

МИНИСТЕРСТВО ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО МИРА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Нижегородской области
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАГОТОВОК ПРОДУКЦИИ ОХОТЫ И СБОРА
БИОЛОГИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА**

Программа профессиональной переподготовки «Охотоведение»

р.п. Красные Баки
2023г.

Рабочая программа дисциплины Организация заготовок продукции охоты и сбора биологического материала является частью Программы профессиональной переподготовки «Охотоведение» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 35.02.14 Охотоведение и звероводство и профессионального стандарта «Охотовед», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 20 марта 2018 года №164н.

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж»

Разработчик: Кодочигова Е.В., преподаватель

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – дисциплины) Организация заготовок продукции охоты и сбора биологического материала является частью Программы профессиональной переподготовки «Охотоведение».

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессионального обучения

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Область профессиональной деятельности (результат)	Умения и знания
1	2
Организация заготовок продукции охоты и сбора биологического материала	<p style="text-align: center;">Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию охотничьего промысла и звероводства;- приемы первичной обработки и переработки различных видов продукции охотничьего промысла и звероводства;- способы хранения продукции. <p style="text-align: center;">Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить заготовку, первичную обработку и переработку мяса диких животных;- проводить заготовку, первичную обработку и переработку пушно-мехового сырья;- хранить продукцию охотничьего промысла и звероводства.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая трудоемкость	48
Самостоятельная работа	14
Обязательная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практических занятий и самостоятельной работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Дисциплина	Организация заготовок продукции охоты и сбора биологического материала	48	
Тема 1. Заготовка, первичная обработка и хранение пушно- мехового сырья.	Содержание: Понятие о первичной обработке шкур и ее основные процессы Съёмка шкур. Виды съёмки шкур: чулком, трубкой, пластом. Пушно- меховое сырьё. Госты. Обезжиривание шкурок. Мездрение Консервация пушно- мехового сырья. Виды консервации: пресно- сухая, сухосоленая, мокросоленая, кислотно- солевая.	10 6	2
	Практическая работа 1. Зимние виды пушно-мехового сырья. Определение видов шкурок, сортировка их по стандартам и определение стоимости. Выявление нестандартных и приема их по стандартам. Решение ситуационных задач по исчислению стоимости шкурок. Оформление приемных квитанций. Практическая работа 2. Весенние виды пушно-мехового сырья. Определение шкурок, сортировка их по стандартам, определение стоимости. Выявление шкурок нестандартных и приемка их по стандарту. Решение ситуационных задач по исчислению стоимости шкурок. Определение приемных квитанций.	4	
	Содержание: Виды диких животных, добываемых на мясо. Сроки и способы добычи. Правила разделки и обработки туш диких животных в полевых условиях Сроки и способы хранения при различных видах консервации мясопродуктов Временное хранение мясопродуктов в полевых условиях Консервация мяса и мясопродуктов поваренной солью Тепловая обработка мяса как способ консервации: тушение, вяление, копчение, жарка.	12 6	2
Тема 2. Заготовка, первичная обработка, переработка и хранение мяса диких животных и птиц	Практическая работа 3. Влияние и изучение географической, индивидуальной, возрастной и половой изменчивости животных на шкурках. Практическая работа 4. Пороки пушно-мехового сырья, причины их возникновения и меры предупреждения.	6	

	Практическая работа 5. Ознакомление с условиями хранения и способами упаковки шкурок на складе заготовительной организации, предприятия коопзверопромхоза или пушно-меховой базы. Составление упаковочных документов		
Тема 3. Заготовка, первичная обработка, консервация и хранение лекарственно-технического сырья	Содержание:	10	
	Лекарственно-техническое сырьё, получаемое от охотничьего хозяйства. Заготовка пантов диких оленей и в оленеводческих хозяйствах. Способы консервации пантов оленей Заготовка, переработка и консервация жира зимоспящих животных различными способами. Заготовка, переработка и консервация желчи животных, бобровой и кабарговой струи. Щетина, рогакопытное и перо-пуховое сырьё	4	
	Практическая работа 6. Заготовка и способы консервации пантов оленей Практическая работа 7. Заготовка и консервация дополнительных видов лекарственно-технического сырья, получаемого от оленей Практическая работа 8. Первичная обработка, переработка и консервация жира как лекарственного сырья Заготовка, переработка и консервация желчи животных, бобровой и кабарговой струи	6	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы по вопросам к теме.	14	
Дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки предполагает наличие системы дистанционного обучения «Прометей».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 353 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16364-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530881>

Давлетов З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для учреждений ВПО/ Давлетов З.Х., - М.:Изд.Лань,2021.-400 с.- [Электронный ресурс] - www.e.lanbook.com

Мартынов Е.Н., Масайтис В.В., Гороховников А.В. Охотничье дело. Охотоведение и охотничье хозяйство: учебник для учрежд. СПО/ Мартынов Е.Н., Масайтис В.В., Гороховников А.В.,-2-е изд.,стер.-М.:Изд.Лань.,2021.-460 с.- [Электронный ресурс] - www.e.lanbook.com

Машкин В.И. Методы изучения охотничьих и охраняемых животных в полевых условиях: учебное пособие для учрежд. СПО/ Машкин В.И.,- М.:Изд.Лань,2021.-432 с. - [Электронный ресурс] - www.e.lanbook.com

Интернет-ресурсы:

1. Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации <https://www.mnr.gov.ru/>

2. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору – Россельхознадзор <https://fsvps.gov.ru/>

3. Федеральная служба по надзору в сфере природопользования Министерства природных ресурсов и экологии Российской Федерации <https://rpn.gov.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Методы оценки
Умения: <ul style="list-style-type: none">- проводить заготовку, первичную обработку и переработку мяса диких животных;- проводить заготовку, первичную обработку и переработку пушно-мехового сырья;- хранить продукцию охотничьего промысла и звероводства.	Практические работы
Знания: <ul style="list-style-type: none">- требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию охотничьего промысла и звероводства;- приемы первичной обработки и переработки различных видов продукции охотничьего промысла и звероводства;- способы хранения продукции.	Зачет