

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 03.12.2024 10:39:57  
Уникальный программный ключ:  
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»  
(Университет Вернадского)**

Кафедра Экологии и биоресурсов



## **Рабочая программа дисциплины**

### **Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации**

Направление подготовки 06.03.01 Биология

Направленность (профиль) программы Охотоведение

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно- заочная

Балашиха, 2024

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 06.03.01  
Биология

Рабочая программа дисциплины разработана к.б.н., доцентом кафедры Экологии и биоресурсов,  
Сойновой О.Л

Рецензент: к.б.н., доцент кафедры Зоотехнии, производства и переработки продукции животновод-  
ства Юдина О.П.

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины).**

В результате изучения дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Содержательная структура компонентов компетенций

Название компетенции	Части компонентов
ПК 7 Способен осуществлять контроль за проведением первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно-мехового сырья, хранением и реализацией мясной и пушно-меховой продукции	<p><b>Знать:</b> основы общего товароведения, классификацию продукции охоты, задачи первичной обработки шкурок, государственные стандарты на пушно-меховое сырье и их назначение, товароведение мяса – дичной продукции, состав мяса и его товарную характеристику, первичную обработку и консервирование дичи.</p> <p><b>Уметь:</b> провести первичную обработку шкурки, определить товарные свойства пушнины и мясо-дичной продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами изучения и определения свойств пушно-мехового сырья, основными способами съемки шкурок, методами консервирования шкурок, знаниями физиологических и биохимических процессов, происходящих в мясной продукции в процессе хранения и переработки</p>

**2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации» в соответствии с учебным планом относится; к части, формируемой участниками образовательных отношений. Знания и навыки, полученные при ее изучении, позволяют в полной мере оценить качество продукции охотничьего хозяйства.

*Цель дисциплины:* формирование теоретических знаний и практических навыков необходимых для работы в современных охотничьих хозяйствах, деятельность которых связана с получением, хранением и переработкой продукции, полученной в природе, для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.

*Задачи дисциплины:*

- изучить теоретические основы хранения и переработки продукции охотничьего хозяйства,
- изучить физиологические и биохимические процессы, происходящие в шкурах, мясной продукции, дополнительной продукции в процессе хранения и переработки; действующей в данной области нормативно-технической документации;
- сформировать знания о причинах возникновения потерь и порчи продукции охотничьего хозяйства при хранении и переработке и путях её предотвращения;
- дать классификацию пушно-мехового сырья России; научить методам стандартизации пушно-мехового сырья, определению сортности, выявлению дефектов; охарактеризовать степень ценности пушного сырья получаемого от массовых видов (соболь, белка, норка и др.);
- изучить требования, предъявляемые к заготовке, первичной обработке и переработке дополнительной продукции охотничьего хозяйства

**3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.**

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины: зачетных ед.	4

<b>часов</b>	<b>144</b>
<b>Аудиторная (контактная) работа, часов</b>	<b>24,3</b>
в т.ч. занятия лекционного типа	8
занятия семинарского типа	16
<b>Самостоятельная работа обучающихся, часов</b>	<b>110,7</b>
<b>Контроль</b>	<b>9</b>
Вид промежуточной аттестации	экзамен

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.**

**4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций**

Наименование раздела	Трудоемкость, часов			Форма текущего контроля	Перечень компетенций
	всего	в том числе			
		аудиторная (контактная) работа	самостоятельная работа		
<b>Раздел 1. Товароведение пушно – мехового сырья</b>	<b>64</b>	<b>10</b>	<b>54</b>	Собеседование, реферат, тест	ПК-7
1.1. Основы общего товароведения. Классификация продукции охоты на группы: промышленное сырье и пищевые продукты.	16	2	14		
1.2. Понятие об изменчивости и влияние ее на качество шкурок.	16	3	13		
1.3. Задачи первичной обработки шкурок	16	3	13		
1.4. Государственные стандарты на пушно-меховое сырье и их назначение	16	2	14		
<b>Раздел 2. Товароведение мясо – дичной продукции</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	Собеседование, реферат, тест	ПК-7
2.1 Народнохозяйственное значение дичи. Классификация дичи: дикие копытные звери, пернатая дичь, другие виды дичи.	15	3	12		
2.2. Состав мяса и его товарная характеристика. Первичная обработка и консервирование дичи.	15	3	12		
<b>Раздел 3. Дополнительные виды продукции охоты</b>	<b>40,7</b>	<b>8</b>	<b>32,7</b>	Собеседование, реферат, тест	ПК-7
3.1. Товароведение лекарственно – технического сырья животного происхождения.	10,7	2	8,7		

