

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная
молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет агрономии и лесного хозяйства

Кафедра лесного хозяйства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИИ ЗАГОТОВКИ И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ХОЗЯЙСТВА И ЗВЕРОВОДСТВА

Специальность:

35.02.14 Охотоведение и звероводство

Квалификация выпускника: охотовед

Вологда – Молочное,
2024 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 35.02.14 «Охотоведение и звероводство».

Разработчик: д.с.-х.н., профессор Хамитов Р.С.

Программа одобрена на заседании кафедры лесного хозяйства от 25.01. 2024 года, протокол № 6.

Заведующий кафедрой лесного хозяйства д.с.-х.н. профессор Дружинин Ф. Н.

Программа согласована на заседании методической комиссии факультета агрономии и лесного хозяйства от 15.02. 2024 года, протокол №6.

Председатель методической комиссии к.с.-х.н., доцент Демидова А.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ХОЗЯЙСТВА И ЗВЕРОВОДСТВА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.14 «Охотоведение и звероводство».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке технологического колледжа очной и очно-заочной форм обучения по специальности 35.02.14 «Охотоведение и звероводство», а также факультета повышения квалификации и переподготовки по направлению профессиональной переподготовки «Охотоведение».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

Дисциплина МДК.04.02 «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства, звероводства» отнесена к профессиональным модулям по специальности 35.02.14 Охотоведение и звероводство.

Освоение учебной дисциплины «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства, звероводства» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как: «Биология промысловых животных» - ОП.01, «Основы охотоведения» – ОП.09, «Анатомия и физиология животных» – ОП.10.

К числу входных знаний, навыков и готовностей студента, приступающего к изучению дисциплины «Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства, звероводства», должны относиться:

- знания роли охотничьего хозяйства в сохранении биоразнообразия лесов;
- знания особенностей систематики, анатомии, морфологии, физиологии и воспроизводства, географического распространения и поведения основных охотопромысловых видов животных.
- готовность понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

1.3 Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является профессиональная подготовка охотоведов. Эта дисциплина предусматривает изучение теоретических основ и практических приемов по технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства.

Задачи дисциплины:

- изучить основные виды продукции охотничьего хозяйства, а также технологию её заготовки и первичной переработки;
- выработать способность принимать участие в работах по заготовке и первичной переработке продукции охотничьего хозяйства.

Студент должен:

Иметь представление:

- о цели и задачах дисциплины;

Знать:

- требования, предъявляемые действующими стандартами на дикорастущую продукцию и лекарственно-технического сырья;
- приемы заготовки, первичной переработки и сбыта дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья;
- способы заготовки, первичной переработки дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья;
- требования, предъявляемые действующими стандартами на пушно-меховое сырье;
- приемы первичной обработки и переработки пушно-мехового сырья;
- способы хранения пушно-мехового сырья;
- требования, предъявляемые действующими стандартами на мясо диких животных;
- приемы первичной обработки и переработки мяса диких животных
- способы хранения мяса диких животных;
- требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию пчеловодства;
- приемы заготовки, первичной переработки и сбыта дикорастущей продукции пчеловодства;
- способы заготовки, первичной переработки продукции пчеловодства;

Уметь:

- организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья;
- принимать конкретные решения в различных ситуациях профессиональной деятельности;
- проводить заготовку, первичную обработку и переработку пушно-мехового сырья;
- проводить заготовку, первичную обработку и переработку мяса диких животных;
- организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства

Владеть:

- методами заготовки, первичной переработки дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья.
- методами заготовки, первичной обработки, переработки и хранения пушно-мехового сырья

- навыками использования знаний для принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях.

- методами заготовки, первичной обработки, переработки и хранения мяса диких животных.

- методами заготовки, первичной переработки продукции пчеловодства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 120 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 час;

самостоятельной работы обучающегося – 60 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у студентов понятий о проектных мероприятиях с целью организации научно-обоснованного ведения охотничьего хозяйства, в том числе общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК- 4.1.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных.
ПК- 4.2	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт пушно-мехового сырья.
ПК- 4.3.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дико-

	растущей продукции и лекарственно-технического сырья.
ПК- 4.4.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства.
ПК- 4.5.	Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, часов	в т.ч., лекции	в т.ч., практические занятия	Всего
ОК-1 – 9; ПК-4.2	Первичная обработка пушно-мехового сырья	20	10	5	5	10
ОК-1 – 9; ПК-4.1	Заготовка, первичная обработка и переработка мяса диких животных	20	10	5	5	10
ОК-1 – 9; ПК-4.1	Заготовка, первичная обработка и переработка пернатой дичи	20	10	5	5	10
ОК-1 – 9; ПК-4.3	Заготовка, первичная обработка и переработка дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья	20	10	5	5	10
ОК-1 – 9; ПК-4.4	Продукция пчеловодства	20	10	5	5	10
ОК-1 – 9; ПК-4.5	Охотничьи трофеи и изделия	20	10	5	5	10
Всего:		120	60	30	30	60

