


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ФИО: Рената Викторовна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 29.11.2021 14:06
Уникальный программный ключ:
7ad08362432d549bd252739da2bf6607df896f5a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ЗАОЧНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО РГАУ)

Факультет агро- и биотехнологий

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан факультета Агро - и биотехнологий


_____ Бухарова А.Р.
«17» февраля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ХОЗЯЙСТВА С ОСНОВАМИ СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ

Направление подготовки 06.03.01 Биология

Профиль «Охотоведение»

Форма обучения очно-заочная

Квалификация – бакалавр

Курс 5

Балашиха 2021

Рассмотрена и рекомендована к использованию кафедрой «Охотоведения и биоэкологии» (протокол № 6 от «17» февраля 2021 г.), методической комиссией факультета агро- и биотехнологий (протокол № 6 от «17» февраля 2021 г.)

Составитель: О.Л. Сойнова – к.б.н., доцент кафедры «Охотоведения и биоэкологии»

Рецензенты:

Саранова О.А.- к.б.н., доцент кафедры «Зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства» РГАЗУ;

Кирилушкин К.И. - Генеральный директор ОАО "Племенной зверосовхоз Салтыковский"

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации» разработана в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 06.03.03 Биология, профиль «Охотоведение»

1. Цели и задачи дисциплины.

Цель дисциплины: дать студентам основы знаний по товароведению и экспертизе пушно-мехового сырья, мясо-дичной и другим видам продукции охоты.

Задачи дисциплины: 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

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенции	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-3	способностью понимать базовые представления о разнообразии биологических объектов, значение биоразнообразия для устойчивости биосферы, способностью использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации, культивирования биологических объектов	Знать: базовые представления о разнообразии биологических объектов, используемых для получения продукции охотничьего хозяйства. Уметь: использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации видов флоры и фауны как основы для получения продукции охотничьего хозяйства Владеть: современными методами оценки качества пушно-мехового сырья, мясо-дичной продукции, лекарственно-технического сырья
ОПК -5	способностью применять знание принципов клеточной организации биологических объектов, биофизических и биохимических основ, мембранных процессов и молекулярных механизмов жизнедеятельности	Знать: принципы клеточной организации кожного и волосяного покрова пушных зверей, биофизических и биохимических основ процессов, протекающих в мясо-дичной продукции, лектехсырья. Уметь: оценить качество продукции охотничьего хозяйства, провести его сортировку и сертификацию Владеть: способами первичной обработки и консервирования различной продукции охотничьего хозяйства
ПК-3	Готовностью применять на производстве базовые общепрофессиональные знания теории и методов современной биологии	Знать: основы товароведения пушно-мехового сырья, стандартизацию и сортировку, товароведение мясо-дичной продукции, лектехсырья. Уметь: устанавливать качество продукции охотничьего хозяйства, провести первичную обработку пушно-мехового сырья и консервирование мяса дичи, лектехсырья Владеть: методами гуманной добычи, первичной обработки и хранения продукции, направленные на повышение ее качества.

3. Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Товароведение продукции охотничьего хозяйства с основами стандартизации и сертификации» относится к вариативной части Блока 1 ООП.

3.1. Дисциплины (модули) и междисциплинарные связи с обеспечивающими (предыдущими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) дисциплин	№ модулей (разделов) данной дисциплины, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) дисциплин		
		Модуль 1.	Модуль 2.	Модуль 3
1	Ботаника			+
2	Зоология (позвоночные)	+	+	
3	Гистология	+	+	
4	Физиология растений	+	+	+
5	Микробиология и вирусология	+	+	+
6	Звероводство	+		
7	Биология и технология добычи зверей и птиц	+	+	

4. 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 со сроком обучения 4 года 6 месяцев

№ п.п.	Вид учебной работы	Всего часов (академических)	Курс/Семестры			
			5/1			
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем всего:	37	37			
1.1.	Аудиторная работа (всего)	36	36			
	В том числе:			-	-	-
	Лекции (Л)	14	14			
	Практические и семинарские занятия (ПЗ)	22	22			
	Лабораторные работы (ЛР)					
1.2	Контактная работа обучающихся с преподавателем (внеаудиторная работа) всего*	1	1			
2	Самостоятельная работа	98	98			
	В том числе:			-	-	-
2.1.	Изучение теоретического материала	80	80			
2.2.	Написание курсовой работы					
2.3.	Написание контрольной работы					
2.4.	Другие виды самостоятельной работы (расчетно-графические работы, реферат)	18	18			
3	Вид промежуточной аттестации (экзамен)	9	9			
	Общая трудоемкость час (академический) зач. ед.	144/4	144/4			

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

5.1. Содержание модулей (разделов) дисциплин структурированных по темам (занятия лекционного типа)