3.2. Товароведение кожевеного сырья.	10	2	8		
3.3. Товароведение сувенирного сырья	10	2	8		
3.4. Товароведение щетинно-волосяного сырья.	10	2	8		
<b>Итого за семестр</b>	<b>134,7</b>	<b>24</b>	<b>110,7</b>		
<b>Итого за курс</b>	<b>134,7</b>	<b>24</b>	<b>110,7</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>9,3</b>	<b>0,3</b>	<b>9,0</b>		
<b>ИТОГО по дисциплине</b>	<b>144</b>	<b>24,3</b>	<b>119,7</b>		

## 4.2 Содержание дисциплины по разделам и темам

### Раздел 1. Товароведение пушно – мехового сырья

**Цели:** приобретение теоретических и практических навыков для эффективного использования знаний, необходимых для работы в современных охотничьих хозяйствах, деятельность которых связана с получением пушно-мехового сырья продукции, хранением и переработкой продукции, полученной в дикой природе.

**Задачи:** дать классификацию пушно–мехового сырья России; научить методам стандартизации пушно–мехового сырья, определению сортности, выявлению дефектов; охарактеризовать степень ценности пушного сырья, получаемого от массовых видов (соболь, белка, норка и др.)

#### Перечень учебных элементов раздела:

##### 1.1. Классификация продукции охоты.

Подразделение пушно-мехового сырья на пушнину, меховое сырье и шкуры морского зверя. Зимние и весенние виды пушнины. Ассортимент пушного сырья.

##### 1.2 Товарные свойства пушно- мехового сырья.

Товарные свойства волосяного покрова: его высота, густота мягкость, окраска. Блеск, прочность волос на разрыв, их пластические и упругие свойства. Методы изучения и определения этих свойств. Топография шкурок по высоте и густоте волосяного покрова. Товарные свойства мездры шкурок: ее толщина, плотность, прочность на разрыв; способы определения этих свойств. Топография шкурок по толщине мездры. Товарные свойства шкурок в целом: их масса, размер площади, теплозащитные свойства, износоустойчивость.

##### 1.3. Первичная обработка пушно-мехового сырья.

Основные способы съемки шкурок. Обезжиривание мездры и волосяного покрова шкурок. Правка, сушка и обезжиривание шкурок. Различные методы консервирования шкурок. Дообработка шкурок.

##### 1.4. Основы сортировки пушно – мехового сырья.

Пороки шкурок. Прижизненные и посмертные пороки шкурок. Прижизненные пороки шкурок, возникающие при кожных заболеваниях зверей, от механических повреждений шкурок, загрязнения, от недостаточного питания зверей. Посмертные пороки шкурок, возникающие при добыче зверей. при первичной обработке шкурок, их хранении. Стандарты. Сертификация.

### Раздел 2. Товароведение мясо – дичной продукции

**Цели** – приобретение теоретических и практических навыков в классификации и пищевой характеристике товарных свойств мясо-дичной продукции, определении качества мяса копытных и пернатой дичи в зависимости от способов и условий добычи,

разделки туши, транспортировки и хранения, первичной обработке и консервировании дичи,

**Задачи:** изучение теоретических основ хранения и переработки продукции охотничьего хозяйства, уяснение физиологических и биохимических процессов, происходящих в мясной продукции, в процессе хранения и переработки; действующей в данной области нормативно-технической документации; формирование знаний о причинах возникновения потерь и порчи продукции охотничьего хозяйства при хранении и переработке и путях её предотвращения.

### **Перечень учебных элементов раздела:**

#### ***2.1. Общая и товарная характеристика мяса – дичной продукции.***

Народнохозяйственное значение дичи. Дичь как источник высокоценной мясной продукции и товаров экспорта. Классификация дичи: дикие копытные звери, пернатая дичь, другие виды дичи. Краткая характеристика основных видов дичи. Общая характеристика мяса. Морфологическое строение мяса: мышечная, жировая, соединительная, волокнистая и костная ткани. Весовые данные по полу и возрасту, выход отдельных частей туши (тушки). Жировые отложения и их топография. Состояние упитанности, цвет и консистенция, вкусовые и питательные свойства мяса дичи в зависимости от пола, возраста животного и времени года.

