

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии
института
№ 2 от «14» мая 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Организация первичной переработки продуктов промысла»

Направление подготовки / специальность	36.03.02. «Зоотехния»
Направленность(и) (профиль(и))	«Охотоведение, содержание и разведение диких и промысловых животных»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	4
Трудоемкость дисциплины, час.	144

Разработчик:

Доцент кафедры зооинженерии

Колганов А.Е.

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой зооинженерии

Колганов А.Е.

(подпись)

Иваново 2026

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель освоения дисциплины - Формирование у обучающихся комплекса профессиональных компетенций в области организации, технологии и ветеринарно-санитарного контроля процессов первичной переработки, консервирования, хранения и транспортировки продукции охоты в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, ветеринарными правилами и государственными стандартами Российской Федерации..

Задачи: Изучить нормативно-правовую базу и ветеринарно-санитарные требования к первичной переработке продукции охоты. Освоить технологию первичной обработки туш копытных, пушных зверей и пернатой дичи. Овладеть методикой заготовки и консервирования специфических продуктов промысла. Научиться проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продукции охоты в полевых условиях. Изучить требования к организации и оборудованию пунктов первичной переработки. Освоить правила упаковки, маркировки, хранения и транспортировки продукции промысла. Сформировать навыки анализа производственных ситуаций и принятия управленческих решений.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным
планом дисциплина

относится к

Части, формируемой участниками образовательных отношений

Статус дисциплины

вариативная

Обеспечивающие
(предшествующие)
дисциплины, практики

Биотехника воспроизводства с основами акушерства, разведение животных, кормление животных, зоогигиена, научные основы полноценного кормления высокопродуктивных животных, скотоводство, свиноводство, овцеводство и козоводство, коневодство, птицеводство, кролиководство и звероводство, направленное выращивание ремонтного молодняка, научные основы кормления высокопродуктивных животных,

Обеспечиваемые
(последующие)
дисциплины, практики

ГИА

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ПК-9 Способен формировать и	ИД-1ПК9 Знать: Понятия и задачи в производственной	все разделы

решать задачи в производственной деятельности связанные с реализацией и разработкой технологий отраслей в животноводстве и рационального использования средств механизации и автоматизации	деятельности связанные с реализацией и разработкой технологий отраслей в животноводстве и рационального использования средств механизации и автоматизации ИД-2 ПК9 Уметь: использовать в практической деятельности методы решения производственных задач связанных с реализацией и разработкой технологий отраслей в животноводстве и рационального использования средств механизации и автоматизации ИД-3 ПК9 Владеть: практическими навыками формирования и решения задачи в производственной деятельности связанные с реализацией и разработкой технологий отраслей в животноводстве и рационального использования средств механизации и автоматизации	
ПК-1 Способен выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных	ИД-1ПК1 Знать: Понятия, теоретические основы выбора и соблюдения режимов содержания животных, составления рационов кормления, прогнозирования последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных ИД-2 ПК1 Уметь: Применять в практической деятельности выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных ИД-3 ПК1 Владеть: Способен осознано использовать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных	все разделы

ПК-2 Способен организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных, использовать физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов в организме животных	ИД-1ПК2 Знать: Понятия, теоретические основы организации и проведения санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных, использовать физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов в организме животных ИД-2 ПК2 Уметь: Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных, использовать физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов в организме животных ИД-3 ПК2 Владеть: Способен осознано организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных, использовать физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов в организме животных	все разделы
---	--	--------------------

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Введение в предмет. Нормативно- правовое и ветеринарно- санитарное обеспечение первичной переработки продукции охоты.	1	2	-	3	УО, К, Т, Э	Лекция-беседа; Лекция- презентация; Работа в малых группах
2.	Первичная обработка продукции охоты на копытных животных						
2.1.	Способы добычи, обескровливание, съемка шкур и разделка туш копытных.	2	4	-	5	УО, К, Т, Э	Лекция- дискуссия; Лекция- презентация; Демонстрация; Практическая работа Лекция- дискуссия; Лекция- презентация; Демонстрация; Практическая работа
2.2.	Ветеринарно- санитарная экспертиза и первичная обработка шкур копытных.	2	4	-	5	УО, К, Т, Э	Лекция- дискуссия; Лекция- презентация; Демонстрация; Практическая работа
3.	Первичная обработка пушнины и продукции пушных зверей						
3.1.	Снятие, правка и сушка шкур пушных зверей.	2	4	-	5	УО, К, Т, Э	Лекция-беседа; Лекция- презентация; Демонстрация; Практическая работа Лекция- дискуссия; Лекция- презентация; Демонстрация; Практическая работа
3.2.	Консервирование, сортировка и хранение пушнины.	2	2	-	5	УО, К, Т, Э	Лекция- дискуссия; Лекция- презентация; Работа в малых группах Лекция-беседа; Лекция- презентация; Практическая работа
3.3.	Первичная обработка мяса пушных зверей и боровой дичи.	1	2	-	3	УО, К, Т, Э	Лекция- презентация; Практическая работа
4.	Первичная переработка продукции пернатой дичи						
4.1.	Первичная обработка, разделка и ветсанэкспертиза	2	4	-	5	УО, К, Т, Э	Лекция- дискуссия; Лекция-