№ п/п	Наименование модуля (раздела)	Содержание раздела	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ОПК, ПК)
1.	Модуль 1 «Товароведение пушно – мехового сырья»	Тема 1.1. Основы общего товароведения. Классификация продукции охоты на группы: промышленное сырье и пищевые продукты. Тема 1.2. Понятие об изменчивости и влияние ее на качество шкурок. Тема 1.3. Задачи первичной обработки шкурок. Тема 1.4. Государственные стандарты на пушно-меховое сырье и их назначение	4	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3
2.	Модуль 2 «Товароведение мясо – дичной продукции»	Тема 2.1 Народнохозяйственное значение дичи. Классификация дичи: дикие копытные звери, пернатая дичь, другие виды дичи. Общая характеристика мяса. Тема 2.2. Основные способы добычи дичи.	6	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3
.... 3.	Модуль 3 «Прочие виды продукции охоты»	Тема 3.1. Панты пятнистого оленя, марала, изюбра. Стандарты на панты. Жир диких зверей Первичная обработка жиров. Лечебные свойства жиров. Тема 3.2. Шкуры копытных. Их характеристика и товарные свойства. Методы сортировки. Шкуры тюленей и их использование. Тема 3.3. Роговое сырье. Сувенирное сырье. Рога оленей, лосей, косуль, горных козлов и баранов как охотничьи трофеи, декоративные предметы и сырье для сувенирных изделий. Тема 3.4. Щетина кабанов: ее съем. сбор и хранение. Сортировка щетины, ее использование Заготовка кистевого волоса пушных зверей. Гагачий пух, его свойства. Перо и декоративные перья шкурки птиц.	4	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3

5.2. Содержание модулей дисциплин структурированных по видам учебных занятий (практические, семинарские занятия)

№ п/п	Наименование модуля	Наименование тем	Трудоемкость (академ. час.)	Формируемые компетенции (ОК, ОПК, ПК)
1.	Модуль 1 «Товароведение пушно – мехового сырья»	Тема 1. Классификация продукции охоты. Тема 2. Товарные свойства пушно-мехового сырья. Тема 3 Первичная обработка пушно-мехового сырья. Тема 4. Основы сортировки пушно – мехового сырья.	8	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3
2.	Модуль 2 «Товароведение мясо – дичной продукции»	Тема 1.Общая и товарная характеристика мясо – дичной продукции. Тема2. Первичная обработка и консервирование дичи.	6	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3

3.	Модуль 3 «Прочие виды продукции охоты»	Тема 1. Товароведение лекарственно – технического сырья животного происхождения. Тема 2. Товароведение кожевенного сырья. Тема 3. Товароведение сувенирного сырья. Тема 4. Товароведение щетинно- волосяного сырья.	8	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3
----	---	---	---	-----------------------

5.2.2. Лабораторный практикум учебным планом не предусмотрен

5.2.3. Самостоятельная работа

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	ОК, ОПК, ПК
1.	Модуль 1 «Товароведен ие пушно – мехового сырья»	Тема 1. Классификация продукции охоты Подразделение пушно-мехового сырья на пушнину, меховое сырье и шкуры морского зверя. Зимние и весенние виды пушнины. Ассортимент пушного сырья. Тема 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. Тема 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. Тема 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 добычи зверей. при первичной обработке шкурок, их хранении и транспортировке.	38	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3
2.	Модуль 2 «Товароведе ние мясо – дичной продукции»	Тема.1. Общая и товарная характеристика мясо – дичной продукции. 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. Химический состав мяса отдельных видов диких	30	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3

		животных и его отличия от мяса домашних животных Тема2. «Первичная обработка и консервирование дичи» 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.)		
3.	Модуль 3 «Прочие виды продукции охоты»	Тема 1 Товароведение лекарственно – технического сырья животного происхождения Заготовка и хранение. Различные мускусные железы млекопитающих, используемые при изготовлении духов: 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. Тема 2. Товароведение кожевенного сырья. Использование шкур копытных в кожевенном производстве. Их хозяйственное значение. Шкуры тюленей и их использование Тема 3. Товароведение сувенирного сырья. Лобовые рога и рога-падалицы оленей. Обработка рогов. Рога различных копытных животных, идущие на выработку черенков охотничьих ножей, пуговицы и другие мелкие поделки. Тема 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.	30	ОПК-3, ОПК-5, ПК-3

5.3. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля (примеры)
	Л	Пр	Лаб	КР/КП	СРС	
ОПК-3	+	+			+	Тест, , конспект
ОПК-3	+	+			+	Отчет по практической работе
ОПК -5	+	+			+	Устный ответ на практическом занятии, семинаре
ПК-3	+				+	Опрос на лекции
ПК-3	+	+			+	Проверка конспекта

