

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 08:46:40  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Институт управления природными ресурсами – факультет охотоведения имени В.Н. Скалона

Кафедра охотоведения и биоэкологии

Утверждаю  
Директор института управления  
природными ресурсами –  
факультет охотоведения  
имени В.Н. Скалона



В.О. Саловаров  
«26» марта 2021 г.

Рабочая программа дисциплины  
«Товароведение продукции охотничьего хозяйства»

Направление подготовки (специальность) 06.03.01 – Биология  
Профиль Охотоведение  
(уровень бакалавриата)

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

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель 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.

Задачи 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. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего хозяйства» входит в обязательную часть профильных дисциплин цикла Б.1.– Б1.В.01.03 и относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных.

Дисциплина изучается на 4 курсе (7 и 8 семестр).

## 3. 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 видовую принадлежность и распределение животных и растительных ресурсов на территории охотничьих угодий | - <b>знать:</b> видовую принадлежность и распределение животных и растительных ресурсов на территории охотничьих угодий;<br>- <b>уметь:</b> определять видовую принадлежность и распределение животных и растительных ресурсов на территории охотничьих угодий;<br>- <b>владеть:</b> навыками установления видовой принадлежности и распределения животных и растительных ресурсов на территории охотничьих угодий. |

|      |  |   |   |
|------|--|---|---|
| ПК-6 | Способен использовать специальные знания при организации и проведении охот хозяйственных мероприятий, направленных на рациональное, постоянное, не истощительное использование охотничьих ресурсов | ИД-3 ПК-6 Способен организовать экономически эффективное производство охотхозяйственной продукции и услуг | <p>- <b>знать:</b> принципы организации экономически эффективного производства охотхозяйственной продукции и услуг;</p> <p>- <b>уметь:</b> организовывать экономически эффективное производство охотхозяйственной продукции и услуг</p> <p>- <b>владеть:</b> навыками организации экономически эффективного производства охотхозяй-</p> |
|------|--|---|---|

#### 4. 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.

#### 5. 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 учебных часов.

##### 5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. **Очная форма обучения:** 4 курс, семестр – 7,8, вид отчетности – зачет (7 семестр), экзамен (8 семестр)

| Вид учебной работы                   | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|                                      | всего                         | 7 семестр                     | 8 семестр                     |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b> | <b>216/6</b>                  | <b>108/3</b>                  | <b>108/3</b>                  |

|  |           |           |           |
|--|-----------|-----------|-----------|
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>84</b> | <b>36</b> | <b>48</b> |
| в том числе:   |           |           |           |
| Лекции (Л)   | 42        | 18        | 24        |
| Семинарские занятия (СЗ)   |           |           |           |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 42        | 18        | 24        |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>96</b> | <b>72</b> | <b>24</b> |
| Курсовой проект (КП)   | -         | -         | -         |
| Курсовая работа (КР)   | -         | -         | -         |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -         | -         | -         |
| Реферат (Р)  | -         | -         | -         |
| Эссе (Э)   | -         | -         | -         |
| Контрольная работа   | -         | -         | -         |
| Самостоятельное изучение разделов  | -         | 20        | 18        |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 48        | 20        | 18        |
| Подготовка и сдача экзамена  | 36        | 32        | 36        |

### 5.1.2. Очно-заочная форма обучения:

4 курс, семестр – 7,8, вид отчетности зачет (7 семестр), экзамен (8 семестр)

| Вид учебной работы   | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц | Объем часов / зачетных единиц |
|--|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|  | всего                         | 7 семестр                     | 8 семестр                     |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>   | <b>216/6</b>                  | <b>108/3</b>                  | <b>108/3</b>                  |
| <b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>  | <b>40</b>                     | <b>24</b>                     | <b>16</b>                     |
| в том числе:   |                               |                               |                               |
| Лекции (Л)   | 20                            | 10                            | 10                            |
| Семинарские занятия (СЗ)   |                               |                               |                               |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 20                            | 10                            | 10                            |
| <b>Самостоятельная работа:</b>   | <b>176</b>                    | <b>88</b>                     | <b>88</b>                     |
| Курсовой проект (КП)   | -                             | -                             | -                             |
| Курсовая работа (КР)   | -                             | -                             | -                             |
| Расчетно-графическая работа (РГР)  | -                             | -                             | -                             |
| Реферат (Р)  | -                             | -                             | -                             |
| Эссе (Э)   | -                             | -                             | -                             |
| Контрольная работа   | -                             | -                             | -                             |
| Самостоятельное изучение разделов  | 70                            | 26                            | 44                            |
| Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.) | 70                            | 26                            | 44                            |
| Подготовка и сдача экзамена  | 36                            | 36                            | -                             |

