

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 06:05:51
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e44c19d340110101010101

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Институт управления природными ресурсами - факультет охотоведения имени В.Н. Скалона
Охотоведение и биоэкология

Утверждаю
Директор
института
Саловаров В.О.

(Подпись)
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"Товароведение продукции охотничьего хозяйства"

Направление подготовки (специальность) 06.03.01 - Биология.
Направленность (профиль) Охотоведение
(академический бакалавр)

Форма обучения: очная, очно-заочная
4 Курс - 7, 8 семестр/7, 8 семестр

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- – освоение основ технологии производства и товароведной оценки продукции охотничьего хозяйства, изучение теоретических основ товароведения, изучение технологии производства (сбор, заготовка, первичная обработка, переработка, консервирование), изучение ГОСТ, ТУ, технологических инструкций и технологических карт на продукцию охотничьего хозяйства.

Основные задачи освоения дисциплины:

- освоение основных методов сбора, хранения, переработки продукции
- изучение стандартов, технических условий, требования иных документов к качеству продукции охотничьего хозяйства
- изучение принципов консервирования продукции
- приобретение навыков выявления дефектов продукции, предотвращения и устранения дефектов
- изучение влияния режимов переработки, оборудования на качество продукции

2. ВИДЫ ЗАДАЧ

-
- организационно-управленческая
- педагогическая
- проектная

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего хозяйства; 06.03.01 - Биология; Охотоведение; (ФГОС3++);» находится в вариативной части Б1.В учебного плана по направлению подготовки 06.03.01 Биология. Дисциплина изучается в 7, 8 семестрах.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

ПК-4	Способен определять систематическую принадлежность, названия основных видов растений и животных	ИД-2 ПК-4 – Определяет видо-вую принадлежность и рас-пределение животных и рас-тительных ресурсов на тер-ритории охотничьих угодий	знать: видовую принадлеж-ность и распределение живот-ных и растительных ресурсов на территории охотничьих угодий; - уметь: определять видовую принадлежность и распре-ление животных и раститель-ных ресурсов на территории охотничьих угодий; -владеть: навыками установ-ления видовой принадлежно-ст и и распределения животных и растительных ресурсов на территории охотничьих угодий.
------	---	--	--

ПК-6	Способен использовать специальные знания при организации и проведении охотхозяйственных мероприятий, направленных на рациональное, постоянное, неистощительное использование охотничьих ресурсов	ИД-3 ПК-6 Способен организовывать экономически эффективное производство охотхозяйственной продукции и услуг	знать: принципы организационно-экономически эффективного производства охотхозяйственной продукции и услуг; - уметь: организовывать экономически эффективное производство охотхозяйственной продукции и услуг -владеть: навыками организации экономически эффективного производства охотхозяйственной продукции и услуг
------	--	---	--

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е. - 216 часов

Очная форма обучения: Семестр - 7, 8 семестр, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры	
		7	8
Общая трудоемкость дисциплины	216/6	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	84	36	48
В том числе:			
Лекционные занятия	42	18	24
Лабораторные занятия	42	18	24
Самостоятельная работа:	96	72	24
Самостоятельная работа	96	72	24
Экзамен	36		36

ОчноЗаочная форма обучения: Семестр - 7, 8 семестр, вид отчетности –

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры	
		7	8
Общая трудоемкость дисциплины	216/6	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	40	20	20
В том числе:			
Лекционные занятия	20	10	10
Лабораторные занятия	20	10	10
Самостоятельная работа:	176	88	88
Самостоятельная работа	176	88	88

7. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

7.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Общие понятия о товароведении. Термины и определения. Теория и практика товароведения. Классификация продукции охотничьего хозяйства	2	2	6
2	Мясо-дичная продукция. Разделка туш диких копытных. Схема деления туши оленей, кабана, медведя на части. Отрубы и их использования	2	2	8