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Давлетов З.Х. Первичная обработка, выделка, качество зимних видов промысловой пушнины.: пособие для охотников /З.Х. Давлетов, В.В. Судаков, Д.Д. Семякин. –Киров, НИОЗ, 1992. – 151 с.
2. 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.
3. Колесников В.В. Перетопка в бытовых условиях жира зимоспящих зверей.// Кролиководство и звероводство.-М., 2011, № 5.С. 24-26.
4. Луницин В.Г. Инновоационное обеспечение пантового оленеводства / В.Г. Луницин и др. - Барнаул: ВНИИПО, 2013. – 135 с.
5. Романов В.С. Охотоведение: учеб. для вузов / В.С. Романов, П.Г. Козло, В.И. Падайга. – Минск: Тесей, 2005. – 447 с.
6. 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.
7. Хозяев В.И. Товароведение мяса боровой дичи, диких животных и нетрадиционного мясного сырья: учеб. пособие для вузов/ В.И. Хозяев. – М.: Маркетинг, 2002. – 235с.
- 8.Юдин А.М. Панты и антлеры: рога как лекарственное сырье. – Новосибирск: Наука, 1993.
9. Юдин А.М. Панты и антлеры: рога как лекарственное сырье. – Новосибирск: Наука, 1993.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения	Этапы формирования компетенций
ОПК-3	способностью понимать базовые представления о разнообразии биологических объектов, значение биоразнообразия для устойчивости биосферы, способностью использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации, культивирования биологических объектов	Знать: базовые представления о разнообразии биологических объектов, используемых для получения продукции охотничьего хозяйства. Уметь: использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации видов флоры и фауны как основы для получения продукции охотничьего хозяйства Владеть: современными методами оценки качества пушно-мехового сырья, мясодичной продукции, лекарственно-технического сырья	Лекционные и семинарские занятия, самостоятельная работа студента, экзамен
ОПК-5	способностью применять знание принципов клеточной организации биологических объектов, биофизических и биохимических основ, мембранных процессов и молекулярных механизмов жизнедеятельности	Знать: принципы клеточной организации кожного и волосяного покрова пушных зверей, биофизических и биохимических основ процессов, протекающих в мясо-дичной продукции, лектехсырье. Уметь: оценить качество продукции охотничьего	Лекционные занятия, семинарские занятия, самостоятельная работа студентов, экзамен

		<p>хозяйства, провести его сортировку и сертификацию</p> <p>Владеть: способами первичной обработки и консервирования различной продукции охотничьего хозяйства</p>	
ПК-3	<p>Готовностью применять на производстве базовые общепрофессиональные знания теории и методов современной биологии</p>	<p>Знать: основы товароведения пушно-мехового сырья, стандартизацию и сортировку, товароведение мясо- дичной продукции, лектехсырья.</p> <p>Уметь: устанавливать качество продукции охотничьего хозяйства, провести первичную обработку пушно-мехового сырья и консервирование мяса дичи, лектехсырья</p> <p>Владеть: методами гуманной добычи, первичной обработки и хранения продукции, направленные на повышение ее качества.</p>	<p>Лекционные занятия, Семинарские занятия, самостоятельная работа студентов, экзамен</p>

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания

Коды компетенции	Перечень планируемых результатов обучения и показателей оценивания	Этапы формирования (указать конкретные виды занятий, работ)	Оценочные средства	Описание шкалы и критериев оценивания (примерное, каждый преподаватель адаптирует шкалу под свою дисциплину, под конкретные результаты обучения)			
				неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-3	Знать: базовые представления о разнообразии биологических объектов, используемых для получения продукции охотничьего хозяйства.	Лекционные занятия, семинарские занятия, самостоятельная работа студента	Тематические, итоговые тесты ЭИОС различной сложности Экзаменационные билеты (теоретическая часть)	выполнено правильно менее 60% заданий. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.	выполнено правильно 60-79 % заданий. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	выполнено правильно 80-89 % заданий. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	выполнено правильно 90-100 % заданий. Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы.
	Уметь: использовать методы наблюдения, описания, идентификации, классификации видов флоры и фауны как основы для получения	Семинарские занятия, СРС	Тематические, итоговые тесты ЭИОС различной сложности. Экзаменационные билеты (практическая часть)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не умеет решать большую часть типичных задач на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, при этом допускает неточности, недостаточно	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, твердо знает материал, грамотно и по	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, доводит умение до «автоматизма»