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
	тушек пернатой дичи.						презентация; Демонстрация; Практическая работа
4.2.	Упаковка, охлаждение и хранение дичи.	1	2	-	3	УО, К, Т, Э	Лекция-беседа; Лекция-презентация; Работа в малых группах
5.	Заготовка и первичная переработка специфических продуктов промысла						Лекция-дискуссия; Лекция-презентация; Демонстрация; Практическая работа
5.1.	Заготовка пантов, рогов, клыков, костей, жира, мускуса, желчи.	2	4	-	5	УО, К, Т, Э	Лекция-беседа; Лекция-презентация; Практическая работа
5.2.	Первичная обработка и консервирование специфического сырья.	1	2	-	3	УО, К, Т, Э	Лекция-презентация; Практическая работа
6.	Организация пунктов первичной переработки продукции охоты						Лекция-дискуссия; Лекция-презентация; Работа в малых группах; Проектирование
6.1.	Требования к охотничьим домикам, пунктам и базам первичной переработки. Оборудование.	2	2	-	5	УО, К, Т, Э	Лекция-беседа; Лекция-презентация; Разбор ситуационных задач
6.2.	Ветеринарно-санитарные правила, охрана труда и экологические требования.	1	2	-	3	УО, К, Т, Э	Лекция-презентация; Разбор ситуационных задач
7.	Упаковка, маркировка, транспортировка и реализация продукции промысла						Лекция-дискуссия; Лекция-презентация; Работа в малых группах
7.1.	Тара, упаковка и маркировка мяса, пушнины и другого сырья.	1	2	-	3	УО, К, Т, Э	Лекция-беседа; Лекция-презентация; Разбор ситуационных задач
7.2.	Транспортировка и режимы хранения различных видов продукции охоты.	1	2	-	4	УО, К, Т, Э	Лекция-презентация; Разбор ситуационных задач

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
	Итого:	20	40	-	57		

УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, КЗ – кейс-задача, Э – экзамен.

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции							20	
Лабораторные								
Практические							40	
Итого контактной работы							60	
Самостоятельная работа							84	
Форма контроля							Э	

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

Раздел 1. Введение в предмет. Нормативно-правовое обеспечение

1. Действующая нормативно-правовая база РФ, регулирующая первичную переработку продукции охоты (ФЗ «Об охоте...», ветеринарные и санитарные правила).
2. Требования к квалификации и охране труда специалиста при первичной обработке продукции промысла.

Раздел 2. Первичная обработка продукции охоты на копытных животных 3. Сравнительная характеристика способов обескровливания, съемки шкур и разделки туш крупных (лось, олень, кабан) и средних (косуля) копытных. 4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов копытных в полевых условиях.

Раздел 3. Первичная обработка пушнины и продукции пушных зверей 5. Технология съемки, правки и сушки шкур пушных зверей (соболь, куница, лисица, норка, заяц-беляк). 6. Товароведческая оценка и стандарты сортировки пушнины. Правила консервирования и хранения мехового сырья.

Раздел 4. Первичная переработка продукции пернатой дичи 7. Особенности первичной обработки, потрошения и ветеринарно-санитарной оценки тушек боровой (глухарь, тетерев, рябчик) и полевой (гуси, утки) дичи. 8. Режимы охлаждения, замораживания и кратковременного хранения дичи в полевых и базовых условиях.

Раздел 5. Заготовка и первичная переработка специфических продуктов промысла 9.