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

| № п/п                       | Раздел, тема, содержание дисциплины   | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |                      |                      |                      | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|-----------------------------|---|--|----------------------|----------------------|----------------------|---|
|                             |   | Лекции (Л)   | Практ. (семинарские) | лаборат. работы (ЛР) | самост. работа (СРС) |   |
| <b>7-й семестр</b>          |   |  |                      |                      |                      |   |
| 1                           | Общие понятия о товароведении. Термины и определения. Теория и практика товароведения. Классификация продукции охотничьего хозяйства.   | 2  | 2                    |                      | 4                    | письменная работа                       |
| 2                           | Мясо-дичная продукция. Разделка туш диких копытных. Схема деления туши оленей, кабана, медведя на части. Отрубы и их использования.   | 2  | 2                    |                      | 6                    |   |
| 3                           | Микробиология мяса. Дефекты мяса. Причины порчи мяса. Условия и режимы хранения мяса. Факторы, формирующие качество мясной продукции.   | 2  | 2                    |                      | 2                    |   |
| 4                           | Мясо грызунов, зайцеобразных и других видов охотничьих зверей. Классификация способов переработки мяса. Продукты переработки. Соленое, вяленое, копченое мясо. Качество мясной продукции. | 2  | 2                    |                      | 2                    |   |
| 5                           | Заготовка и хранение мяса пернатой дичи. Мясо боровой, полевой, болотной и водоплавающей птицы. Обработка и консервирование мяса. Дефекты мяса птицы, оценка качества.                    | 2  | 2                    |                      | 4                    |   |
| 6                           | Классификация способов переработки и консервирования рыбы. Способы разделки рыбы. Оценка качества рыбного сырья и товаров.  | 2  | 2                    |                      | 6                    |   |
| 7                           | Способы обработки рыбной икры. Вещества, применяющиеся при консервировании. Икра осетровых, лососевых, частиковых и других рыб. Оценка качества икорных товаров.                          | 2  | 2                    |                      | 2                    |   |
| 8                           | Лекарственное сырье животного происхождения. Жир медведя, барсука, желчь медведя, панты, мускус кабарги.  | 2  | 2                    |                      | 6                    |   |
| 9                           | Нетрадиционные виды сырья животного происхождения. Мясные изделия.  | 2  | 2                    |                      | 4                    |   |
| <b>Итого за 7-й семестр</b> |   | <b>18</b>  | <b>18</b>            |                      | <b>36</b>            | экзамен                                 |
| <b>8-й семестр</b>          |   |  |                      |                      |                      |   |
| 10                          | Основы товароведения пушно-мехового сырья. Строение волосяного и кожного покрова зверей. Товарные свойства волосяного и кожного покрова пушных зверей.                                    | 2  | 2                    |                      | 4                    |   |
| 11                          | Пороки пушно-мехового сырья. Классификация пороков. Градация по сортам и дефектам.  | 2  | 2                    |                      | 4                    |   |
| 12                          | Изменчивость товарных свойств волосяного и кожного покрова. Основные и второстепенные причины.  | 2  | 2                    |                      | 4                    |   |
| 13                          | Первичная обработка пушно-мехового сырья. Способы снятия шкурки. Обезжиривание, пресно-сухой, сухо-соленый способы консервирования.   | 2  | 2                    |                      | 4                    |   |

