

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 04:01:08  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины  
**«Товароведение продукции охотничьего хозяйства»**  
направление подготовки  
06.03.01- Биология, профиль «охотоведение»  
форма обучения: очная, очно - заочная

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.

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).

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-4. Способен определять систематическую принадлежность, названия основных видов растений и животных

ПК-6. Способен использовать специальные знания при организации и проведении охот хозяйственных мероприятий, направленных на рациональное, постоянное, не истощительное использование охотничьих ресурсов.

Содержание дисциплины:

1. Общие понятия о товароведении. Термины и определения.
2. Мясо-дичная продукция.
3. Микробиология и дефекты мяса.
4. Классификация способов переработки мяса.
5. Заготовка и хранение мяса пернатой дичи.
6. Мясо грызунов, зайцеобразных, нетрадиционные виды.
7. Мясо боровой, полевой, болотной и водоплавающей птицы.
8. Классификация способов переработки и консервирования рыбы.
9. Способы обработки рыбной икры. Качество икорных товаров.
10. Лекарственное сырье животного происхождения.
11. Основы товароведения пушно-мехового сырья.
12. Пороки пушно-мехового сырья.
13. Изменчивость товарных свойств волосяного и кожного покрова.
14. Первичная обработка пушно-мехового сырья.
15. Основы стандартизации и методы сортировки пушнины.
16. Хранение, упаковка, транспортировка пушно-мехового сырья.
17. Методы сортировки отдельных видов пушно-мехового сырья.

18. Технологические процессы выделки и крашения мехов.
19. Кожевенное сырье. Способы консервирования и выделки кожевенного сырья.
20. Охотничьи трофеи и сувениры.
21. Продукция скорняжного производства.
22. Контроль хранения и реализации охотничьей продукции.

Составитель:



Музыка Сергей Михайлович

доцент кафедры охотоведения и биоэкологии, к.б.н.