

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЧУГУЄВО-БАБЧАНСЬКИЙ ЛІСОВИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Т.в.о. директора Чугуєво-
Бабчанського лісового фахового
коледжу

Валерій СОЛОДОВНИК
02.09.2024



ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКЦІЇ МИСЛИВСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма	Мисливське господарство
Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Спеціальність	205 Лісове господарство

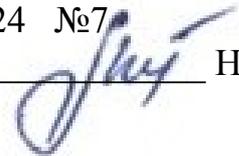
2024 рік

Укладач: ДЕГТЯРЬОВ Микола Григорович, викладач спецдисциплін Чугуєво-Бабчанського лісового фахового коледжу

Рецензент: ДЕГТЯРЬОВ М.Миколайович, викладач спецдисциплін Чугуєво-Бабчанського лісового фахового коледжу

Редактор: ГРАЙВОРОНСЬКА Зоя Іванівна, методист Чугуєво-Бабчанського лісового фахового коледжу

Програма складена на основі освітньо-професійної програми Мисливське господарство освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» спеціальності 205 Лісове господарство

Розглянуто і схвалено цикловою комісією
спеціальності 205 Лісове господарство
Чугуєво-Бабчанського лісового фахового коледжу
Протокол від 27. 06. 2024 №7
Голова циклової комісії  Надія ЛІТВІНОВА

Погоджено методичною радою
Чугуєво – Бабчанського
лісового фахового коледжу
Протокол від 28. 06 .2024 №6

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Вивчення курсу «Товарознавство продукції мисливських господарств» має мету – дати студентам знання необхідні для належної організації товарного виробництва і заготівлі пушно-хутряної сировини, заготівлі і переробки дикорослої продукції рослинного походження, м'яса диких і домашніх тварин, дикої та домашньої птиці, лікарсько-технічної сировини, риби і продукції бджільництва. Програма складається з двох розділів:

1. Товарознавство пушно-хутряної сировини.
2. Товарознавство продукції, супутньої мисливському промислу.

Розділ «Товарознавство пушно-хутряної сировини» передбачає вивчення студентами матеріалів з товарознавства у зв'язку з технікою промислу та розведення пушних звірів та домашніх тварин. Виходячи з цих умов в процесі навчання розглядаються наступні основні питання: класифікація пушно-хутряної сировини. Товарні властивості сировини і фактори впливу на їх зміни, вади сировини та їх попередження. Первинна обробка сировини. Основи сортування сировини, та її зберігання. Основи стандартизації, стандарти, преїскуранти і правила визначення на їх основні якості і вартості сировини. Більш досконале вивчення різних видів пушно-хутряної сировини, яка є продукцією спортивного полювання, на території України, та промислового полювання в межах СНГ. До вищевказаного розділу введено питання по основам виготовлення та оцінки мисливських трофеїв.

При вивченні розділу «Товарознавство продукції, супутньої мисливському промислу» студенти набувають основних навичок, необхідних для правильної, наукової організації заготівок та переробки дикорослих плодів, горіхів, ягід, грибів, лікарсько-технічної сировини тваринного та рослинного походження, продукції бджільництва, м'яса диких і домашніх тварин, риби, пернатої дичини і домашніх птахів в мисливських господарствах. До вищевказаного розділу введено питання по вивченню основ технології вичинки пушних, хутряних шкурок з метою отримання напівфабрикату.

Викладання матеріалу необхідно пов'язувати з досвідом роботи передових мисливських господарств, держлісгоспів і звірівницьких ферм. Значна частина часу, відведеного на вивчення курсу, відводиться на практичні заняття. Основне завдання їх полягає в тому, щоб на практиці ознайомити студентів з видами сировини, її товарними властивостями первинної обробки різних шкурок, правилами сортування по основним сортовим категоріям. Щодо продукції супутньої мисливському промислу під час проведення практичних занять на конкретному матеріалі студенти вивчають основні товарні властивості, правила збору, зберігання, переробки продукції тваринного та рослинного походження. Програмою передбачено використання як органолептичних так і лабораторних методів оцінки якості продукції, а також ознайомлення з основами технології переробки окремих видів продукції.