|                             |  |           |           |  |           |       |
|-----------------------------|--|-----------|-----------|--|-----------|-------|
| 14                          | Основы стандартизации и методы сортировки пушнины.   | 2         | 2         |  | 4         |       |
| 15                          | Хранение, упаковка, транспортировка пушно-мехового сырья.                                    | 2         | 2         |  | 4         |       |
| 16                          | Методы сортировки и первичной обработки отдельных видов пушно-мехового сырья.                | 2         | 2         |  | 4         |       |
| 17                          | Технологические процессы выделки и крашения мехов.   | 2         | 2         |  | 4         |       |
| 18                          | Кожевенное сырье. Способы консервирования и выделки кожевенного сырья. Оценка качества кожи. | 2         | 2         |  | 4         |       |
| 19                          | Охотничьи трофеи и сувениры.   | 2         | 2         |  | 4         |       |
| 20                          | Продукция скорняжного производства.  | 2         | 2         |  | 4         |       |
| 21                          | Обеспечение и контроль хранения и реализации, пушно-меховой и другой охотничьей продукции.   | 2         | 2         |  | 4         |       |
| <b>Итого за 8-й семестр</b> |  | <b>24</b> | <b>24</b> |  | <b>48</b> |       |
| <b>Всего по дисциплине</b>  |  | <b>42</b> | <b>42</b> |  | <b>84</b> | зачет |

### 6.1.2 Очно-заочная форма обучения:

| № п/п              | Раздел, тема, содержание дисциплины   | Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах) |                      |                      |                      | Формы текущей, промежуточной аттестации |
|--------------------|---|--|----------------------|----------------------|----------------------|---|
|                    |   | Лекции (Л)   | Практ. (семинарские) | лаборат. работы (ЛР) | самост. работа (СРС) |   |
| <b>7-й семестр</b> |   |  |                      |                      |                      |   |
| 1                  | Общие понятия о товароведении. Термины и определения. Теория и практика товароведения. Классификация продукции охотничьего хозяйства.   | 1  | 1                    |                      | 8                    | письменная работа                       |
| 2                  | Мясо-дичная продукция. Разделка туш диких копытных. Схема деления туши оленей, кабана, медведя на части. Отрубы и их использования.   | 1  | 2                    |                      | 10                   |   |
| 3                  | Микробиология мяса. Дефекты мяса. Причины порчи мяса. Условия и режимы хранения мяса. Факторы, формирующие качество мясной продукции.   | 1  | 2                    |                      | 6                    |   |
| 4                  | Мясо грызунов, зайцеобразных и других видов охотничьих зверей. Классификация способов переработки мяса. Продукты переработки. Соленое, вяленое, копченое мясо. Качество мясной продукции. | 1  | 2                    |                      | 6                    |   |
| 5                  | Заготовка и хранение мяса пернатой дичи. Мясо боровой, полевой, болотной и водоплавающей птицы. Обработка и консервирование мяса. Дефекты мяса птицы, оценка качества.                    | 1  | 2                    |                      | 12                   |   |
| 6                  | Классификация способов переработки и консервирования рыбы. Способы разделки рыбы. Оценка качества рыбного сырья и товаров.  | 2  | 1                    |                      | 8                    |   |
| 7                  | Способы обработки рыбной икры. Вещества, применяющиеся при консервировании. Икра осетровых, лососевых, частиковых и других рыб. Оценка качества икорных товаров.                          | 1  | 1                    |                      | 10                   |   |
| 8                  | Лекарственное сырье животного происхождения. Жир медведя, барсука, панты, желчь медведя, мускус кабарги.  | 1  | 1                    |                      | 12                   |   |
| 9                  | Нетрадиционные виды сырья животного происхождения. Мясные изделия.  | 1  | 2                    |                      | 12                   |   |