Технология заготовки, первичной обработки и консервирования пантов марала и изюбря, рогов оленей и лосей. 10. Заготовка и первичная обработка жира, желчи, мусуса, кабарги, костного сырья: технология, хранение, товарные стандарты.

Раздел 6. Организация пунктов первичной переработки продукции охоты 11. Проектирование и устройство охотничьего домика, приемного пункта и базы первичной переработки: планировка, оборудование, санитарные зоны. 12. Организация работы стационарного пункта первичной переработки: технологическая схема, поточность, утилизация отходов. Раздел 7. Упаковка, маркировка, транспортировка и реализация продукции промысла 13. Требования к таре, упаковке и маркировке различных видов продукции охоты (мясо, пушнина, панты, перо-пуховое сырье). 14. Режимы и способы транспортирования продукции промысла автомобильным и авиационным транспортом. Документальное сопровождение партий.

5.2. Контроль самостоятельной работы

- Тестовые опросы;
- Оценка реферированных материалов, вынесенных на самостоятельное изучение;
- Оценка по выполнению индивидуальных заданий;
- Оценка результатов по итогам всех форм контроля принятых в рамках дисциплины

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания разработанные на кафедре, а также интернет ресурсы. Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 О самостоятельной работе обучающихся

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств: практикум для выполнения лабораторных, самостоятельной работ обучающимися по направлениям подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза (профиль Ветеринарно – санитарная экспертиза), 35.03.01 Лесное дело (профиль Лесное охотоведение) : учебное пособие / составители В. В. Подвалова, Г. Г. Колтун. — Уссурийск : Приморский ГАТУ, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-4281-0124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409799> (дата обращения: 02.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Итин, Г. С. Охотоведение и дичеразведение / Г. С. Итин, А. Г. Кошаев, А. В. Лунева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-48228-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352073> (дата обращения: 02.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева ; под ред. Киселевой Л. Ю.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: . — Загл. с экрана. <https://e.lanbook.com/book/4980>
4. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. <https://e.lanbook.com/book/96860>

6.2.Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115> (дата обращения: 02.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебник / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 336 с. <https://e.lanbook.com/book/4896>
3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНЫХ АНТИОКСИДАНТОВ В ТЕХНОЛОГИИ ЖИРОВ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА / Е. А. Вечтомова, О. В. Козлова, А. С. Сухих, М. М. Орлова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. — 2024. — № 1. — С. 53-60. — ISSN 2310-2748. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/journal/issue/371275> (дата обращения: 02.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Научная электронная библиотека e-library.ru / <http://e-library.ru>.
- 2) Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека / <http://window.edu.ru>

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств: практикум для выполнения лабораторных, самостоятельной работ обучающимися по направлениям подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза (профиль Ветеринарно – санитарная экспертиза), 35.03.01 Лесное дело (профиль Лесное охотоведение) : учебное пособие / составители В. В. Подвалова, Г. Г. Колтун. — Уссурийск : Приморский ГАТУ, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-4281-0124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409799> (дата обращения: 02.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.R: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
2. ЭБС ФГБОУ ВО «Ивановская ГСХА» имени академика Д.К. Беляева
3. ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com/>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows
2. Интернет-браузеры
3. Microsoft Office, Open Office.

6.7. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

LMS Moodle

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения (в том числе, переносными), служащие для представления учебной информации большой аудитории
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
3.	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине (модулю)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Интенсивные технологии производства продуктов животноводства

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ПК-9 Способен формировать и решать задачи в производственной деятельности связанные с реализацией и разработкой технологий отраслей в животноводстве и рационального использования средств механизации и автоматизации	ИД-1ПК9 Знать: Понятия и задачи в производственной деятельности связанные с реализацией и разработкой технологий отраслей в животноводстве и рационального использования средств механизации и автоматизации ИД-2 ПК9 Уметь: использовать в практической деятельности методы решения производственных задач связанных с реализацией и разработкой технологий отраслей в животноводстве и рационального использования средств механизации и автоматизации ИД-3 ПК9 Владеть: практическими навыками формирования и решения задачи в производственной деятельности связанные с реализацией и разработкой технологий отраслей в животноводстве и рационального использования средств механизации и автоматизации	УО, К, Т, Э	Вопросы для подготовки к устному опросу, коллоквиумам, тестовые задания, вопросы для подготовки к экзамену
ПК-1 Способен выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия	ИД-1ПК1 Знать: Понятия, теоретические основы выбора и соблюдения режимов содержания животных, составления рационов кормления, прогнозирования последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных	УО, К, Т, Э	Вопросы для подготовки к устному опросу, коллоквиумам, тестовые задания, вопросы для подготовки к экзамену

изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных	ИД-2 ПК1 Уметь: Применять в практической деятельности выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных ИД-3 ПК1 Владеть: Способен осознано использовать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных		
ПК-2 Способен организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных, использовать физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов в организме животных	ИД-1 ПК2 Знать: Понятия, теоретические основы организации и проведения санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных, использовать физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов в организме животных ИД-2 ПК2 Уметь: Организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных, использовать физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов в организме животных ИД-3 ПК2 Владеть: Способен осознано организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных, использовать физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов в организме животных	УО, К, Т, Э	Вопросы для подготовки к устному опросу, коллоквиумам, тестовые задания, вопросы для подготовки к экзамену

УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, КЗ – кейс-задача, Э – экзамен.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота	Уровень знаний ниже	Минимально	Уровень знаний в	Уровень знаний в

знаний	минимальных требований, имели место грубые ошибки	допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристики сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

3.1. Вопросы для подготовки к коллоквиумам, тестированиям и устным опросам и экзаменам

3.1.1. Вопросы к устным опросам по разделам:

Раздел 1. Введение в предмет. Нормативно-правовое обеспечение

1. Перечислите основные нормативно-правовые акты РФ, регламентирующие первичную переработку продукции охоты.

2. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к специалисту, проводящему первичную обработку продукции промысла?

3. Каков порядок документального сопровождения партии продукции охоты при ее реализации?

Раздел 2. Первичная обработка продукции охоты на копытных животных

1. Сравните способы обескровливания туш при добыче крупного рогатого скота (лось, благородный олень) и свиней (кабан). В чем технологические различия?
2. Опишите последовательность съемки шкуры чулком, трубкой и пластом. Для каких видов копытных применяется каждый способ?
3. По каким признакам ветеринарный специалист в полевых условиях определяет пригодность мяса копытных к пищевому использованию?

Раздел 3. Первичная обработка пушнины и продукции пушных зверей

1. Какова технология съемки шкурок с соболя, куницы, лисицы, норки, зайца-беляка? В чем различия?
2. Опишите способы правки шкурок (трубкой на правилках, пластом на рамках) и режимы их сушки.
3. По каким товароведам признакам проводится сортировка пушнины? Какие пороки снижают ее сортовую принадлежность?

Раздел 4. Первичная переработка продукции пернатой дичи

1. Какова технологическая последовательность первичной обработки боровой дичи (глухарь, тетерев, рябчик) и водоплавающей (гуси, утки)?
2. В каких случаях пернатая дичь подлежит безусловной утилизации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы?
3. Какие режимы охлаждения и замораживания применяются для тушек дичи в полевых и стационарных условиях?

Раздел 5. Заготовка и первичная переработка специфических продуктов промысла

1. Опишите технологию заготовки и консервирования пантов марала и изюбря. Какие факторы определяют их товарную ценность?
2. Каковы способы первичной обработки и хранения жира, желчи, мусуса кабарги, костного сырья?
3. Какие требования предъявляются к заготовке рогов оленей и лосей как промышленного сырья?

Раздел 6. Организация пунктов первичной переработки

1. Каковы планировочные и санитарные требования к устройству охотничьего домика, приемного пункта и базы первичной переработки?
2. Опишите технологическую схему стационарного пункта первичной переработки продукции охоты.
3. Какие требования охраны труда и экологической безопасности должны соблюдаться при организации пункта переработки?

Раздел 7. Упаковка, маркировка, транспортировка

1. Какие виды тары и упаковки применяются для различных видов продукции охоты (мясо, пушнина, панты, перо-пуховое сырье)?
2. Каков порядок маркировки и товарного оформления партий продукции промысла?
3. Какие режимы транспортирования устанавливаются для скоропортящейся продукции охоты автомобильным и авиационным транспортом?

3.1.2. Вопросы для тестирования (с вариантами ответов)

1. Какой способ съемки шкуры применяется при добыче лося? а) чулком; б) трубкой; в) пластом; г) биркой.
2. Оптимальная температура сушки шкурок пушных зверей естественным способом составляет: а) 15–20 °С; б) 25–30 °С; в) 35–40 °С; г) выше 45 °С.
3. Какой вид консервирования шкур пушных зверей является основным? а) солено-сухой; б) пресно-сухой; в) мокросоленный; г) химический.
4. При ветеринарно-санитарной оценке дичи признаком несвежести НЕ является: а) кислый запах в глубине тушки; б) зеленоватый оттенок мяса; в) плотная консистенция мышц; г) отстающая от костей кожа.