Під час вивчення курсу студенти повинні засвоїти основні методи організації збору або промислу продукції, її приймання, способи її переробки в умовах мисливських та звірівницьких господарств, вивчити асортимент продукції, вміти зробити оцінку якості, знати правила зберігання, пакування, маркування, переробки і транспортування дикорослої продукції, м'яса диких і

свійських тварин, пернатої дичини і домашніх птахів, лікарсько-технічної сировини.

В результаті вивчення цієї дисципліни студенти мають набути загальні компетентності, спеціальні компетентності та результати навчання відповідно до ОПП Мисливське господарство:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК5. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК9. Здатність організовувати діяльність з урахуванням вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці.

Спеціальні компетентності (СК):

СК1. Здатність застосовувати знання і уміння з лісівничих дисциплін та досліджень й практичний досвід ведення лісового та мисливського господарства у виробничій діяльності.

СК2. Здатність організовувати виконання виробничих завдань з ведення лісового та мисливського господарства.

СК6. Здатність вибирати типове устаткування та машини для вирішення професійних завдань.

СК9. Здатність розуміти проектну документацію, зокрема описи, положення, інструкції та інші документи.

СК11. Здатність формувати почуття відповідальності за виконану роботу.

СК12. Здатність формувати екологічне мислення і свідомість, ставлення до природи як унікальної цінності, що забезпечує умови проживання людства, особиста відповідальність за стан довкілля.

Результати навчання (РН):

РН1. Застосовувати базові гуманітарні, природничо-наукові та професійні знання для вирішення виробничих завдань лісогосподарської галузі.

РН2. Здійснювати пошук інформації з різних джерел для використання у професійній діяльності.

РН3. Знаходити оптимальні рішення у професійній діяльності, аналізувати та впроваджувати результати лісівничих досліджень.

РН7. Застосовувати знання з основ проектування та організації ведення лісового, мисливського господарств, заготівлі лісопродукції.

РН8. Визначати лісівничо-таксаційні показники дерев і насаджень, їхню продуктивність та стан дерев, насаджень, довкілля, мисливських тварин, їхньої кормової бази.

РН9. Вирішувати виробничі проблеми, що виникають у процесі професійної діяльності з технологічних, технічних, правових, екологічних, економічних аспектів залежно від зональних умов.

РН13. Організовувати та здійснювати виробничі процеси згідно з вимогами ергономіки та безпечних умов праці.

РН14. Спілкуватись державною та іноземною мовами, у тому числі з професійних питань.

РН15. Організовувати та здійснювати роботи, спрямованні на підвищення біологічної продуктивності мисливських угідь.

РН16. Організовувати та проводити полювання на мисливських тварин.

Орієнтовний тематичний план

№ п/п	Назва розділу теми	Всього	Кількість годин на уроках		
			лекції	практичні	Самостійно
	Розділ 1. Товарознавство пушно-хутряної сировини.				
1.	Вступ	2	2	-	-
2.	Класифікація і асортимент пушно-хутряної сировини.	10	2	2	6
3.	Топографія і хімічний склад шкурок пушно-хутрової сировини	4	4	-	-
4.	Товарні властивості пушно-хутряної сировини.	10	4	-	6
5.	Мінливість як основа сортування пушно-хутряної сировини. КЗЗ.	10	4	-	6
6.	Вади пушно-хутряної сировини. Причини їх виникнення та засоби попередження.	12	4	2	6
7.	Первинна обробка і до обробка пушно-хутряної сировини.	12	4	2	6
8.	Основи стандартизації та сортування пушно-хутряної сировини.	7	2	-	5
9.	Методи розрахунку вартості пушно-хутряної сировини.	2	2	-	-
10.	Зберігання, пакування, маркування пушно-хутряної сировини.	2	2	-	-
11.	Зимові види пушної сировини. Контрольна робота.	12	6	2	4
12.	Весняні види пушної сировини. КЗЗ.	5	2	2	1
13.	Зимові види хутрової сировини. Весняні види хутряної сировини.	4	2	-	2
14.	Мисливські трофеї.	6	4	-	2
15.	Основи технології вичинки шкурок з метою отримання хутряного напівфабрикату. КЗЗ.	3	2	-	1
	Розділ 2. Товарознавство продукції, супутньої мисливському промислу.				
16.	Дикорослі плоди, ягоди і горіхи	3	2	-	1
17.	Класифікація грибів.	2	2	-	-
18.	М'ясо диких тварин.	6	2	2	2
19.	М'ясо домашніх тварин.	6	6	-	-
20.	Перната дичина.	4	4	-	-
21.	Товарознавство риби та їх переробки.	3	2	-	1
22.	Шкірна сировина, яку отримують від диких і домашніх тварин.	3	2	-	1
25.	Товарознавство продукції бджільництва. Мед і його хімічний склад.	6	4	-	2
26.	Товарознавство лікарсько-технічної сировини.	5	4	-	1
27.	Основи технології вичинки шкірної сировини. Підготовчі операції та операції вичинки. КЗЗ.	11	8	-	3
28.	Підготовка до іспиту				30
	Всього годин:	180	82	12	86