| Итого за 7-й семестр        |  | 10        | 14        |  | 84         | экзамен |
|-----------------------------|--|-----------|-----------|--|------------|---------|
| <b>8-й семестр</b>          |  |           |           |  |            |         |
| 10                          | Основы товароведения пушно-мехового сырья. Строение волосяного и кожного покрова зверей. Товарные свойства волосяного и кожного покрова пушных зверей. | -         | 1         |  | 8          |         |
| 11                          | Пороки пушно-мехового сырья. Классификация пороков. Градация по сортам и дефектам.   | -         | -         |  | 8          |         |
| 12                          | Изменчивость товарных свойств волосяного и кожного покрова. Основные и второстепенные причины.   | 1         | -         |  | 6          |         |
| 13                          | Первичная обработка пушно-мехового сырья. Способы снятия шкурки. Обезжиривание, пресно-сухой, сухо-соленый способы консервирования.                    | 1         | 1         |  | 4          |         |
| 14                          | Основы стандартизации и методы сортировки пушнины.   | 1         | 1         |  | 4          |         |
| 15                          | Хранение, упаковка, транспортировка пушно-мехового сырья.  | 1         | 1         |  | 4          |         |
| 16                          | Методы сортировки и первичной обработки отдельных видов пушно-мехового сырья.  | -         | 1         |  | 4          |         |
| 17                          | Технологические процессы выделки и крашения мехов.   | 1         | -         |  | 4          |         |
| 18                          | Кожевенное сырье. Способы консервирования и выделки кожевенного сырья. Оценка качества кожи.   | 1         | 1         |  | 2          |         |
| 19                          | Охотничьи трофеи и сувениры.   | -         | 1         |  | 4          |         |
| 20                          | Продукция скорняжного производства.  | 1         | -         |  | 4          |         |
| 21                          | Обеспечение и контроль хранения и реализации пушно-меховой и другой охотничьей продукции.  | 1         | 1         |  | 4          |         |
| <b>Итого за 8-й семестр</b> |  | <b>8</b>  | <b>8</b>  |  | <b>56</b>  |         |
| <b>Всего по дисциплине</b>  |  | <b>18</b> | <b>22</b> |  | <b>140</b> | зачет   |

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [[Электронный ресурс](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50273)]: Словарь-справочник.- М.: Дашков и К, 2013.- 264 с.- режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=50273](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50273)
2. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [[Электронный ресурс](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61053)]: 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 доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61053](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 ИрГАУ, 2019. - 194. - Текст: электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: [http://195.206.39.221/fulltext/i\\_030964.pdf](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 Иркутского ГАУ. - Режим доступа: [http://195.206.39.221/fulltext/i\\_030238.pdf](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. Кащенко, 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 товаров: 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 [Электронный 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](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](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=65950)

10. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник. - 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](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5661)

### 7.1.2. 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.: Академия, 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. Рымалов, 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. Сопин.- 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. пособие для вузов / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. - Ростов н/Д: МарТ, 2001. - 111 с.

**7.2. 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 «Рукопт»* – <http://ckbib.ru/>
4. *ЭБС «AgriLib»* – <http://www.ebs.rgazu.ru>
5. *ЭБС издательства Лань* – [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

**7.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:**

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 Иркутского ГАУ. - Режим доступа: [http://195.206.39.221/fulltext/i\\_030238.pdf](http://195.206.39.221/fulltext/i_030238.pdf)

**7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

| № п/п  | Наименование программного обеспечения  | Договор №, дата, организация   |
|--|--|--|
| <b>Лицензионное программное обеспечение</b>              |  |  |
| 1  | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы) | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016           |
| 2  | Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)  | лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 |
| <b>Свободно распространяемое программное обеспечение</b> |  |  |
| 1  | Adobe Acrobat Reader DC  |  |
| 2  | Архиватор 7-zip  |  |
| 3  | Браузер Mozilla Firefox.   |  |

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

| № п/п | Адрес, наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий | Основное оборудование  | Форма использования                                       |
|-------|--|--|---|
| 1.    | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, учебная аудитория № 27                       | Специализированная мебель: столы ученические - 11 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 23 шт. Технические средства обучения: Проектор Acer, Ноутбук Asus P55VA, Доска классная, | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа |

|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
|    |   | учебно-наглядные пособия  |  |
| 2. | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, учебная аудитория № 30                  | Специализированная мебель: столы учебные - 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 31 шт. Технические средства обучения: Доска классная, учебно-наглядные пособия.   | Для проведения лабораторных, практических занятий и самостоятельной работы |
| 3. | 664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, аудитория 28 – читальный зал библиотеки | 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, принтер, комплект специализированной мебели | Для самостоятельной работы студентов                                       |

## 9. РЕЙТИНГ-ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ХОЗЯЙСТВА»

Направление подготовки **06.03.01 «Биология»** Профиль Охотоведение  
4 курс, 7 семестр

Лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов. Зачет.