	продукции охотничьего хозяйства				правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	
	Владеть: современными методами оценки качества пушно-мехового сырья, мясодичной продукции, лекарственно-технического сырья	Семинарские занятия, СРС	<i>Ответы на занятиях</i>	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не умеет решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, допускает существенные ошибки.	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он умеет решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, но при этом допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, не допуская существенных неточностей в их решении.	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он умеет решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях
ОПК-6	Знать: принципы клеточной организации кожного и волосяного покрова пушных зверей, биофизических и биохимических основных процессов, протекающих в	Семинарские занятия, самостоятельная работа студента,	Ответы на занятиях Экзаменационные билеты (теоретическая часть)	выполнено правильно менее 60% заданий. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.	выполнено правильно 60-79 % заданий. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в	выполнено правильно 80-89 % заданий. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	выполнено правильно 90-100 % заданий. Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой,

	мясо-дичной продукции, лектехсырье.				изложении программного материала.		использует в ответе материал монографической литературы.
	Уметь: оценить качество продукции охотничьего хозяйства, провести его сортировку и сертификацию	Семинарские занятия, самостоятельная работа студента,	Ответы на занятиях Экзаменационные билеты (практическая часть)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не умеет решать большую часть типичных задач на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, при этом допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, доводит умение до «автоматизма»
	Владеть: способами первичной обработки и консервирования различной продукции охотничьего хозяйства	Семинарские занятия, самостоятельная работа студента,	Ответы на занятиях Экзаменационные билеты (практическая часть)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не умеет решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, допускает существенные ошибки.	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он умеет решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, но при этом допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, не допуская существенных неточностей в их решении.	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он умеет решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях

					материала.		
ПК-3	Знать: основы товароведения пушно-мехового сырья, стандартизацию и сортировку, товароведение мясной продукции, лектехсырья.	Лекционные занятия, семинарские занятия, самостоятельная работа студентов	Ответы на занятиях Экзаменационные билеты (теоретическая часть)	выполнено правильно менее 60% заданий. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.	выполнено правильно 60-79 % заданий. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	выполнено правильно 80-89 % заданий. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	выполнено правильно 90-100 % заданий. Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе монографическую литературу.
	Уметь: устанавливать качество продукции охотничьего хозяйства, провести первичную обработку пушно-мехового сырья и консервирование мяса дичи, лектехсырья	Лекционные занятия, семинарские занятия, самостоятельная работа студентов	Работа с заданиями различной сложности, Экзаменационные билеты (практическая часть)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не умеет решать большую часть типичных задач на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, при этом допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он умеет решать все типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения, доводит умение до «автоматизма»
	Владеть: методами	Семинарские занятия,	Ответы на занятиях	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не умеет	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо» выставляется	Оценка «отлично» выставляется

	гуманной добычи, первичной обработки и хранения продукции, направленные на повышение ее качества.	самостоятельная работа студентов	Экзаменационные билеты (практическая часть)	решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, допускает существенные ошибки.	выставляется студенту, если он умеет решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, но при этом допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	студенту, если он умеет решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, не допуская существенных неточностей в их решении.	студенту, если он умеет решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях
--	---	----------------------------------	---	---	---	---	---

7.3. 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

7.3.1. Примеры тестовых заданий, выполненных в программе «GIFT»:

Модуль 1.

1. Классификация продукции охоты:

- а. Пушно-меховое сырье.
- б. Растительные масла.
- в. Продукция животного происхождения.

2. Виды изменчивости кожно-волосяного покрова пушных зверей:

- а. Географическая.
- б. Солнечная.
- в. Индивидуальная.
- г. Возрастная.
- д. Сезонная.
- е. Половая.
- ж. Радиационная

3. Панты, медвежий и барсучий жиры, пенисы, медвежья желчь:

- а. Лекарственное сырье.
- б. Косметическое сырье

4. Оптимальные температурные параметры сушки шкурок мездры наружу:

- а. 40 градусов.
- б. Пятьдесят градусов.
- в. Тридцать пять градусов.
- г. Двадцать восемь градусов.

Модуль 2.

5. Остывшей называют тушку, имеющую температуру в толще мышц:

- а. 35 градусов.
- б. 20 – 30 градусов.
- в. Не выше 12 градусов

6. Подмороженное мясо в толще мышц бедра имеет температуру:

- 1. Минус 6- 10 градусов.
- 2. От нуля до плюс 2 градуса

7. Период созревания при 0 градусах мяса крупных животных:

- а. Не менее 10 суток.
- б. Не менее 3-4 суток.
- в. Не менее 6 суток.

8. При загаре в толще мясо становится:

- а. Фиолетовым.
- б. Красно-коричневым.
- в. Серо-коричневым

Модуль 3

9. Жир барсука:

- а. Желтый.
- б. Твердый.
- в. Мажущийся.
- ж. Белый.

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

- а. 1 часа после добычи.
- б. 2 часов после добычи.
- в. 10 часов после добычи.