#### ***2.2. Состав мяса и его товарная характеристика. Первичная обработка и консервирование дичи.***

Качество мяса разных видов животных. Химический состав мяса отдельных видов диких животных и его отличия от мяса домашних животных. Соление и копчение дичи. Виды дичи, консервируемой солением и копчением. Подготовка мяса к посолу. Посолочные смеси, способы посола: сухой, мокрый, смешанный, шприцеванием. Требования к посолочным помещениям. Копчение. Подготовка продуктов к копчению. Горячее и холодное копчение. Режим копчения. Устройство элементарных коптильных камер. Прочие способы консервирования (сушка, вяление и т.д.).

### **. Раздел 3. Дополнительные виды продукции охоты**

**Цели** – приобретение теоретических и практических навыков в определении качества лекарственно-технического сырья, кожевенного сырья, щетинно-волосного и сувенирного сырья.

**Задачи:** изучение теоретических основ заготовки, хранения и переработки дополнительной продукции охотничьего хозяйства, химический состав продукции, стандарты, использование в промышленности и изготовлении сувениров.

### **Перечень учебных элементов раздела:**

#### ***3.1 Товароведение лекарственно – технического сырья животного происхождения.***

Панты оленей. Заготовка и хранение пантов. Стандарты. Мускусные железы млекопитающих: кабарожья и бобровая струя, железы ондатры, хвостовые железы выхухоли и др. Заготовка бобровой и кабарожьей струи, сортировка, хранение. Хвосты, половые органы самцов, зародыши маралов, изюбра и пятнистого оленя, их лекарственная ценность. Жир диких зверей. Первичная обработка жиров. Лечебные свойства жиров.

#### ***3.2. Товароведение кожевенного сырья.***

Шкуры копытных. Их характеристика и товарные свойства. Методы сортировки. Использование шкур копытных в кожевенном производстве. Их хозяйственное значение. Изготовление замши. Навальные и безнавальные шкуры. ГОСТ 1134—51 на кожевенное сырье.

Шкуры морских животных. Выделка стелек, полувала, подошвы и галантерейной кожи.

### **3.3. Товароведение сувенирного сырья.**

Ценность рогового сырья. Дефекты возникающие или при жизни животных, или при съемке рогов и их хранении. Лобовые рога и рога-падалицы оленей. Обработка рогов. Рога различных копытных животных, идущие на выработку черенков охотничьих ножей, пуговицы и другие мелкие поделки. Роговое сырье. Сувенирное сырье. Рога оленей, лосей, косуль, горных козлов и баранов как охотничьи трофеи, декоративные предметы и сырье для сувенирных изделий. Охотничьи трофеи и медальоны. Монтаж охотничьих трофеев. Выставки охотничьих трофеев. Изготовление сувенирной продукции.

### **3.4. Товароведение щетинно- волосяного сырья.**

Щетина кабанов: ее съем. сбор и хранение. Сортировка щетины, ее использование. Волос барсука. Сгонка волоса. Использование волоса. Шерсть северных оленей, ее свойства и использование. Заготовка кистевого волоса пушных зверей. Гагачий пух, его свойства. Перо и декоративные перья шкурки птиц.

## **5. Оценочные материалы по дисциплине**

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

## **6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине**

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц
1.	Сойнова О.Л. Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации. Методические указания по изучению дисциплины. РГАЗУ.

### **6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины \***

Печатные учебные издания в библиотечном фонде \*

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Карелов А.М. Учебная книга промыслового охотника. Кн.2: Организация и технология охотничьего промысла с основами товароведения охотничьей продукции: учебник/ А.М. Карелов, А.А. Никольский, С.Т. Семкин и др. – М.: Агропромиздат, 1990.	80
2	Орленко Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно- меховых товаров : учеб. пособие для вузов / Л.В. Орленко. - М. : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2011. - 271с. - ISBN 9785819904541: 211.43. - ISBN 9785160046297 : 211.43.	37
3	Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: учеб. Пособие для вузов /В.И. Теплов, В.А. Панасенко – М.:Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2006,- 310 с.	35

4	Тинаев Н.И. Основы товароведения и первичная обработка пушно- мехового сырья : учеб.-метод.пособие для вузов / Н.И.Тинаев,Н.А.Балакирев. - М. : МГАВМиБ, 2012. - 166с. : ил. - ISBN 9785863413716 : 150.00.	22
5	Хозяев В.И. Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и не- традиционного мясного сырья: учеб. пособие для вузов/ В.И. Хозяев. – М.: Маркетинг, 2002. – 235с.	8

*\*В случае использования печатных изданий указывается литература, которая имеется в наличии в библиотеке академии в печатном виде из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий на одного обучающегося из числа лиц одновременно осваивающих данную дисциплину.*

Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)\*\*:

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
	<u>Каранян ИК.</u> Теоретические основы товароведения и экспертизы. Методические указания: Учебное пособие/И.К.Каранян-Мичуринск: Мичуринский ГАУ, 2008.-16с.- Текст: электронный// Электронно-библиотечная система"AgriLib": сайт.- Балашиха, 2008	<a href="http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/1420">http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/1420</a>
	Никольская И.А..Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Методические указания: Учебное пособие/И.А.Никольская -Мичуринск: Мичуринский ГАУ, 2008.-16с.- Текст: электронный// Электронно-библиотечная система"AgriLib": сайт.- Балашиха, 2008	<a href="http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/1431">http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/1431</a>
	Никольская И.А..Меховые товары. Методические указания: Учебное пособие /И.А.Никольская -Мичуринск: Мичуринский ГАУ, 2008.-16с.- Текст: электронный// Электронно-библиотечная система"AgriLib": сайт.- Балашиха, 2008	<a href="http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/1429">http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/1429</a>

*\*\* указываются ЭБС, с которыми заключены библиотекой университета договора*

### 6.3 Перечень электронных образовательных ресурсов \*

№ п/п	Электронный образовательный ресурс	Доступ в ЭОР (сеть Интернет, локальная сеть, авторизованный/свободный доступ)
1.	Электронный сайт Министерства сельского хозяйства	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>
2.	Электронный сайт Министерства природных ресурсов и экологии	<a href="http://www.mnr.gov.ru/">http://www.mnr.gov.ru/</a>
3.	Электронный сайт Роспотребнадзора	<a href="http://rospotrebnadzor.ru/">http://rospotrebnadzor.ru/</a>
	Электронно-библиотечная система "AgriLib". Раздел: «Охрана окружающей среды».	<a href="http://ebs.rgazu.ru/?q=taxonomy/term/73">http://ebs.rgazu.ru/?q=taxonomy/term/73</a>
4.	Электронный каталог библиотеки	<a href="http://lib.rgazu.ru/MarcWeb2/ExtSearch.asp">http://lib.rgazu.ru/MarcWeb2/ExtSearch.asp</a>

5.	Научная электронная библиотека elibrary.ru	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> -
6.	Биосфера. Междисциплинарный научный и прикладной журнал	<a href="http://www.biosphere21century.ru/">http://www.biosphere21century.ru/</a>
7.	Официальный сайт научной библиотеки МГУ:	<a href="http://www.nbmgu.ru/">http://www.nbmgu.ru/</a> <a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
8.	Каталог экологических сайтов. Режим доступа: Навигатор по информационным ресурсам «Экология», раздел «Эколого-экономические ресурсы»	<a href="http://www.spsl.nsc.ru/win/nelbib/ecolos/ecol-econ.htm">http://www.spsl.nsc.ru/win/nelbib/ecolos/ecol-econ.htm</a>
9.	Сайт разработчиков экологической документации Режим доступа: <a href="http://www.ekoman.narod.ru/">http://www.ekoman.narod.ru/</a> 4. Библиотека сайта «Природные ресурсы»	<a href="http://www.tverlib.ru/projects/ekology/0022.htm">http://www.tverlib.ru/projects/ekology/0022.htm</a>
10.	Федеральный закон "Об охране окружающей среды".от 10.01.2002 N 7-ФЗ.	<a href="http://www.consultant.ru/popular/okrsred/">http://www.consultant.ru/popular/okrsred/</a>
11	Федеральный закон РФ «Об особо охраняемых природных территориях» от 14 марта 1995 г. № 33-ФЗ.	<a href="http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=160134">http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=160134</a> [

#### **6.4 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение**

##### **Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы**

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/> Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
  1. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
  2. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

##### **Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы**

3. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
4. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
5. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
6. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/> Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
7. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ

8. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

**Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Система дистанционного обучения Moodle [www.portfolio.rgazu.ru](http://www.portfolio.rgazu.ru) (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)
4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение**

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)
4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> (свободно распространяемое)
5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (свободно распространяемое) <https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Занятия лекционного типа (поточная)	143907, Московская область, г. Балашиха, шоссе Энтузиастов, д. 50 № 341,	Специализированная мебель, доска меловая, экран рулонный
Занятия семинарского типа, (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), для проведения групповых консультаций и индивидуальной	143907, Московская область, г. Балашиха, шоссе Энтузиастов, д. 50 № 423	Специализированная мебель, доска меловая. Мультимедийное оборудование, переносной экран, захватывающие механизмы по типу-капканы, ловушки, шкуры пушных зверей.