3	Микробиология мяса. Дефекты мяса. Причины порчи мяса. Условия и режимы хранения мяса. Факторы, формирующие качество мясной продукции	2	2	6
4	Мясо грызунов, зайцеобразных и других видов охот-ничьих зверей. Классификация способов переработки мяса. Продукты переработки. Соленое, вяленое, коп-ченое мясо. ¶Качество мясной продукции¶	2	2	6
5	Заготовка и хранение мяса пернатой дичи. Мясо боро-вой, полевой, болотной и водоплавающей птицы. Об-работка и консервирование мяса. ¶Дефекты мяса птицы, оценка качества¶	2	2	8
6	Классификация способов переработки и консервиро-вания рыбы. Способы разделки рыбы. ¶Оценка качества рыбного сырья и товаров	2	2	8
7	Способы обработки рыбной икры. Вещества, приме-няющиеся при консервировании. Икра осетровых, лососевых, частичковых и других рыб. ¶Оценка качества икорных товаров.	2	2	10
8	Лекарственное сырье животного происхождения. Жир медведя, барсука, желчь медведя, панты, мускус ка-барги.	2	2	10
9	Нетрадиционные виды сырья животного происхожде-ния. Мясные изделия.	2	2	10
10	Основы товароведения пушно-мехового сырья. Строе-ние волосяного и кожного покрова зверей. Товарные свойства волосяного и кожного покрова пушных зве-рей.	2	2	2
11	Пороки пушно-мехового сырья. Классификация поро-ков. Градация по сортам и дефектам.	2	2	2
12	Изменчивость товарных свойств волосяного и кожного покрова. Основные и второстепенные причины.	2	2	2
13	Первичная обработка пушно-мехового сырья. Способы снятия шкурки. Обезжиривание, пресно-сухой, сухо-соленый способы консервирования	2	2	2
14	Основы стандартизации и методы сортировки пушни-ны.	2	2	2
15	Хранение, упаковка, транспортировка пушно-мехового сырья	2	2	2
16	Методы сортировки и первичной обработки отдельных видов пушно-мехового сырья	2	2	2
17	Технологические процессы выделки и крашения ме-хов	2	2	2
18	Кожевенное сырье. Способы консервирования и вы-делки кожевенного сырья. Оценка качества кожи	2	2	2
19	Охотничьи трофеи и сувениры	4	2	
20	Продукция скорняжного производства	2	2	2

21	Обеспечение и контроль хранения и реализации, пуш-но-меховой и другой охотничьей продукции.		2	4
ИТОГО		42	42	96
Итого по дисциплине		216		

7.2. Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Общие понятия о товароведении. Термины и определения. Теория и практика товароведения. Классификация продукции охотничьего хозяйства	2	2	
2	Мясо-дичная продукция. Разделка туш диких копытных. Схема деления туши оленей, кабана, медведя на части. Отрубы и их использования	2		10
3	Микробиология мяса. Дефекты мяса. Причины порчи мяса. Условия и режимы хранения мяса. Факторы, формирующие качество мясной продукции	2		10
4	Мясо грызунов, зайцеобразных и других видов охотничьих зверей. Классификация способов переработки мяса. Продукты переработки. Солёное, вяленое, копчёное мясо. «Качество мясной продукции»	2		12
5	Заготовка и хранение мяса пернатой дичи. Мясо боро-вой, полевой, болотной и водоплавающей птицы. Об-работка и консервирование мяса. «Дефекты мяса птицы, оценка качества»			12
6	Классификация способов переработки и консервиро-вания рыбы. Способы разделки рыбы. «Оценка качества рыбного сырья и товаров		4	10
7	Способы обработки рыбной икры. Вещества, приме-няющиеся при консервировании. Икра осетровых, лососевых, частичковых и других рыб. «Оценка качества икорных товаров.		2	12
8	Лекарственное сырьё животного происхождения. Жир медведя, барсука, желчь медведя, панты, мускус ка-барги.		2	12
9	Нетрадиционные виды сырья животного происхожде-ния. Мясные изделия.	2		10
10	Основы товароведения пушно-мехового сырья. Строе-ние волосяного и кожного покрова зверей. Товарные свойства волосяного и кожного покрова пушных зве-рей.	2	2	10

11	Пороки пушно-мехового сырья. Классификация пороков. Градация по сортам и дефектам.	2	2	10
12	Изменчивость товарных свойств волосяного и кожного покрова. Основные и второстепенные причины.	2	2	10
13	Первичная обработка пушно-мехового сырья. Способы снятия шкурки. Обезжиривание, пресно-сухой, сухо-соленый способы консервирования	2	2	10
14	Основы стандартизации и методы сортировки пушнины.		2	10
15	Хранение, упаковка, транспортировка пушно-мехового сырья			2
16	Методы сортировки и первичной обработки отдельных видов пушно-мехового сырья			6
17	Технологические процессы выделки и крашения мехов			4
18	Кожевенное сырье. Способы консервирования и выделки кожевенного сырья. Оценка качества кожи			6
19	Охотничьи трофеи и сувениры	2		
20	Продукция скорняжного производства			10
21	Обеспечение и контроль хранения и реализации, пушно-меховой и другой охотничьей продукции.			10
ИТОГО		20	20	176
Итого по дисциплине		216		