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

РОЗДІЛ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ПУШНО-ХУТРЯНОЇ СИРОВИНИ

Тема 1. Вступ. Поняття про товар і товарознавство

Значення державних закупок пушно-хутряної сировини в народному господарстві України. Сировинна база пушно-хутряних господарств України та СНД.

Стан справ по подальшому розвитку сировинної бази пушно-хутряного господарства України, шляхи збільшення закупок пушно-хутряної сировини та випуску хутряної продукції.

Тема 2. Класифікація і асортимент пушно-хутряної сировини і хутряних виробів

Поняття про пушно-хутряні товари (пушно-хутряну сировину, пушно-хутряні напівфабрикати, пушно-хутряні вироби).

Поняття про класифікацію пушно-хутряної сировини. Групи пушно-хутряної сировини. Пушна сировина (зимові види). Пушна сировина (весняні види). Хутряна сировина (зимові види). Хутряна сировина (весняні види). Невичинні хутряні шкури морських тварин.

Поняття про види пушно-хутряної сировини. Класифікація і асортимент пушно-хутряної сировини, що заготовлюється на Україні та в СНД.

Класифікація, асортимент хутряних виробів, виготовлених із вичинених шкурок пушно-хутряної сировини, їх коротка характеристика.

Самостійне вивчення матеріалу

Вимоги щодо виробів із пушно-хутряної сировини.

Практичне заняття № 1

Ознайомлення з асортиментом зимових і весняних видів хутряної сировини, шкурами морських тварин, вивчення їх відмінних ознак.

Студенти повинні знати: основний асортимент пушно-хутряної сировини та шкур морських тварин, що заготовлюються в Україні та СНД. Асортимент хутряних виробів та їх коротку характеристику.

Студенти повинні вміти: визначати види пушно-хутряної сировини і шкур морських тварин за їх відмінними ознаками, знати видові назви звірів, з яких отримано шкурки.

Тема 3. Топографія і хімічний склад шкурок пушно-хутряної сировини

Визначення поняття «шкурка» (шкура) Топографічні ділянки пушно (хутряної) шкурки.

Характеристика окремих топографічних ділянок шкурки. Хімічний склад шкірної тканини і волосся пушної, хутряної шкурки.

Студенти повинні знати: топографічні ділянки пушної (хутряної) шкурки і їх характеристику. Основні білки, що утворюють шкірний та волоссяний покрив, їх практичне значення.

Тема 4. Товарні властивості пушно-хутряної сировини і методи їх визначення

Загальні поняття про товарні властивості шкурок і їх значення для мисливствознавця. Основні товарні властивості волосяного покриву: колір, блиск, висота, густина, м'якість, пружність, звойлачуваність (повстистість).

Основні товарні властивості шкірної тканини: товщина, площа, міцність на розрив. Товарні властивості шкурок в цілому: міцність зв'язку волосся з шкірним покривом, теплозахисні властивості, носкість шкурок та методи їх визначення.

Самостійне вивчення матеріалу

Фактори, що впливають на зміни товарних властивостей пушно-хутряної сировини.

Студенти повинні знати: основні товарні властивості волосяного, шкіряного покривів і шкурки в цілому. Фактори, що впливають на їх зміни.