Текущие аттестации: письменная работа, рабочая тетрадь.

**Распределение баллов по разделам (модулям) в 7 семестре**

| Раздел дисциплины  | Максимальный балл | Сроки (недели) |
|--|-------------------|----------------|
| Раздел. 1. Общие понятия о товароведении. Термины и определения. Теория и практика товароведения. Классификация продукции охотничьего хозяйства. | 15                | 4              |
| Раздел. 2. Товароведение мясного сырья и продуктов.  | 15                | 8              |
| Раздел 3. Товароведение рыбного сырья и икорных продуктов.   | 15                | 10             |
| Раздел 4. Товароведение лекарственного сырья и биологически активных продуктов животного происхождения.  | 15                | 12             |
| <b>ИТОГО</b>   | <b>60</b>         |                |
| Сумма баллов для допуска к экзамену  | от 40             |                |
| Итоговый рейтинговый балл  | от 0 до 100       |                |

### Распределение баллов по видам работ

| Вид работы                           | Единица измерения | Премиальные баллы |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Активность на семинарском занятии    | семестр           | 0 - 8             |
| Посещение занятий                    | семестр           | 0 - 5             |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | семестр           | 0 –12             |
| Участие в конференциях, конкурсах    | одно участие      | 0 - 15            |
| Итого                                |                   | до 40             |
| Зачет                                |                   | 20-40             |

### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к зачету. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

## Рейтинг-план дисциплины «Товароведение продукции охотничьего хозяйства»

Направление подготовки 06.03.01 «Биология» Профиль Охотоведение

4 курс, 8 семестр

Лекции – 24 часа, Практические занятия – 24 часа. Зачет.

Текущие аттестации: письменная работа, рабочая тетрадь, 1 тест, 1 доклад.

### Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

| Раздел дисциплины  | Максимальный балл | Сроки (недели) |
|--|-------------------|----------------|
| Раздел 1. Товарные свойства пушно-мехового сырья. Классификация пороков. Градация по сортам и дефектам.                                      | 15                | 2              |
| Раздел 2 Первичная обработка пушно-мехового сырья. Способы снятия шкурки. Обезжиривание, пресно-сухой, сухо-соленый способы консервирования. | 15                | 4              |
| Раздел 3. Основы стандартизации и методы сортировки пушнины.   | 15                | 7              |
| Раздел 4. Обеспечение и контроль хранения и реализации пушно-меховой и другой охотничьей продукции.  | 15                | 9              |
| <b>ИТОГО</b>   | 60                |                |
| Сумма баллов для допуска к зачету  | от 40             |                |
| Итоговый рейтинговый балл  | от 0 до 100       |                |

### Распределение баллов по видам работ

| Вид работы                           | Единица измерения | Премиальные баллы |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Активность на семинарском занятии    | семестр           | 0 - 4             |
| Посещение занятий                    | семестр           | 0 - 4             |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | семестр           | 0 - 12            |
| Качество ведения рабочей тетради     |                   | 0 - 20            |
| Итого                                |                   | до 40             |
| Экзамен                              |                   | 20-40             |

### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

| Интервал баллов рейтинга | Оценка              |
|--------------------------|---------------------|
| Меньше 50                | неудовлетворительно |
| 51 - 70                  | удовлетворительно   |
| 71 - 90                  | хорошо              |
| 91 - 100                 | отлично             |

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 06.03.01 Биология Профиль Охотоведение.

Программу составил: доцент, к.б.н.

С.М. Музыка

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры охотоведения и биоэкологии протокол № 7 от «26» марта 2021 г.

Заведующий кафедрой

Е.В. Вашукевич