

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Кафедра охотничьего
ресурсоведения и заповедного
дела (ПЭиР_ОЭП)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Кафедра охотничьего
ресурсоведения и заповедного дела
(ПЭиР_ОЭП)**

наименование кафедры

д-р биол. наук Савченко А.П.

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО
ХОЗЯЙСТВА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Технологии переработки продукции
охотничьего хозяйства

Направление подготовки / 05.03.06 Экология и природопользование
специальность Профиль подготовки 05.03.06.03
Биологические ресурсы

Направленность
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2020

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

050000 «НАУКИ О ЗЕМЛЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 05.03.06 Экология и природопользование Профиль
подготовки 05.03.06.03 Биологические ресурсы

Программу составили к.б.н., Доцент, Сенотрусова М.М.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Дать студентам необходимый объем знаний, умений, навыков в освоении вопросов первичной обработки, переработки и хранения нескольких видов продукции охотничьего хозяйства, зверофермы.

1.2 Задачи изучения дисциплины

1. провести обзор современных методов исследования и ведения оленеводческой отрасли, последовательное усвоение методов, технологий получения и переработки товарной продукции;

2. оценить состояние технологии переработки продукции охотничьего хозяйства;

3. освоить первичную обработку и переработку мяса диких животных;

4. выявить порядок реализации продуктов переработки и т.д;

5. квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья животного происхождения, правильно их хранить, транспортировать и реализовать;

6. вести расчет экономической эффективности производства продукции охотничьего хозяйства.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-16: владением знаниями в области общего ресурсоведения, регионального природопользования, картографии	
Уровень 1	различая между способами хранения продукции.
Уровень 1	проводить заготовку, первичную обработку и переработку пушно-мехового сырья.
Уровень 1	информацией по требованиям, предъявляемые действующими стандартами на продукцию охотничьего промысла и звероводства.
ПКБ-1: владением базовыми знаниями о биологических ресурсах, экосистемах и их компонентах, мерах охраны и рационального использования;	
Уровень 1	требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию охотничьего промысла и звероводства.
Уровень 1	пользоваться на практике навыками по снятию и первичной обработке шкур
Уровень 1	методами переработки различных видов продукции звероводства.
ПКБ-2: способностью анализировать особенности динамики объектов животного мира в различных природно-климатических условиях и при различной интенсивности их использования;	

Уровень 1	динамику численности животных в различных основных природно - климатических условиях
Уровень 1	пользоваться информацией об интенсивности использования объектов животного мира
Уровень 1	методами переработки различных видов продукции охотничьего промысла
ПКБ-3: владением основными методами сбора и дальнейшей обработки полевой информации в области биологических ресурсов и заповедного дела.	
Уровень 1	приемы первичной обработки и переработки различных видов продукции охотничьего промысла и звероводства.
Уровень 1	хранить продукцию охотничьего промысла и звероводства.
Уровень 1	Информацией по методам сбора и обработки полевых данных

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Предшествующие дисциплины:

Биология

Зоология позвоночных

Картография с основами топографии

Общая экология

Учение об атмосфере

Учение о гидросфере

Учение о биосфере

Ресурсы объектов животного мира Ч. 2

Общая и неорганическая химия

Последующие дисциплины:

Технология добывания охотничьих животных

Основы природопользования

Традиционные промыслы Сибири

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	1 (36)	1 (36)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	0,5 (18)	0,5 (18)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Модуль 1. Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства.	8	18	0	8	ПК-16 ПКБ-1 ПКБ-2 ПКБ-3
2	Модуль 2. Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства.	10	18	0	10	ПК-16 ПКБ-1 ПКБ-2 ПКБ-3
Всего		18	36	0	18	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	1	<p>Классификация и ассортимент пушно-мехового сырья. Топография шкурки. Химический состав шкурки. Гистологическое строение шкурки и волоса. Изменчивость как основа сортировки пушно-мехового сырья. Пороки пушно-мехового сырья, причины их возникновения и меры предупреждения. Основы стандартизации и сортировки пушно-мехового сырья. Хранение упаковка и маркировка пушно-мехового сырья. Зимние виды пушного сырья. Весенние виды пушного сырья. Меховое сырье. Товароведение кожевенного сырья, получаемого от диких копытных животных. Товароведение продукции, сопутствующей охотничьему промыслу. Дикорастущие плоды, ягоды, орехи, грибы. Товароведение лекарственно-техническое сырье. Мясо диких животных и пернатой дичи. Товароведение продукции пчеловодства.</p>	8	0	0
---	---	---	---	---	---