11. Панты добывают:

- а. С декабря по март.
- б. С февраля по ноябрь.
- в. С мая по август

12. Бобровая струя используется :

- а. При производстве лекарственных препаратов.
- б. При производстве духов.

7.3.2. Вопросы для подготовки к экзамену

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. Влияние дефектов на качество сырья.
6. Товарные свойства волосяного покрова в зависимости от дифференцировки и расположения волос.
7. Основные показатели товарных свойств шкурок пушных зверей.
8. Способы определения зрелости волосяного покрова.
9. Товарные свойства шкурок лисицы красной невыделанные.
10. Товарные свойства шкурок песца голубого невыделанные.
11. Группы дефектности шкурок зверей, образующихся при их первичной обработке и меры их предупреждения.
12. Товарные свойства шкурок зайца- беляка и зайца- русака.
13. Сортировка пушно – мехового сырья.
14. Товарные свойства шкурок норки.
15. Строение и функции кожных желез.
16. Оборудование, инструменты для обработки пушных и меховых шкурок.
17. Основные способы съемки шкурок.
18. Обезжиривание мездры, правка и сушка шкурок.
19. Методы консервирования шкурок.
20. Дообработка шкурок.
21. Строение и функции волоса.
22. Деление шкурок по размерам.
23. Сроки «созревания» волосяного покрова зверей.
24. Типы правилок и правка шкурок.
25. Особенности сушки шкурок в полевых условиях и в зверохозяйствах.
26. Дообработка шкурок и придание им товарного вида.
27. Принципы определения сортности пушного сырья.
28. Методы измерения шкурок при их сортировки.
29. Вязка и упаковка пушно – мехового сырья.
30. Сроки убоя и добычи шкурок пушных зверей.

31. Способы убоя и добычи пушных зверей.
32. Сортировка меховых шкур.
33. Способы обезжиривания сырых шкур.
34. Органолептические методы оценки потребительских свойств шкур.
35. Лабораторные методы оценки потребительских свойств шкур пушных зверей.
36. Зависимость износостойкости шкурки от строения кожно – волосяного покрова.
37. Основные процессы первичной обработки шкур пушных зверей.
38. Характеристика волосяного покрова и кожной ткани куницы мягкой и куницы горской.
39. Характеристика волосяного и кожного покрова Камчатского и Тобольского кряжа соболя.
40. Классификация дичи.
41. Морфологическое строение мяса.
42. Характеристика мяса лося.
43. Влияние возраста, пола животного и времени года на упитанность, вкусовые и питательные свойства мяса.
44. Химический состав мяса отдельных видов дичи и его отличия от мяса домашних животных.
45. Влияние способов добычи зайца – беляка и зайца – русака на качество мяса.
46. Обескровливание диких копытных животных и его значение.
47. Первичная обработка тушек копытных животных.
48. Первичная обработка тушек пернатой дичи.
49. Извлечение и осмотр внутренних органов, разделка и зачистка туши.
50. Ветеринарно – санитарный контроль мяса диких животных.
51. Сортировка и упаковка пернатой дичи.
52. Консервирование солением и копчением.
53. Способы посола мяса диких животных.
54. Технология копчения мяса.
55. Устройство элементарных коптильных камер.
56. Характеристика и товарные свойства шкур лосей и оленей.
57. Использование шкур копытных в кожевенном производстве.
58. Характеристика и товарные свойства шкур косуль, горных баранов, козлов.
59. Технология съема, сбора и хранения щетинно – волосяного сырья.
60. Заготовка кистевого волоса пушных зверей.
61. Характеристика и товарные свойства шкур кабанов, кабарог и сайгаков.
62. Сувенирное роговое сырье.
63. Поделки рогового сырья.
64. Перо и пух охотничьих птиц.
65. Меховые шкурки птиц.
66. Строение пантов оленя, изюбра и марала..
67. Съёмка пантов и пантовка.
68. Способы консервирования пантов.
69. Заготовка и консервирование пантов северного оленя.
70. Лекарственная ценность пантов пятнистого оленя, марала и изюбра.
71. Лекарственная ценность пантов северного оленя.
72. Лекарственные препараты из рогов сайги.
73. Препараты из крови пятнистых и северных оленей.
74. Характеристика мяса кабана.
75. Шкуры телят оленей, характеристика их потребительских свойств.
76. Перетопка в бытовых условиях жира зимоспящих животных.
77. Заготовка, консервирование и применение мускусных желез млекопитающих.

78. Заготовка, консервирование и применение медвежьей желчи.
79. Заготовка, консервирование, сортировка, хранение и использование хвостов и жил млекопитающих.
80. Заготовка, консервирование, сортировка, хранение и использование половых органов и зародышей млекопитающих.

