

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 05.02.2025 11:30:08
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)

Колледж

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«28» марта 2024 г. протокол № 9



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 «ЗАГОТОВКА, ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И
СБЫТ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА И
ЗВЕРОВОДСТВА»**

**Специальность
35.02.14 Охотоведение и звероводство**

г. Балашиха, 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства». –МО: РГУНХ, 2024.

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями, разработанными на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.14 Охотоведение и звероводство (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «07» 05 2014 г. № 463 и примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением СПО

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ЗАГОТОВКА, ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И СБЫТ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА И ЗВЕРОВОДСТВА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности *Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и проведение всех видов охоты
ПК 1.1.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных.
ПК 1.2.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт пушно-мехового сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт

	продукции пчеловодства.
ПК 1.5.	Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	заготовки, первичной обработки, переработки и хранения нескольких видов продукции охотничьего хозяйства, зверофермы;
Уметь	проводить заготовку, первичную обработку и переработку мяса диких животных; проводить заготовку, первичную обработку и переработку пушно-мехового сырья; проводить заготовку, первичную обработку и переработку дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья, продукции пчеловодства; хранить продукцию охотничьего промысла и звероводства; проводить обработку трофеев;
Знать	требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию охотничьего промысла и звероводства; приемы первичной обработки и переработки различных видов продукции охотничьего промысла и звероводства; способы хранения продукции.

1.1.4 Личностные результаты:

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и

	видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – **302** часа;

в том числе в форме практической подготовки – часов,

из них на освоение:

-МДК04.01 – **150** часов;

-МДК.04.02 – **152** часа;

на практики, в том числе

-учебную – часов;

-производственную – **72** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **48** часа;

промежуточная аттестация – часов.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем / в том числе в форме практ. подготовк и, акад. ч
1	2	3
МДК.04.01 Товароведение продукции охотничьего промысла и звероводства		
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала Предмет, задачи и профессионального модуля	
Тема 2. Основы товароведения пушно-мехового сырья	Содержание 1. Классификация продукции охоты и клеточного звероводства. 2. Строение кожного и волосяного покрова зверей. Химический состав и химические свойства шкур 3. Товарные свойства шкур. Изменчивость строения и товарных свойств шкур. Первичная обработка и дефекты шкур	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	1. Строение кожного и волосяного покрова пушных зверей. 2. Топография шкур по высоте и густоте волосяного покрова	
Тема 3. Основы стандартизации пушно-мехового сырья и методы сортировки.	Содержание 1. Понятие о стандартизации и стандартах. 2. Основы стандартизации пушно-мехового сырья и методы сортировки	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	1. Морфологическое строение мяса. 2. Первичная обработка тушек зверей, добываемых с целью получения мяса.	
Тема 4. Товароведение лекарственно-технического сырья	Товарная характеристика лекарственного, парфюмерного, кожевенного, технического и сувенирного сырья. Первичная обработка и консервирование	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	1. Лекарственное сырье. 2. Техническое и сувенирное сырье.	
	Самостоятельная работа	

	<ul style="list-style-type: none"> 1.Ассортимент пушного сырья. 2.Эксплуатационные и эстетические требования, предъявляемые к пушным товарам. 3.Мутации окраски и строения волосяного покрова. 4. Борьба с вредителями кожного и волосяного покрова шкурок. <ul style="list-style-type: none"> 1.Аутолиз, загар и гниение мяса. 2.Устройство элементарных коптильных камер. 3. Сушка, вяление мяса и т.д. 1. Лечебные свойства жиров диких зверей. 2.Парфюмерное сырье. 3. Кожевенное сырье. 	
	ВСЕГО по МДК.04.01	150
МДК.04.02. Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства		
Тема 1. Технология и первичная обработка шкурок пушных зверей, добытых охотой	Содержание	
	<ul style="list-style-type: none"> 1.Технология добычи шкурок пушных зверей. 2. Технология обработки шкурок пушных зверей. Основные технологические операции по первичной обработке шкурок пушных зверей. Инвентарь и материалы для первичной обработки шкурок 	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	<ul style="list-style-type: none"> Обустройство рабочего места для снятия шкурок в полевых условиях. Общий осмотр, первичная расчистка шкурок от грязи и крови. Съемка шкурок пушных зверей. Обезжиривание шкурок. Откатка сырых шкурок. Правка шкурок на правилках. Сушка шкурок или их консервация (пресно-сухая, сухосоленая, мокросоленая). 	
Технология убоя и первичной обработки шкурок клеточных пушных зверей	<ul style="list-style-type: none"> 1. Технология убоя клеточных пушных зверей. 2. Технология первичной обработки шкурок клеточных пушных зверей. Технология и методы убоя пушных зверей. Первичная обработка шкурок. 	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Способы снятия шкурки с тушек зверей, их отличительные особенности.	