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

1. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Элек-тронный ресурс]: Словарь-справочник.- М.: Дашков и К, 2013.- 264 с.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50273
2. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Элек-тронный ресурс]: Словарь-справочник / О.А. Голубенко, Н.В. Еремеева, Т.П. Славнова, Л.В.Таловикова; под общ. ред. С.А. Вилковой.- М.: Дашков и К, 2015.- 264 с.- режим дос-тупа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61053
3. Заготовка и переработка недревесной продукции: учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подгот. 35.03.01 - Лесное дело, 06.03.01 - Биология (охотоведение) / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. С. М. Музыка. - Иркутск : Изд-во Ир-ГАУ, 2019. - 194. - Текст: электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Ре-жим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_030964.pdf
4. Заготовка и переработка охотничьей продукции : учеб. пособие для студентов по направлениям подгот. 06.03.01 - Биология, 35.03.01 - Лесное дело / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост.: С. М. Музыка, А. С. Зырянов. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 120. - Текст: электронный // Электронная библиотека Иркут-ского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_030238.pdf
5. Калиева, О. М. Товароведение меховых товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. М. Калиева, Е. Г. Кашенко, В. Н. Марченко. - Электрон. текстовые дан. - Оренбург: ОГУ, 2012. - 266 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/202362>
6. Орленко Л. В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых това-ров: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по спец. "Сервис": рек. Учеб.-метод. об-нием / Л. В. Орленко. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. - 271 с.: ил.
7. Пехташева, Е. Л. Биоповреждения непродовольственных товаров [Электрон-ный ресурс]: учебник: / Е. Л. Пехташева. - Электрон. текстовые дан. – М.: Дашков и К, 2013. - 331 с.: ил.- Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5658.
8. Технология и товароведение продукции охотничьего хозяйства [Текст] : учеб. пособие для практ. занятий / Л. В. Сопин. - Иркутск : ИСХИ, 1976. - 31 с.
9. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс] / З.Х. Давлетов. - Москва: Лань", 2015.- Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=65950
10. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб-ник. - Электрон. текстовые дан. – М.: Дашков и К, 2012. - 544 с. : ил.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5661

8.1.2. Дополнительная литература

1. Гущина, В.А. Недревесная продукция леса [Текст] / В. А. Гущина. - Электрон. текстовые дан. - Пенза: РИО ПГСХА, 2013. - 160 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/228937>
2. Беседин А. Н. Товароведение и экспертиза меховых товаров: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / А. Н. Беседин, С. А. Каспарьянц, В. Б. Игнатенко. - М.: Ака-демия, 2007. - 206 с.: ил.
3. Каморников М. А. Руководство к практическим занятиям по курсу товароведения пушно-мехового сырья: учеб. пособие для вузов / М. А. Каморников; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2004. - 102 с.: ил.
4. Каморников М. А. Руководство к практическим занятиям по курсу товароведения пушно-мехового сырья (раздел "Основы сортировки отдельных видов пушно-мехового сырья"): учеб. пособие для вузов / М. И. Каморников; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2001. - 57 с.
5. Клавдеев С. В. Советы промысловому охотнику. Первичная обработка продукции охоты / С. В. Клавдеев. - Иркутск, 2007. - 64 с.: ил.
6. Мусаев, Ф.А. Лекарственные, съедобные, условно-съедобные, ядовитые, охраняемые грибы [Электронный ресурс] / О.А. Захарова, Н.И. Морозова, Р.Ф. Мусаева, Ф.А. Мусаев.— : [Б.и.], 2014.— 145 с. : ил. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/257906>
7. Переверзева А. Д. Товароведение пушно-мехового сырья: учеб. для учащихся кооперативных техникумов / А. Д. Переверзева. - М.: Экономика, 1982. - 287 с.: ил.
8. Петрунин, В.Б. Переработка охотничьей продукции / В.Б. Петрунин, И.В. Ры-малов, Т.П. Сипко.- М.: АСТ: Астрель, 2003.- 183 с.
9. Советы промысловому охотнику. Первичная обработка продукции охоты [Текст] / С. В. Клавдеев. - Иркутск, 2007. - 64 с.
10. Сопин, Л.В. Товароведение продукции охотхозяйственных предприятий: учеб. пособие для студентов спец. 011600 "Биология" специализации "Охотоведение"/ Л. В. Со-пин.- Иркутск: ИрГСХА: Оттиск, 2001.- 105 с.
11. Царева В. Н. Товароведение пушно-мехового сырья и готовой продукции: учеб. для сред. проф.-техн. училищ / В. Н. Царева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. - 120 с.
12. Шепелев А. Ф. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: учеб. по-собие для вузов / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. - Ростов н/Д: МарТ, 2001. - 111 с.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Консультант Плюс – <http://www.consultant.ru>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
3. «Национальный цифровой ресурс «Руконт» – <http://ckbib.ru/>
4. ЭБС «AgriLib» – <http://www.ebs.rgazu.ru>
5. ЭБС издательства Лань – www.e.lanbook.com

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Office 2007 (пакет приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780

2	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
2	Adobe Acrobat Reader DC	Свободно распространяемое ПО
3	Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева, дом 59, ауд. 27	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 27 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Учебно-наглядные пособия.	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 30	Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 19 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна настольная - 1 шт. Учебно-наглядные пособия.	Учебная аудитория для проведения лабораторных, практических занятий и самостоятельной работы

3	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с современным доступом к информации о-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>
---	------------------------	--	---

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат биологических наук
(ученая степень)

Доцент
(занимаемая должность)

Охотоведение и
биоэкология
(место работы)

Музыка С. М.
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры охотоведения и биоэкологии
Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Вашукевич Е.В./
(Подпись)