<p>работы обучающихся с педагогическими работниками, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации)</p>		
<p>Помещение для самостоятельной работы</p>	<p>143907, Московская область, г. Балашиха, шоссе Энтузиастов, д. 50          читальный зал библиотеки</p>	<p>Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.</p>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**  
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной  
аттестации обучающихся по дисциплине**

**Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами  
стандартизации и сертификации**

Направление подготовки 06.03.01 Биология

Направленность (профиль) программы Охотоведение

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Балашиха 2023 г.

## 1. Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
<p>ПК 7 Способен осуществлять контроль за проведением первичной обработки мяса охотничьих животных и пушно-мехового сырья, хранением и реализацией мясной и пушно-меховой продукции</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительно)</b></p>	<p><b>Знает:</b> основы общего товароведения, классификацию продукции охоты, задачи первичной обработки шкурок, государственные стандарты на пушно-меховое сырье и их назначение, товароведение мясо – дичной продукции, состав мяса и его товарную характеристику, первичную обработку и консервирование дичи.</p> <p><b>Умеет:</b> провести первичную обработку шкурки, определить товарные свойства пушнины и мясо-дичной продукции.</p> <p><b>Владеет:</b> методами изучения и определения свойств пушно-мехового сырья, основными способами съемки шкурок, методами консервирования шкурок, знаниями физиологических и биохимических процессов, происходящих в мясной продукции в процессе хранения и переработки</p>	
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Твердо знает:</b> основы общего товароведения, классификацию продукции охоты, задачи первичной обработки шкурок, государственные стандарты на пушно-меховое сырье и их назначение, товароведение мясо – дичной продукции, состав мяса и его товарную характеристику, первичную обработку и консервирование дичи.</p> <p><b>Твердо умеет:</b> провести первичную обработку шкурки, определить товарные свойства пушнины и мясо-дичной продукции.</p> <p><b>Твердо владеет:</b> методами изучения и определения свойств пушно-мехового сырья, основными способами съемки шкурок, методами консервирования шкурок, знаниями физиологических и биохимических процессов, происходящих в мясной продукции в процессе хранения и переработки</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Сформировавшиеся систематические знания:</b> основы общего товароведения, классификацию продукции охоты, задачи первичной обработки шкурок, государственные стандарты на пушно-меховое сырье и их назначение, товароведение мясо – дичной продукции, состав мяса и его товарную характеристику, первичную обработку и консервирование дичи.</p>	

		<p><b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> провести первичную обработку шкурки, определить товарные свойства пушнины и мясо-дичной продукции.</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> методами изучения и определения свойств пушно-мехового сырья, основными способами съемки шкурок, методами консервирования шкурок, знаниями физиологических и биохимических процессов, происходящих в мясной продукции в процессе хранения и переработки</p>	
--	--	--	--

## 2. Описание шкал оценивания

### 2.1. Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Собеседование	В ответах обнаруживаются существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, большая часть материала не усвоена, имеет место пассивность на семинарах	Ответы отражают в целом понимание изучаемой темы, знание содержания основных категорий и понятий, лишь знакомство с лекционным материалом и рекомендованной основной литературой	Недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, допускаются незначительные неточности в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинарах, неполное знание рекомендованной обязательной и дополнительной литературы	Активное участие в обсуждении проблем, вынесенных по тематике занятия, самостоятельность анализа и суждений, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, участие в дискуссиях, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы
Реферат оценивается по 100 балльной шкале	менее 51	51-69	70-85	86-100
Выполнение тестов (правильных ответов из 10 вопросов)	4 и менее	5-6	7-8	9-10

\* Студенты, показавшие уровень усвоения ниже порогового, не допускаются к промежуточной аттестации по дисциплине «Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации»

## 2.2. Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (экзамен в виде итогового теста)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

### 3. 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

#### Комплект вопросов для собеседования для текущего контроля по дисциплине «Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации»

**Методика проведения.** Собеседование проводится после проведения ряда аудиторных занятий и включает проверку усвоения материала как лекционного, так и практического по отдельным темам. Собеседование проводится в интерактивной форме.

Проверка знаний проводится в форме индивидуального опроса с обсуждением. Остальные студенты дополняют и уточняют рассматриваемый вопрос. Преподаватель подводит итог.