	Обезжиривание шкур пушных зверей вручную и при помощи обезжировочных станков, их принципиальное отличие. Откатка шкур по мездре и волосу.	
	ВСЕГО по МДК.04.02	152
Производственная практика Виды работ Определение влияния климатических условий обитания зверей на качество их шкур. Определение товарных свойств кожного и волосяного покрова животных в связи со сменой сезонов года. Определение качества шкур от способов добычи зверей. Основные методы выявления и правила оценки пороков на шкурках. Требования к пунктам первичной обработки пушнины, их значение. Ознакомление порядка сдачи и нормативно-техническая документация приема мяса, регламентирующая требования к качеству мяса животных и пернатой дичи. Определение качества переработанных плодов, ягод, грибов. Основные способы переработки дикорастущих плодов, ягод. Основные способы переработки орехов, грибов, лекарственно-технического сырья. Ознакомление с хранением и товарной обработкой меда.		72
Всего по практике		72
ВСЕГО по ПМ.04		438

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет товароведения, оснащенный следующим оборудованием в соответствии с рабочей программой по данной специальности:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- компьютер, телевизор, электронные плакаты, схемы, презентации

по темам.

Лаборатория переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства оснащенная следующим оборудованием:

- влажные препараты,
- приспособления для выделки шкур,
- набор шкурок пушных зверей,
- коллекция рогов млекопитающих.

Материально-техническое оснащение кабинета соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

3.2. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мальков, Ю.Г. Организация охотничьего хозяйства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Г. Мальков, Е.Н. Чешуин. — Электрон. дан. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2022. — 268 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90131>. — Загл. с экрана

2. Дубцов, Г.Г.Товароведение продовольственных товаров: учеб. для ссузов / Г.Г. Дубцов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020. - 333с.

3. Лихачева, Е.И.Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов / Е.Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, 2020; ИНФРА-М. - 303с.

4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для НПО / Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. - 4-е изд., испр. - М.: Академия, 2019. - 94с.

3.2.2. Дополнительные источники:

4. Кондрашова, Е.А.Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие для ссузов / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 415с.

5. Технология производства продукции животноводства : учеб. пособие для вузов / под ред. Ф.С. Сибатулина, Г.С. Шарафутдинова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Казань: Идел-Пресс, 2019. - 671с.

6. Тимофеева В.А.Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие для ссузов / В.А.Тимофеева. - 6-е изд., доп.и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 475с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление интереса к биологическим особенностям пушных зверей, истории их разведения и содержания, к перспективам развития	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проявление интереса к биологическим особенностям пушных зверей, истории их разведения и содержания, к перспективам развития	
ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при прохождении производственной практики.	
ОК 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществление оперативного поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широкое использование различных источников информации, включая электронные	
ОК 05 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Использование ИКТ для решения задач связанных с профессиональной деятельностью в рамках профессионального модуля	
ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и	

потребителями.	лаборантами в ходе обучения.	
ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное выполнение заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	
ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	
ПК 4.1. Организовывать и проводить промысловую охоту	Организация и проведение заготовки, первичной обработки и сбыта мяса диких животных.	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ПК 4.2. Организовывать и проводить спортивную охоту	Организация и проведение заготовки, первичной обработки и сбыта мяса диких животных.	
ПК 4.3. Изготавливать и ремонтировать орудия охотничьего промысла	Организация и проведение заготовки, первичной обработки и сбыта дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья.	
ПК 4.4. Оформлять разрешительные документы на право отстрела диких животных, отнесенных к объектам охоты	Организация и проведение заготовки, первичной обработки и сбыта продукции пчеловодства.	
ПК 4.5. Оказывать помощь в выполнении охотоустроительных работ экспедициям и партиям	Изготовление чучел животных и обработка охотничьих трофеев.	