7.3.3. 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

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Система оценивания результатов обучения студентов в университете подразумевает проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами по направлениям подготовки.

Для текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующих основных профессиональных образовательных программ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Текущий контроль знаний и умений студентов предусматривает систематическую проверку качества полученных студентами знаний, умений и навыков по всем изучаемым дисциплинам (модулям).

Формы текущего контроля знаний в межсессионный период:

- модульно-рейтинговая система с использованием тестовых инструментов информационной образовательной среды (на платформе дистанционного обучения);
- курсовая работа;
- письменный опрос;

Курсовая работа выполняется студентами в межсессионный период с целью оценки результатов их самостоятельной учебной деятельности.

Формы текущего контроля знаний на учебных занятиях,

- сообщение, доклад, эссе, реферат;
- коллоквиумы;

- деловая или ролевая игра;
- круглый стол, дискуссия
- устный, письменный опрос (индивидуальный, фронтальный).

Помимо перечисленных форм, могут быть установлены другие формы текущего контроля знаний студентов. Перечень форм текущего контроля знаний, порядок их проведения, используемые инструменты и технологии, критерии оценивания отдельных форм текущего контроля знаний устанавливаются преподавателем, ведущим дисциплину, и фиксируются в рабочей программе дисциплины (модуля).

В рамках балльно-рейтинговой системы оценки знаний студентов, действующей в университете, по результатам текущего контроля знаний студент должен набрать не менее 35 баллов и не более 60 баллов.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (модуля), прохождения практики, выполнения курсовой работы (проекта), а также для оценивания эффективности организации учебного процесса.

Формы промежуточной аттестации:

- защита курсовых работ по дисциплине.
- экзамен.

Экзамен проводится в формах тестирования устного и письменного опроса, по тестам или билетам, в соответствии с программой учебной дисциплины.

Рекомендуемые формы проведения экзамена:

- устный экзамен по билетам;
- письменный экзамен по вопросам, тестам;
- компьютерное тестирование.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Защита курсовой работы, как правило, оценивается по следующим критериям:

- степень усвоения обучающихся понятий и категорий по теме курсового исследования;
- умение работать с документальными и литературными источниками;
- умение формулировать основные выводы по результатам анализа конкретного материала;
- грамотность и стиль изложения материала;
- самостоятельность работы, оригинальность мышления в осмыслении материала;
- наличие презентации;
- умение доложить полученные результаты.

В рамках балльно-рейтинговой системы оценки знаний студентов результаты экзамена оцениваются в 20-40 баллов.

Максимальный рейтинговый показатель по дисциплине, который может быть достигнут студентом, равен 100 баллам, который состоит из рейтингового показателя полученного по итогам текущего контроля знаний (максимум - 60 баллов) и рейтингового показателя полученного на экзамене (максимум - 40 баллов).

Вид контроля	Виды занятий	Перечень компетенций и планируемых результатов обучения	Оценочные средства	Объем баллов	
				мин.	макс.
Текущий контроль От 35 до 60 баллов	Лекционные занятия	ОПК-3, ОПК -6., ПК-3	Опрос, проверка конспекта	10	20
	Семинарские занятия	ОПК-3, ОПК -6., ПК-3	Выступления, ответы на занятиях	10	15
	Самостоятельная работа студентов	ОПК-3, ОПК -6., ПК-3	Курсовая работа	10	15

		-	Тематические тесты СДО	-	-
Промежуточная аттестация От 20 до 40 баллов	Экзамен	ОПК-3, ОПК -:6, ПК-3	Экзаменационные билеты Итоговые тесты СДО	20	40
			Итого:	55	100

Шкала перевода итоговой оценки успеваемости

Кол-во баллов за текущую работу		Кол-во баллов за итоговый контроль (экзамен, зачет)		Итоговая сумма баллов	
Кол-во баллов	Оценка	Кол-во баллов	Оценка	Кол-во баллов	Оценка
55-60	отлично	35-40	отлично	90-100	отлично
45-54	хорошо	25-34	хорошо	70-89	хорошо
35-44	удовл.	20-24	удовл.	55-69	удовл.
25-34	неудовл.	10-19	неудовл.	54	неудовл.

Основные критерии при формировании оценок успеваемости

1. Оценка «отлично» ставится обучающемуся, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

2. Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

3. Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответах (работах), но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

4. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).

8.1. Основная учебная литература

1. Машкин, В.И. Ресурсы животного мира : учебное пособие / В.И. Машкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-2683-6. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/97686> (дата обращения: 09.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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.