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Первичная обработка пушно-мехового сырья	Понятие о первичной обработке шкурок и ее основные процессы.	20	2
	Забой зверей.		
	Съемка шкурок.		
	Обезжиривания шкурок. Консервирования шкурок.		
	Сущность и значение дообработки шкурок как мероприятия по повышению качества пушно-мехового сырья.		
Заготовка, первичная обработка и переработка мяса диких животных	Виды диких животных, добываемых на мясо.	20	2
	Сроки и способы добывания.		
	Правила разделки и обработки туш.		
	Хранение и транспортирование мяса.		
Заготовка, первичная обработка и переработка пернатой дичи	Виды и сроки заготовки пернатой дичи.	20	2
	Способы добывания и их влияние на качество дичи.		
	Хранение и транспортировка мяса пернатой дичи.		
	Определение видовых особенностей пернатой дичи.		
	Ветеринарно-санитарная оценка туш пернатой дичи.		
Заготовка, первичная обработка и переработка дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья	Дикорастущие плоды.	20	2
	Дикорастущие ягоды.		
	Переработка, упаковка, хранение и транспортировка дикорастущих плодов, ягод, орехов.		
	Грибы. Переработка, упаковка, хранение и транспортировка грибов.		
	Лекарственно-техническое сырье растительного происхождения.		
	Правила и техника сбора, сушки и обработки лекарственно-технического сырья растительного происхождения.		
	Лекарственно-техническое сырье животного происхождения.		
Продукция пчеловодства	Мед, его химический состав и пищевая ценность.	20	2
	Воск и воскосырье.		
	Прополис, его химический состав, лекарственное значение и использование.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Охотничьи трофеи и изделия	Таксидермия млекопитающих. Таксидермия птиц. Таксидермия рыб.		
	Изготовление манекена для чучела.		
	Одевание манекена шкурой.		
	Таксидермия рептилий и земноводных.		
	Таксидермия и дизайн.		
Самостоятельная работа		60	2
Итого		120	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Специализированная аудитория №7101

Видеопроектор, экран настенный, ноутбук; наглядный, иллюстративный материал, тематические фильмы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Мартынов, Е. Н. Охотничье дело. Охотоведение и охотничье хозяйство : учебник для СПО / Е. Н. Мартынов, В. В. Масайтис, А. В. Гороховников. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 460 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://e.lanbook.com/book/155689>.

2. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие для СПО / З. Х. Давлетов. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 400 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://e.lanbook.com/book/183238>

3. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - 4-е изд. стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 176 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/174285>

4. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для СПО / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин, У. И. Кундрюкова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 132 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://e.lanbook.com/book/201197>

Дополнительная литература

Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 720 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/175152>

Горбачева, Мария Владимировна. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учебное пособие / М. В. Горбачева, А. В. Щербакова. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 136 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=397676>

Методические указания:

1. Технологии заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства : метод. указ. для выполн. лаборат. работ / Мин-во сел. хоз-ва РФ, Вологодская ГМХА ; [сост. Р. С. Хамитов]. - Вологда ; Молочное :

ВГМХА, 2016. - 34 с. - Систем. требования: Adobe Reader. - URL:
<https://molochnoe.ru/ebs/notes/1040/download>

Электронные библиотечные системы:

1. Лань: официальный сайт.– URL: <https://e.lanbook.com/>;
2. Znanium.com: официальный сайт.– URL: <http://znanium.com/>;
3. Юрайт: официальный сайт.– URL: <https://biblio-online.ru/>;
4. Библиотека ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА: официальный сайт.–

URL:

https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=IBIS&P21DBN=IBIS; Polpred: официальный сайт.– URL: <https://www.polpred.com/>;

5. Академия: официальный сайт.– URL: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/>;

Научные базы данных:

1. Web of Science компании Clarivate Analytics: официальный сайт.– URL: <http://webofscience.com/>;
2. Scopus: официальный сайт.– URL: <https://www.scopus.com/home.uri>;
3. Proquest Agricultural and Ecological Science database: официальный сайт.– URL: <https://search.proquest.com/>;

Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010

STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.

1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)

Project Expert 7 (Tutorial) for Windows

СПС КонсультантПлюс

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice

LibreOffice

7-Zip

Adobe Acrobat Reader

Google Chrome

в т.ч. отечественное

Яндекс.Браузер

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному проректором по учебной работе. График освоения предполагает последовательное освоение дисциплины, включающее в себя как теоретические, так и практические занятия.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 16 чел.

Результатом освоения дисциплины выступают ПК, оценка которых представляет собой экзамен.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические материалы: методические указания, раздаточный материал.