5. Панты марала заготавливают в период: а) полной окостенелости рогов; б) интенсивного роста, до начала ветвления и окостенения; в) сброса рожек; г) линьки животного.
6. Срок хранения охлажденной дичи при температуре 0...2 °С составляет не более: а) 12 часов; б) 3 суток; в) 6 суток; г) 10 суток.
7. Какой вид упаковки применяется для транспортирования пушнины? а) металлическая тара; б) пресс-тюки и ящики; в) стеклянная тара; г) мягкая полимерная упаковка.
8. К специфическим продуктам промысла НЕ относится: а) мускус кабарги; б) желчь медведя; в) панты; г) шкура соболя.
9. Обескровливание туши копытного в полевых условиях начинают: а) сразу после отстрела, не позднее 30 минут; б) в течение 2 часов; в) после транспортировки на базу; г) после охлаждения туши.
10. Какой показатель НЕ учитывается при товарной оценке пушнины? а) площадь шкурки; б) густота и уравненность волосяного покрова; в) окраска и дефекты; г) возраст животного по зубам.

3.1.3. Вопросы для устного коллоквиума (развернутые, аналитические)

1. Раскройте биологические и технологические особенности первичной обработки туш крупных (лось, олень) и средних (косуля, кабан) копытных. В чем заключаются ключевые различия в приемах разделки?
2. Опишите полный цикл первичной обработки пушнины — от снятия шкурки до сдачи ее на заготовительный пункт. Какие ошибки снижают сортовую ценность сырья?
3. Сравните технологические схемы первичной обработки боровой и полевой (водоплавающей) дичи. Какие факторы определяют различия?
4. Обоснуйте значение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции охоты в полевых условиях. По каким признакам принимается решение о пригодности мяса к пищевому использованию?
5. Раскройте роль пунктов первичной переработки в технологической цепке заготовки продукции промысла. Каковы требования к их устройству и оборудованию?
6. Проанализируйте значение специфических продуктов промысла (панты, рога, жир, желчь, мускус) и технологию их заготовки. Как сохраняются биологически активные свойства сырья?
7. Опишите систему упаковки, маркировки и транспортирования продукции охоты. Какие нормативные документы регулируют эти процессы?

3.1.4. Вопросы к экзамену

- 0,5. Предмет, задачи и содержание дисциплины «Организация первичной переработки продуктов промысла». Ее место в системе подготовки зоотехника-охотоведа.
1. Нормативно-правовое и ветеринарно-санитарное обеспечение первичной переработки продукции охоты в Российской Федерации.
2. Биологические особенности и технология добычи копытных животных. Способы обескровливания, съемки шкур и разделки туш.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов копытных в полевых условиях. Критерии оценки мяса.
4. Технология первичной обработки шкур пушных зверей: съемка, правка, сушка, консервирование.
5. Товароведческая оценка пушнины. Стандарты сортировки, пороки и их влияние на сортовую принадлежность.
6. Первичная обработка мяса пушных зверей и боровой дичи. Особенности технологии и ветсанэкспертизы.
7. Технология первичной обработки пернатой дичи. Различия в обработке боровой и водоплавающей дичи.

8. Режимы охлаждения, замораживания и хранения продукции охоты.
9. Заготовка и первичная переработка пантов, рогов, клыков, костей, жира, желчи, мусуса. Технология и товарные стандарты.
10. Организация пунктов первичной переработки продукции охоты: типы, устройство, оборудование, санитарные требования.
11. Охрана труда и экологические требования при первичной переработке продукции промысла.
12. Упаковка, маркировка, транспортирование и реализация продукции охоты. Документальное сопровождение.
13. Современные технологии и технические средства первичной переработки продукции промысла. Перспективы развития отрасли.
14. Комплексная ситуационная задача: организация первичной переработки продукции охоты в охотничьем хозяйстве (выбор типа пункта, оборудования, технологической схемы с учетом видового состава промысловых животных региона).