8.2. Дополнительная литература

1. Цикин, С.С. ИЗУЧЕНИЕ СВОЙСТВ МЯСНОГО СЫРЬЯ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ ЖИВОТНЫХ С АНОМАЛЬНЫМ ХАРАКТЕРОМ АВТОЛИЗА / С.С. Цикин, Н.Д. Родина, Е.Ю. Сергеева // Вестник аграрной науки. — 2017. — № 3. — С. 158-163. — ISSN 2587-666X. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/journal/issue/302027> (дата обращения: 09.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 09.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование интернет ресурса, его краткая аннотация, характеристика	Адрес в сети интернет
	Электронный сайт Министерства сельского хозяйства	http://www.mcx.ru/
	Электронный сайт Министерства природных ресурсов и экологии	http://www.mnr.gov.ru/
1.	Электронный сайт Роспотребнадзора	http://rospotrebnadzor.ru/
2.	Электронно-библиотечная система "AgriLib". Раздел: «Охрана окружающей среды».	http://ebs.rgazu.ru/?q=taxonomy/term/73
	Электронный каталог библиотеки	http://lib.rgazu.ru/MarcWeb2/ExtSearch.asp
	Научная электронная библиотека elibrary.ru	http://elibrary.ru -
3.	Вестник охотоведения. Научно-производственный журнал	Режим доступа: http://www.
4.	Официальный сайт научной библиотеки МГУ:	http://www.nbmgu.ru/ http://elibrary.ru/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

10.1. Методические указания для обучающихся

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Занятия лекционного типа	Написание конспекта лекций: кратко, схематично. Последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения. Поме-

	чать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (<i>перечисление понятий</i>) и др.
Семинарские занятия	Проработка рабочей программы дисциплины (модуля), уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование из литературных источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (<i>указать текст из источника и др.</i>). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Курсовая работа	<i>Курсовая работа:</i> изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Инструкция по выполнению требований к оформлению курсовой работы находится в методических материалах по дисциплине и выполнению курсовой работы.
Реферат /Индивидуальные задания	<i>Реферат:</i> Поиск литературных источников и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата. <i>Индивидуальные задания</i> Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

10.2. Методические рекомендации преподавателю

Примерная программа откорректирована с учетом конкретного направления подготовки бакалавров. В программе дисциплины предусмотрена работа, выполняемая студентами под непосредственным руководством преподавателя в аудитории или в лаборатории (аудиторная самостоятельная работа) и внеаудиторная самостоятельная работа при выполнении (контрольной работы, курсовой работы (проекта), домашних заданий, рефератов, научно-исследовательской работы, проработки учебного материала с использованием учебника, учебных пособий, дополнительной учебно-методической и научной литературы.

Формы организации самостоятельной, работы студентов:

1. Самостоятельная работа студентов с обучающими программами в компьютерных классах. Обучающие программы ориентированы на проработку наиболее сложных разделов курса: новых разделов, не нашедших своевременного освещения в учебной литературе, на изучение методики постановки и решения задач по управлению качеством с определением числовых значений параметров.

2. Самостоятельная работа, ориентирована на подготовку к проведению практических занятий, семинаров, под руководством преподавателя.

3. Подготовка рефератов и докладов по отдельным вопросам, не нашедших надлежащего освещения на аудиторных занятиях. Темы рефератов выбираются студентом самостоятельно или рекомендуются преподавателем. Студентам даются указания о привлекаемой научной и учебной литературе по данной тематике.

4. Проведение самостоятельной работы в аудитории или лаборатории под непосредственным руководством преподавателя в форме разработки алгоритмов решения задач, сдачей тестов по теме, рубежного контроля и т.д.

5. Проведение бесед типа "круглого стола" с ограниченной группой студентов 4-5 чел. для углубленной проработки, анализа и оценки разных вариантов решения конкретных задач проектирования и принятие решений в условиях многовариантных задач.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

№	Название программного обеспечения	№ лицензии	Количество, назначение
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)			
	Adobe Connect v.8 (для организации вебинаров при проведении учебного процесса с использованием элементов дистанционных образовательных технологий)	8643646	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. Используется при проведении лекционных и других занятий в режиме вебинара
	Электронно – библиотечная система AgriLib	Зарегистрирована как средство массовой информации "Образовательный интернет-портал Российского государственного аграрного заочного университета". Свидетельство о регистрации средства массовой информации	Обучающиеся, сотрудники РГАЗУ и партнеров База учебно – методических ресурсов РГАЗУ и вузов – партнеров
	Система дистанционного обучения Moodle, доступна в сети интернет по адресу www.edu.rgazu.ru .	ПО свободно распространяемое, Свидетельство о регистрации базы данных №2014620796 от 30 мая 2015 года «Система дистанционного обучения ФГБОУ ВПО РГАЗУ»	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. База учебно – методических ресурсов (ЭУМК) по дисциплинам.
	Система электронного документооборота «GS-Веломости»	Договор №Гс19-623 от 30 июня 2016	Обучающиеся и сотрудники РГАЗУ 122 лицензии Вэб интерфейс без
	Видеоканал РГАЗУ http://www.youtube.com/rgazu	Открытый ресурс	Без ограничений