При освоении дисциплины преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Обеспечение образования для лиц с ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Проверка сформированности и развития общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация понимания целей и задач профессиональной деятельности; - осознание способов деятельности, выбор средств, адекватных ее целям и задачам; - осуществление контроля, оценки и коррекции деятельности по процессу и результатам.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ОК-2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- планирование организации собственной деятельности: выделение этапов, прогнозирование сроков и подбор ресурсов для выполнения профессиональной задачи; - осуществление самоконтроля и корректировки своей деятельности; - обоснование выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач; - осуществление оценки эффективности выбранных типовых методов и способов решения профессиональных задач и качества их выполнения.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ОК-3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональность решения стандартных профессиональных задач; - демонстрация способности адекватно оценить ситуацию и возможный риск при решении профессиональных задач как стандартных, так и нестандартных ситуациях;	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - внимательное, вдумчивое отношение к выполнению своих действий, обязанностей и способность нести личностную ответственность за принятие и реализацию решений; - аргументированность самоанализа выполнения профессиональных задач. 	
ОК-4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - точность и скорость поиска необходимой для решения задачи информации; - анализ информации, выделение в ней главного, структурирование; - эффективность и полнота использования различных источников, включая электронные при выполнении профессиональной задачи. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - создание сайтов нормативно-технической направленности для использования в профессиональной деятельности; - демонстрация навыков эффективного использования информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ОК-6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - полнота соблюдения этических норм и правил взаимодействия преподавателями, коллегами; - участие в коллективном принятии решений о наиболее эффективных путях выполнения работы, аргументированное, доказательное представление и отстаивание своего мнения на основе уважительного отношения к окружающим; - полнота владения приемами ведения дискуссии, диспута, диалога, монолога; - результативность взаимодействия с участниками профессиональной деятельности. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ОК-7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности в полном объеме в соответствующие сроки выполнять свои обязанности, мотивировать, аргументировано побуждать других к выполнению обязанностей в соответствии с их распределением, нести ответственность не только за свои действия и поступки, но и за поступки, результат деятельности членов команды; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- обоснованный самоанализ и коррекция результатов собственной работы и анализ процессов в группе при выполнении профессиональных задач.	
ОК-8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- определение профессиональных затруднений и средств их преодоления на основе профессионального саморазвития; - проектирование самообразования; - осознанное планирование повышения квалификации.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ОК-9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- регулярный анализ нормативных актов в области рассматриваемых технологий; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - готовность использовать новые отраслевые технологии профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ

5.2 Проверка сформированности и развития профессиональных компетенций

ПК.4.1. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных.	Способен организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ПК.4.2. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт пушно-мехового сырья.	Способен организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт пушно-мехового сырья.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ПК.4.3. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья.	Способен организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ПК.4.4. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства.	Способен организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ
ПК.4.5. Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи.	Знает, как изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и при выполнении лабораторных работ

5.3 Конкретизация результатов освоения учебной дисциплины

ПК.4.1. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных.	
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - действующие стандарты на пушно-меховое сырье; - основные методы определения качества первичной обработки и переработки пушно-мехового сырья; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить приемку пушно-мехового сырья; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения сортности пушно-мехового сырья. 	<p>Перечень тем, включенных в учебную дисциплину:</p> <p>Заготовка, первичная обработка и переработка мяса диких животных</p> <p>Заготовка, первичная обработка и переработка пернатой дичи</p>
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: Выполнение практических работ, чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
ПК.4.2. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт пушно-мехового сырья.	
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - действующие стандарты на пушно-меховое сырье; - основные методы определения качества первичной обработки и переработки пушно-мехового сырья; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить приемку пушно-мехового сырья; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения сортности пушно-мехового сырья. 	<p>Перечень тем, включенных в учебную дисциплину:</p> <p>Первичная обработка пушно-мехового сырья</p>
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: Выполнение практических работ, чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
ПК 4.3. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья.	
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - действующие стандарты на дикорастущую продукцию и лекарственно-технического сырья; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить приемку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами приемки дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья. 	<p>Перечень тем, включенных в учебную дисциплину:</p> <p>Заготовка, первичная обработка и переработка дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья</p>

Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: Выполнение практических работ, чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
ПК 4.4. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства.	
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - действующие стандарты на продукцию пчеловодства; - приемы приемки и сбыта дикорастущей продукции пчеловодства; - уметь: - организовывать и проводить приемку и сбыт продукции пчеловодства продукции пчеловодства; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами приемки и анализа качества продукции пчеловодства. 	<p>Перечень тем, включенных в учебную дисциплину:</p> <p>Продукция пчеловодства</p>
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: Выполнение практических работ, чтение текста первоисточника, дополнительной литературы
ПК 4.5. Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи.	
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству на чучела животных, охотничьи трофеи; - уметь: - организовывать и проводить приемку и сбыт охотничьих трофеев; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами приемки и анализа качества охотничьих трофеев. 	<p>Перечень тем, включенных в учебную дисциплину:</p> <p>Охотничьи трофеи и изделия</p>
Самостоятельная работа студента	Тематика самостоятельной работы: Выполнение практических работ, чтение текста первоисточника, дополнительной литературы