#### Темы для текущего контроля

##### Примерные темы к разделу 1

1. Топография пушно – мехового сырья.
2. Виды изменчивости пушных зверей.
3. Товарные свойства шкурок
4. Понятие о пороках (дефектах) шкурок пушного и мехового сырья.
5. Основные показатели товарных свойств шкурок пушных зверей.
6. Группы дефектности шкурок зверей, образующихся при их первичной обработке и меры их предупреждения.
7. Сортировка пушно – мехового сырья.
8. Оборудование, инструменты для обработки пушных и меховых шкурок.
9. Основные способы съёмки шкурок.
10. Обезжиривание мездры, правка и сушка шкурок.
11. Методы консервирования шкурок.
12. Типы правилок и правка шкурок.
13. Особенности сушки шкурок в полевых условиях.
14. Принципы определения сортности пушного сырья.
15. Сроки убоя и добычи шкурок пушных зверей.

##### Примерные темы к разделу 2

1. Классификация дичи.
2. Морфологическое строение мяса.
3. Характеристика мяса лося.
4. Влияние возраста, пола животного и времени года на упитанность, вкусовые и питательные свойства мяса.
5. Химический состав мяса отдельных видов дичи и его отличия от мяса домашних животных.
6. Влияние способов добычи зайца – беляка и зайца – русака на качество мяса.

7. Обескровливание диких копытных животных и его значение.
8. Первичная обработка тушек копытных животных.
9. Первичная обработка тушек пернатой дичи.
10. Извлечение и осмотр внутренних органов, разделка и зачистка туши.
11. Ветеринарно – санитарный контроль мяса диких животных.
12. Сортировка и упаковка пернатой дичи.
13. Консервирование солением и копчением.
14. Способы посола мяса диких животных.
15. Технология копчения мяса.

### **Примерные темы к разделу 3**

1. Характеристика и товарные свойства шкур лосей и оленей.
2. Использование шкур копытных в кожевенном производстве.
3. Характеристика и товарные свойства шкур косуль, горных баранов, козлов.
4. Технология съема, сбора и хранения щетинно – волосяного сырья.
5. Заготовка кистевого волоса пушных зверей.
6. Характеристика и товарные свойства шкур кабанов, кабарог и сайгаков.
7. Сувенирное роговое сырье.
8. Поделки рогового сырья.
9. Перо и пух охотничьих птиц.
10. меховые шкурки птиц.
11. Строение пантов оленя, изюбра и марала..
12. Съёмка пантов и пантовка.
13. Способы консервирования пантов.
14. Перетопка в бытовых условиях жира зимоспящих животных.
15. Заготовка, консервирование и применение мускусных желез млекопитающих.

### **Комплект примерных тем для написания рефератов для текущего контроля по дисциплине «Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации»**

Написание реферата является важным элементом самостоятельной работы студентов в целях приобретения ими необходимой профессиональной подготовки, развития умения и навыков самостоятельного научного поиска: изучения литературы по выбранной теме, анализа различных источников и точек зрения, обобщения материала, выделения главного, формулирования выводов и т. п.

С помощью рефератов студенты глубже постигают наиболее сложные проблемы курса, учатся лаконично излагать свои мысли, правильно оформлять работу, докладывать результаты своего труда.

Объём реферата не менее 10 страниц.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, дается характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из ее сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение и выводы (подводятся итоги и даются обобщенные основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).
- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 10 различных источников.

Студенты представляют рефераты на контактных занятиях в виде выступления продолжительностью 5 – 7 минут и ответов на вопросы слушателей.

### Примерные темы рефератов

1. Основные понятия о товароведении. История развития товароведения.
2. Классификацию пушно–мехового сырья России.
3. Методы стандартизации пушно–мехового сырья, определение сортности, выявление дефектов;
4. Степень ценности пушного сырья получаемого от массовых видов (соболь, белка, норка и др.).
5. Характеристика современного состояния охотничьего хозяйства специализируемого на ведении промысловой охоты.
6. Классификация пушно-мехового сырья. Ассортимент пушно-мехового сырья.
7. Стандартизация пушно-мехового сырья. Кряжи и сорта.
- 8.. Первичная обработка шкурки. Снятие шкурки. Обезжиривания, правки шкурок.
9. Пороки и дефекты пушного сырья.
10. Классификация мехового сырья. Ассортимент мехового сырья.
11. Стандартизация мехового сырья. Сорта.
12. Первичная обработка шкурок.
13. Применение пушно-мехового сырья.
14. Вторичная продукция животного происхождения . Основные понятия. Применение в медицине и других отраслях

### Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

Критерии	Показатели
1.Новизна реферированного текста Макс. - 20 баллов	- актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 30 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 20 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 15 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.