Базовое программное обеспечение

1.	Неисключительные права на использование ПО Microsoft Imagine Premium Renewed Subscription (3 year) (для учащихся, преподавателей и лабораторий) СОСТАВ: Операционные системы: Windows; Средства для разработки и проектирования: Visual Studio Community (для учащихся и преподавателей) Visual Studio Professional (для лабораторий) Visual Studio Enterprise (для учащихся, преподавателей и лабораторий) Windows Embedded Приложения (Visio, Project, OneNote) Office 365 для образования	Your Imagine Academy membership ID and program key	без ограничений На 3 года по 2020 С26.06.17 по 26.06.20	
		Institution name:		FSBEI HE RGAZU
		Membership ID:		5300003313
		Program key:		04e7c2a1-47fb-4d38-8ce8-3c0b8c94c1cb
2.	Dr. WEB Desktop Security Suite	Сублицензионный договор №1872 от 31.10.2018 г. Лицензия: Dr.Web Enterprise Security Suite: 300 ПК (АВ+ЦУ), 8 ФС (АВ+ЦУ) 12 месяцев продление (образ./мед.) [LBW-AC-12М-300-B1, LBS-AC-12М-8-B1]	300	
4.	7-Zip	свободно распространяемая	Без	
5.	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	Без	
6.	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	Без	
7.	Opera	свободно распространяемая	Без	
8.	Google Chrome	свободно распространяемая	Без	
9.	Учебная версия Tflex	свободно распространяемая	Без	
10.	Thunderbird	свободно распространяемая	Без	

12.1. Перечень специальных помещений, представляющие собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского, практического типа, лабораторных работ, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории для занятий лекционного типа

Номер аудитории	Название оборудования	Марка	Количество, шт.
341	Проектор	Sanyo PLC-XW250	1
	Экран настенный рулонный	SimSCREEN	1

ауд.423 Специализированная мебель, набор демонстрационного оборудования (проектор Sanyo PLC-XW250, экран настенный рулонный SimSCREEN) видеотека, коллекция шкурки пушных зверей, рога копытных для промеров, гербарий лекарственных трав.

Учебные аудитории для занятий семинарского типа

Номер аудитории	Название оборудования	Марка	Количество, шт.
423	Проектор Экран настенный рулонный	Sanyo PLC-XW250 SimSCREEN	1 1
	Видеотека, коллекция шкурок пушных зверей, рога копытных для промеров, гербарий лекарственных трав.		
403	Музей зоологический	Экспонаты различных видов животных	

Учебные аудитории для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ)

№ 320 (инженерный корпус)	Персональный компьютер	ASUSP5KPL-CM/2048 RAM/DDR2/Intel Core 2Duo E7500, 2,9 MHz/AtiRadeon HD 4350 512 Mb/HDD 250/Win7-32/MSOffice 2010/Acer V203H	11
Читальный зал библиотеки (учебно – административный корпус)	Персональный компьютер	ПК на базе процессора AMD Ryzen 7 2700X, Кол-во ядер: 8; Дисплей 24", разрешение 1920 x 1080; Оперативная память: 32Гб DDR4; Жесткий диск: 2 Тб; Видео: GeForce GTX 1050, тип видеопамати GDDR5, объем видеопамати 2Гб; Звуковая карта: 7.1; Привод: DVD-RW интерфейс SATA; Акустическая система 2.0, мощность не менее 2 Вт; ОС: Windows 10 64 бит, MS Office 2016 - пакет офисных приложений компании Microsoft; мышка+клавиатура	11

Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Номер аудитории	Название оборудования	Марка	Количество, шт.
423	Проектор Экран настенный рулонный	Sanyo PLC-XW250 SimSCREEN	1 1
	Видеотека, коллекция шкурок пушных зверей, рога копытных для промеров, гербарий лекарственных трав.		

Составитель: к.б.н., доцент



О.Л. Сойнова

Рассмотрена на заседании кафедры « Охотоведения и биоэкологии»
протокол № 12 «25» июня 2019 г.

Заведующая кафедрой



С.Е. Спасик

Одобрена методической комиссией факультета Агро- и биотехнологий
протокол № 9 «25» июня 2019 г.

Председатель методической комиссии
факультета агро- и биотехнологий



Н.В. Кабачкова

И.о. начальника управления информационных технологий, дистанционному
обучению и региональным связям _____ А.В. Закабунин



(подпись)

«25» июня 2019 г.

Директор научной библиотеки



Я.В. Чупахина

«25» июня 2019 г.