2	2	Первичная обработка пушно-мехового сырья. Заготовка, первичная обработка и переработка мяса диких животных. Заготовка, первичная обработка и переработка пернатой дичи. Заготовка, первичная обработка и переработка дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья. Продукция пчеловодства. Охотничьи трофеи и изделия.	10	0	0
Всего			10	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Определение влияния климатических условий обитания зверей на качество их шкурок. Определение товарных свойств кожного и волосяного покрова животных в связи со сменой сезонов года. Определение качества шкурок от способов добычи зверей. Основные методы выявления и правила оценки пороков на шкурках.	18	0	0

2	2	Порядок сдачи и нормативно-техническая документация приема мяса, регламентирующая требования к качеству мяса животных и пернатой дичи. Определение качества переработанных плодов, ягод, грибов. Требования к пунктам первичной обработки пушнины, их значение. Правила разделки и обработки туш диких животных на мясо. Правила разделки и обработки пернатой дичи на мясо. Основные способы переработки дикорастущих плодов, ягод. Основные способы переработки орехов, грибов, лекарственно-технического сырья. Хранение и товарная обработка меда.	18	0	0
Всего			36	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература		
Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л1.1	Шепелев А. Ф., Печенежская И. А.	Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: учеб. пособие для вузов	М.: МарТ, 2001
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Тимофеева В. А.	Товароведение продовольственных товаров: учебник [для сред. проф. образования]	Ростов н/Д: Феникс, 2005

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Технологии меховой промышленности	furisik.ru /encyclopedia/ technology/ 1
Э2	Национальная охота	nachaqoxota. ru /osnovy – tovarovedenia
Э3	Практика клеймения пушно-мехового сырья	rosmex. ru /stamping. htmk
Э4	Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства	dobratxt.ru /979. html
Э5	Переработка добычи: мясо диких животных	piterhunt.ru/Librari/nyasodi/mdj/ ht...
Э6	Пушные Сибири	krasna-devica.ru/artiche/1987 – kusha
Э7	Клеймение пушных заготовок	besenzhan.narod.ru /myasoprodukt/th...
Э8	Заготовки пушных	gastrotara.ru /zogotovki/ zagotovki_d...

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Работая самостоятельно, основное внимание следует уделять важнейшим понятиям, терминам, определениям, методам ведения хозяйства.

Для более глубокого усвоения материала создаются презентации по теме рефератов. Работу следует начинать с подбора учебной литературы по данной дисциплине и, в первую очередь, из числа рекомендуемой.

В течение семестра, во время занятий, обучающиеся выбирают темы для самостоятельной подготовки и оформляют их в форме доклада-презентации. Для демонстрации презентации отведено 7-10 минут на изложение материала по выбранной теме.

Освоение дисциплины в семестре считается успешным, если и результаты текущей работы в семестре, и результаты получения зачета – успешные, т. е. для допуска к семестровой аттестации студенту необходимо получить положительный результат за текущую работу в семестре, а далее успешно получить зачет.

Студенты обязаны сдавать все задания в сроки, установленные преподавателем. Работы, предоставленные с опозданием, оцениваются с вычитанием штрафных баллов. Посещение занятий отмечается в журнале.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционная система Windows 7 или XP, стандартный пакет продуктов Microsoft Office (Word, PowerPoint).
-------	---

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1.	furisik.ru /encyclopedia/ technologu/ 1
9.2.2	2.	nachaqoxota. ru /osnovy –tovarovedenia...
9.2.3	3.	rosmex. ru /stamping. htmk
9.2.4	4.	dobratxt.ru /979. html
9.2.5	5.	piterhunt/ru/Librari/nyasodi/mdj/ ht...
9.2.6	6.	krasna-devica.ru/artiche/1987 – kusha
9.2.7	7.	besenz han.narod.ru /myasoprodukt/th...
9.2.8	8.	gastrotara.ru /zogotovki/ zagotovki_d...
9.2.9	9.	bestgardenes.ru /literature/ dikrast/

9.2.1 0	10. kemles.ru /lenta/ show/50.html
------------	------------------------------------

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для обеспечения образовательного процесса по дисциплине необходимы:

1. помещение для практических занятий, оборудованное учебной мебелью;
2. ноутбук, проектор для показа презентационного курса;
3. компьютеры с выходом в сеть Интернет;
4. учебно-методические пособия по изучению курса.