C

Стокфиском называют ...

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

Клинфиском называют ...

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

Мясо стокфиска имеет ... цвет

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

Созревание соленой рыбы протекает при температуре

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

Маринуют рыбу с применением ...

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

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

1. Копчением

- 2. Вялением
- 3. Солением
- 4. Охлаждением

Копчение при температуре не выше 40 °C называют:

1. холодным

- 2. горячим
- 3. полугорячим
- 4. возможен любой из указанных вариантов

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

1. холодным

- 2. горячим
- 3. полугорячим
- 4. возможен любой из указанных вариантов

Копчение при температуре от 80 до 180 °C называют:

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

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

1. консервы в томатном соусе

2. консервы-паштеты

- 3. натуральные консервы
- 4. овощерыбные консервы

Икра заключена в ...

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

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

1. белобочка

- 2. подпаривание
- 3. рапа
- 4. затхлость

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

1. холодным способом

2. горячим способом

- 3. сублимационным способом
- 4. возможны все перечисленные варианты

Чем выше жирность рыбы, тем:

1. Длительнее она охлаждается

- 2. Быстрее протекает ее охлаждение
- 3. Возможен любой из вариантов
- 4. Зависит от вида рыб

Типовой вариант вопроса для контрольной работы по теме Мясная продукция

			Контрольная работа по ТППОХ № 1. Вариант (2) п/гр Фамилия И.О.				
			1. Критерии правильной оправки тушек пернатой дичи:				
1. Перечислите признаки св	ежести тушки пернато	и дичи.	т. Критерии правильной опр	равки тушек пернатой ді	ичи.		
2. Назовите часть туши, ука	жите сорт и назовите к	сости, 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 отде		viiiи.			
э. э кажите границы отделения попаточной части.			э. э кажите траницы отде	этения заднен насти і	<i>y</i>		
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 (2) п/гр				
1. Опишите СТРОЕНИ	Е 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:					
2 K CEMEŬ	CTDV			2 K CEMEŬ	CTDV			
3. К какому СЕМЕЙ овечий гриб	головач	строчок	шампиньон	3. К какому СЕМЕЙ вешенка	опенок летний	валуй	бледная поганка	
овечии грио	Толовач	Строчок	шампиньон	вешенка	опенок летнии	валуи	оледная поганка	
4. Необходимые СО	і ОРУЖЕНИЯ на грибо	оварочном пункте:		4. Необходимый ИНВЕНТАРЬ на грибоварочном пункте:				
, ,	1			, ,	1			
5. Что входит в долх	кностные обязанности	и специалиста-ГРИБС	DBAPA?	5. Что входит в долж	кностные обязанності	и специалиста-ЗАГОТО	ЭВИТЕЛЯ?	

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

ТППОХ № 3. Варт Фамили	• •		п/гр	по ТППОХ № 3. Вари			
	ия И.О.			Фамил	ия И О		
ой пластинки					na 11.0.		
ATTEN STATE OF THE PARTY OF THE	<u> </u>		1. Укажите форму листовой пластинки				
2	1.3	1.4	1.1	1.2	1.3	1.4	
ЛТС (по химическ	сому 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:			
нологию сбора ЦВІ	ЕТКОВ:		4. Кратко опишите т	ехнологию сбора ЛИО	СТЬЕВ:		
5. Кратко опишите технологию сбора и первичной обработки КЕДРОВОГО ОРЕ-				ехнологию сбора и пе	рвичной обработки ГІ	РЕЦКОГО ОРЕХА	
XA							
Т	ITC (по химическ качества растите плогию сбора ЦВ	ТС (по химическому составу): качества растительного ЛТС: логию сбора ЦВЕТКОВ:	ТС (по химическому составу): и качества растительного ЛТС: ологию сбора ЦВЕТКОВ:	ТС (по химическому составу): 2. Перечислите груп качества растительного ЛТС: 3. Перечислите приз ологию сбора ЦВЕТКОВ: 4. Кратко опишите т	ТС (по химическому составу): 2. Перечислите группы ЛТС (по применен Закачества растительного ЛТС: 3. Перечислите признаки, по которым растилогию сбора ЦВЕТКОВ: 4. Кратко опишите технологию сбора ЛИС	ТС (по химическому составу): 2. Перечислите группы ЛТС (по применению в медицине): 3. Перечислите признаки, по которым растительное ЛТС м.б. от ологию сбора ЦВЕТКОВ: 4. Кратко опишите технологию сбора ЛИСТЬЕВ:	

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

Контрольная работа по ТППОХР № 2+3. Вариант (1)			Контрольная работа по ТППОХ № 2+3. Вариант (2) п/гр					
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	у относятся плоды:			3. К какому типу относятся плоды:				
каштана	ежевики	барбариса	айвы	хурмы	рябины	земляники	вишни	
4. Кратко опиши	 ите технологию сбора	ЦВЕТКОВ:		4. Кратко опиши	те технологию сбора			
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
1. Рого-копытное сырьё: сбор, сортировка, упаковка	1. Рога сайгака: сбор, сортировка, упаковка
1. гого-копытное сырье. соор, сортировка, упаковка	1. гога сангака. соор, сортировка, упаковка
2. Получение и консервирование кастореума:	2. Получение и консервирование кабарговой струи:
3. Перо утиное: сбор, сортировка, упаковка	3. Щетина: сбор, сортировка, упаковка
4. Кратко опишите технологию подготовки к консервированию срезных пантов:	4. Кратко опишите технологию подготовки к консервированию лобовых пантов:
5. Обработка желчи млекопитающих:	5. Обработка жира млекопитающих:

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

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

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

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

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ Технология переработки продуктов охотничьего хозяйства

Наименование специальных	Оснащенность специальных помещений				
помещений	E 140				
Учебная аудитория для	Б 140				
проведения занятий	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся,				
лекционного типа	комплект мультимедийного оборудования с экраном, 12 персональных				
Учебная аудитория для	компьютеров, информационная система для слабослышащих «Исток A2» со				
занятий семинарского типа	встроенным плеером звуковым информатором, видеоувеличитель.				
Учебная аудитория для	Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Panorama ГИС Карты				
курсового проектирования	2011, Интерактивная автошкола, Теоретический экзамен в ГИБДД, Экзамен.				
(выполнения курсовых работ)	Трактор и спецтехника. Категории «В», «С», «D», «Е», «F» и свободно				
Учебная аудитория для	распространяемое программное обеспечение.				
групповых и индивидуальных	Б 532				
консультаций	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся,				
Учебная аудитория для	комплект переносного мультимедийного оборудования с экраном.				
текущего контроля и	Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно				
промежуточной аттестации	распространяемое программное обеспечение.				
Учебная аудитория для	Б 525				
занятий семинарского типа	Лаборатория пушно-мехового сырья				
Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, аппарат СК-2,4 гигрографа, 15 капканов, 18 луп, мик-роскоп, психрометр, 3 психрометра М -34, 2 термографа М-16, 10 часовых механизмов, 2 стенда «Правилки», 6 стендов по дисциплине «Товароведению продукции охотничьего хозяйства», коллекция по дисциплине «Технология переработки продукции охотничьего хозяйства» Б 534 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся.				
Помещение для	Б-202				
самостоятельной работы	Б-202 Библиотека				
самостоятельной расоты	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.				
	электрони уго информационно образовательную среду организации.				

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

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