3.1.2. Кейсы и задачи

Примерные задачи

Ситуационная задача № 1 (Раздел: Копытные животные)

Условие: Охотник добыл лося в конце сентября при температуре воздуха +12 °С. Из-за удаленности от базы разделку туши начали только через 6 часов после отстрела. При осмотре туши специалист отметил, что мясо в области шеи и паха имеет темно-красный цвет, липкую поверхность, а при проколе мышц в глубине туши ощущается слабый кисловатый запах. Лимфатические узлы увеличены.

Задание:

1. Оцените действия охотника с точки зрения технологии первичной обработки.
2. Сделайте ветеринарно-санитарное заключение о пригодности мяса к пищевому использованию.

Ситуационная задача № 2 (Раздел: Пушнина)

Условие: При приемке партии шкурок соболя на заготовительном пункте товаровед обнаружил, что мездра (кожная ткань) у ряда шкурок стала жесткой, ломкой, при сгибании трескается, а волосяной покров легко выдергивается. Выяснилось, что для ускорения сушки охотники разместили шкурки вблизи печки, где температура достигала 45–50 °С.

Задание:

1. Назовите технологическое нарушение и его название в товароведении пушнины.
2. Как это повлияет на сортовую оценку данной партии?
3. Каков правильный температурный режим сушки шкурок?

Ситуационная задача № 3 (Раздел: Пернатая дичь)

Условие: Группа охотников добыла 15 глухарей и 10 рябков. Птицу ощипали «на сухую», но потрошить (удалять внутренние органы) не стали, чтобы «сократить потерю массы». Тушки сложили в полиэтиленовые пакеты и оставили в багажнике автомобиля на 8 часов при температуре +18 °С. При вскрытии одной тушки утки обнаружено сильное вздутие брюшной полости и резкий гнилостный запах.

Задание:

1. Перечислите технологические ошибки, допущенные при первичной обработке.
2. Какова судьба данной партии дичи?

Ситуационная задача № 4 (Раздел: Специфические продукты промысла)

Условие: В охотничьем хозяйстве были добыты панты марала. Охотник спилил их, но из-за отсутствия льда и морозильной камеры оставил их в тени под тентом на 4 часа. Затем панты

были доставлены на базу и заморожены. При приемке специалист заметил темно-багровый ободок у основания рогов и почувствовал специфический гнилостный запах.

Задание:

1. В чем заключается правильная технология консервирования пантов сразу после добычи?
2. Можно ли принять данное сырье? Обоснуйте ответ.

Ситуационная задача № 5 (Раздел: Организация пунктов переработки)

Условие: Руководитель охотничьей базы для экономии средств планирует оборудовать пункт первичной переработки в одном помещении площадью 20 кв. м. В этом помещении предполагается: разделывать туши копытных, править и сушить шкурки пушных зверей, хранить готовую охлажденную дичь, а также держать охотничьих собак и инвентарь для уборки.

Задание:

1. Оцените данный проект с точки зрения ветеринарно-санитарных правил и поточности технологического процесса.
2. Предложите правильную схему зонирования помещения первичной переработки.

Ситуационная задача № 6 (Раздел: Транспортировка и документация)

Условие: Охотпользователь отправляет партию из 30 тушек косули в ресторан города, расположенный в 250 км от места добычи. Мясо упаковано в холщовые мешки и перевозится в салоне легкового автомобиля без холодильной установки. Сопроводительные документы включают только охотничий билет стрелка и рукописную расписку.

Задание:

1. Какие нарушения допущены при транспортировке и оформлении партии?
2. Перечислите полный пакет документов, который должен сопровождать партию дичи при реализации.

Ситуационная задача № 7 (Раздел: Комплексная ветеринарно-санитарная экспертиза)

Условие: При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туши дикого кабана в полевых условиях выявлено: мышечная ткань дряблая, при надавливании ямка не выравнивается. Лимфатические узлы (подчелюстные, заглоточные, паховые) резко увеличены, на разрезе сочные, серо-желтого цвета. Печень увеличена, с очагами некроза. От туши исходит резкий запах ацетона.

Задание:

1. О каком патологическом процессе могут свидетельствовать данные признаки?
2. Каков алгоритм действий специалиста в этой ситуации?

3.1.3. Методические материалы

Устные опросы проводятся на усмотрение преподавателя в начале практического занятия в течении 10-15 минут и оцениваются по четырёх бальной шкале.

Порядок проведения коллоквиумов, устных опросов, практических задач дан в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». Контроль за успеваемостью обучающихся осуществляется в соответствии с ПВД-20 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»