<p>5. Грамотность Макс. - 15 баллов</p>	<p>- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.</p>
---	---

### **Комплект примерных тестов для текущего контроля по дисциплине**

Тесты по дисциплине содержат основные вопросы по темам, включенным в рабочую программу дисциплины. Каждому студенту при тестировании по дисциплине предоставляется 10 вопросов, на каждый из которых даны варианты ответов, только один из них является правильным. Студенту необходимо выбрать правильный ответ из предложенных ему вариантов ответов. Для выполнения теста отводится 20 минут.

#### **Примерные тесты к разделу 1**

1. Предмет изучения товароведения
  1. орудия труда.
  2. свойства и качества разных товаров.
  3. способы изготовления, хранения и использования товаров.
  4. взаимоотношения людей в процессе производства товаров.
  
2. Свойства товара
  1. потребительная стоимость.
  2. стоимость.
  3. потребительная стоимость и стоимость
  
3. Классификация продукции охоты
  1. пушно-меховое сырье.
  2. растительные масла.
  3. продукция животного происхождения.
  
4. Деление пушно-меховых товаров на группы
  1. шкуры.
  2. шкурки.
  3. сырье.
  4. полуфабрикат.
  5. фабрикат
  
5. Стороны шкурок
  1. голова.
  2. черво.
  3. хребет.
  4. хвост
  
6. Наиболее густоволосая часть шкурки наземных зверей
  1. черевная.
  2. хребтовая.
  3. хребтовая и черевная.
  
7. Наиболее густоволосая часть шкурки полуводных животных
  1. черевная.
  2. хребтовая.
  3. хребтовая и черевная

8. Виды зверей, имеющих на хребте длину волос свыше 40 мм
1. лисица.
  2. песец.
  3. крот
  4. волк.
  5. колонок
  6. енот.
9. Какие слои содержит эпидермис на участке кожи покрытой волосами
1. зернистый.
  2. основной
  3. сетчатый.
  4. роговой.
10. Какие части тела зверя имеют 5 слоев эпидермиса
1. бока.
  2. череву.
  3. нос.
  4. подушечки лап.

## Примерные тесты к разделу 2

1. Мясо лося относится
1. к жирному.
  2. к тощему
2. В какой период года мясо кабана, медведя бывает жирным
1. зимой.
  2. летом.
  3. осенью. ;.
  4. весной
3. После снятия шкуры мясо копытных животных имеет
1. белый цвет
  2. голубой цвет.
  3. красный цвет.
4. Остывшим является мясо имеющее температуру в толще мышц
1. 35 градусов.
  2. 20 – 30 градусов.
  3. не выше 12 градусов
5. Охлажденное мясо имеет температуру в толще мышц
1. 10 градусов.
  2. 15 градусов.
  3. от 4 до нуля градусов
6. Подмороженное мясо в толще мышц бедра имеет температуру
1. минус 6- 10 градусов.
  2. от нуля до плюс два градуса
7. Мороженым является мясо , имеющее температуру в толще мышц у бедра
1. не выше минус 2 градуса.
  2. не выше минус 6 градусов
8. Период созревания при 0 градусах мяса для крупных животных

1. не менее 10 суток.
2. не менее 3-4 суток.
3. не менее 6 суток.

9. Период созревания при 0 градусах мяса для средних животных

1. не менее 10 суток.
2. не менее 3-4 суток.
3. не менее 6 суток.
4. до 2 суток

10. Период созревания при 0 градусах мяса для мелких животных

1. не менее 3-4 суток.
2. не менее 5 суток.
3. до суток.

### Примерные тесты к разделу 3

1. Панты, медвежий и барсучий жиры, пенисы, медвежья желчь, каборожья струя, бобровая струя

1. косметическое сырье.
2. продукты питания.
3. лекарственное сырье

2. Какой вид копытных является основным поставщиком лекарственного сырья, из которого производят пантокрин:

1. кабарга
2. сайгак
3. лось
4. пятнистый олень
5. косуля

3. Первые панты получают от самцов

1. двухлетнего возраста
2. трехлетнего возраста
3. четырехлетнего возраста

4. Полного развития панты достигают у самцов в возрасте:

1. 5-6 лет
2. 7-8 лет
3. 9-10 лет

5. Лечебные свойства пантокрина связано с его воздействием на:

1. пищеварительную систему
2. кровеносную систему
3. нервную систему

6. Панты должны поступить для консервирования не позже:

1. 2 часов
2. 3 часов
3. 4 часов

7. Касториум:

1. Каборожья струя
2. Бобровая струя
3. Медвежья желчь

8. Наибольшую ценность представляет желчь полученная от:

1. медведиц осенне-зимнего отстрела
2. медведей осенне-зимнего отстрела
3. нет прямой зависимости от пола и времени года

9. Жир-сырец подразделяют:

1. подкожный
2. мышечный
3. внутренний

10. Качество жира ухудшает:

1. кислород воздуха
2. ультрафиолет
3. металлическая поверхность
4. механическое измельчение
5. температура 140-180 градусов С

**Комплект примерных тестов для промежуточной аттестации (экзамен)  
по дисциплине**

Экзамен проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 45 минут.

**Примерные задания итогового теста**

1. Классификация продукции охоты:

1. пушно-меховое сырье.
2. растительные масла.
3. продукция животного происхождения.

2. Виды изменчивости кожно-волосного покрова пушных зверей:

1. географическая.
2. солнечная.
3. индивидуальная.
4. возрастная.
5. сезонная.
6. половая.
7. радиационная

3. Свойства кутикулы волоса

1. защитные.
2. прочность.
3. пластичность.

4. В каких слоях волоса находятся пигментные клетки

1. корковом слое.
2. чешуйчатом слое.
3. мозговом слое

5. Кидус гибрид

1. белки и горносталя.
2. куницы и соболя.
3. норки и куницы.

6. Какой вид зверя имеет на кончике хвоста «тип»

1. куница.
2. лисица.
3. колонок.

7. Половая изменчивость шкурок норки.
  1. шкурки самки и самца имеют одинаковую площадь.
  2. шкурки самки крупнее шкурок самца.
  3. шкурки самца крупнее шкурок самки.
  
8. Способ съемки шкурки лисицы
  1. чулком.
  2. трубкой.
  3. пластом.
  
9. Подмокание порок, возникающий на кожной ткани шкурки вследствие воздействия
  1. температуры,
  2. ультрафиолетовых лучей.
  3. мочи.
  
10. Горелая шкурка-порок кожной ткани, вследствие
  1. окисления остатков подкожного жира.
  2. повышенной температуры при сушке шкурки.
  3. повышенной влажности воздуха при сушке шкурки.
  
11. Закус-порок на кожной ткани, вследствие
  1. неправильной съемки шкурки.
  2. неправильной обезжировки шкурки.
  3. укуса.
  
12. Способы консервирования шкурок
  - 1.кислотно-солевой.
  2. сухосоленый..
  3. пресно-сухой
  
13. Шкурки лисицы черно-бурой подразделяются при сортировке
  1. на сорта и размеры.
  2. на сорта, размеры и группы пороков.
  3. на сорта, размеры, цвета и группы серебристости.
  
14. Панты, медвежий и барсучий жиры, пенисы, медвежья желчь:
  1. лекарственное сырье.
  2. косметическое сырье
  
15. Оптимальные температурные параметры сушки шкурок мездрой наружу:
  1. сорок градусов.
  2. пятьдесят градусов.
  3. тридцать пять градусов.
  4. двадцать восемь градусов.
  
16. Остывшей называют тушку, имеющую температуру в толще мышц:
  1. 35 градусов.
  2. 20 – 30 градусов.
  3. не выше 12 градусов

17. Подмороженное мясо в толще мышц бедра имеет температуру:

1. минус 6- 10 градусов.
2. от нуля до плюс 2 градуса

18. Период созревания при 0 градусах мяса крупных животных:

1. не менее 10 суток.
2. не менее 3-4 суток.
3. не менее 6 суток.

19. При загаре в толще мясо становится:

1. фиолетовым.
2. красно-коричневым.
3. серо-коричневым

20. Жир барсука:

1. желтый.
2. твердый.
3. мажущийся.
4. белый.

21. В теплый период года тушки боровой дичи должны быть выпотрошены не позднее:

1. 1 часа после добычи.
2. 2 часов после добычи.
3. 10 часов после добычи.

22. Панты добывают:

1. с декабря по март.
2. с февраля по ноябрь.
3. с мая по август

23. Бобровая струя используется :

1. при производстве лекарственных препаратов.
2. при производстве духов

24. Мясо кряквы имеет цвет

1. Синий.
2. Темно-красный.
3. Бледно-розовый

25. При сортировке дичь бывает:

1. 1 сорта. 2 сорта
1. 1 сорта. 2 сорта и Брак
- 1 сорта. 2 сорта и 3 сорта