Тема 5. Мінливість, як основа сортування пушно-хутряної сировини

Загальне поняття про мінливість пушно-хутряної сировини. Вплив умов помешкання пушних звірів на якість їх шкурок. Сезонна мінливість. Залежність якості шкурок від віку та статі тварин. Залежність якості шкурок від проявів індивідуальної мінливості пушних, хутряних звірів.

Самостійне вивчення матеріалу

Вплив племінної роботи, умов годівлі та утримання звірів на якість шкурок.

КЗЗ № 1

Студенти повинні знати: фактори, що впливають на зміну товарних властивостей шкурок в залежності від різних видів мінливості пушних звірів та свійських тварин, їх практичне значення.

Студенти повинні вміти: розпізнавати на шкурках різноманітні види мінливості пушних звірів та свійських тварин.

Тема 6. Вади пушно-хутряної сировини, причини їх виникнення і міри попередження

Поняття про вади та їх класифікація. Поняття про вади прижиттєві та посмертні.

Вади прижиттєві:

- вади, які є наслідком линьки тварин;
- вади, які є наслідком ненормального харчування і хвороби тварин;
- вади, що з'являються в результаті прижиттєвої механічної дії на волосяний покрив і утримання звірів;
- вади, що виникають в результаті небажаних проявів індивідуальної мінливості та інших причин.

Вади посмертні:

- вади, що виникають під час добування та забою тварин;
- вади, що виникають при недбалій і невмілій первинній обробці шкурок;
- вади, що виникають при недбалому зніманні шкурок;
- вади, що виникають при порушенні правил знежирення шкурок;

- вади, що виникають при невірній правці і консервуванні шкурок;
- вади, що утворюються в процесі зберігання, пакування та транспортування сировини.

Основні методи вияву та правила оцінки вад на шкурках.

Самостійне вивчення матеріалу

Основні заходи, що попереджують утворення вад. Економічна ефективність цих заходів.

Практичне заняття № 2

Розпізнавання та оцінка прижиттєвих та посмертних вад на шкурках різних видів пушно-хутряної сировини

Студенти повинні знати: основні вади волосяного та шкіряного покриву, що зустрічаються на пушно-хутряних шкурках, їх характеристику, причини виникнення, міри попередження і їх оцінку.

Студенти повинні вміти: вірно поводитись з сировиною, виявляти вади на різних пушно-хутряних шкурках, вірно їх вимірювати і оцінювати на око, поштучно, а також в абсолютних і відносних одиницях.

Тема 7. Первинна обробка і дообробка пушно-хутряної сировини

Поняття про первинну обробку шкурки і її основні процеси. Способи забою звірів. Підготовчі операції. Способи і техніка зйомки шкурки. Зйомка шкурки трубною, панчохою, пластом (килимком).

Способи і техніка знежирення шкурки. Типи правилок для правки шкурки. Способи і техніка правки шкурки.

Процеси, що відбуваються в шкурках після зйомки. Фізико-хімічні і мікробіологічні основи консервування. Способи і техніка консервування шкурки. Прісно-сухе консервування. Сухо-солоне консервування. Кислотно-сольове консервування. Переваги та недоліки кожного способу. Обладнання, інвентар, матеріали для первинної обробки і дообробки шкурки.

Вимоги щодо пунктів первинної обробки пушнини, їх значення.

Самостійне вивчення матеріалу

Поняття про дообробку шкурки. Суть і значення дообробки шкурки, як заходу по підвищенню якості пушно-хутряної сировини. Техніка виконання операцій по дообробці шкурки: знежирення і дознежирення шкурки, видалення хрящів, кісток, прирізок м'яса і сала, чищення волосяного покриву, доконсервування шкурки, зашивання розривів, переправка шкурки.

Практичне заняття № 3

Ознайомлення зі способами забою тварин, зйомкою шкурки, знежирюванням, правкою, консервуванням шкурки.

Студенти повинні знати: способи забою пушних звірів і свійських тварин, первинну обробку шкурки, техніку дообробки шкурки.

Студенти повинні вміти: виконувати забій звірів кліткового утримання та свійських тварин. Знімання, знежирення, правку і консервування шкурок, виконувати операції по дообробці сировини.

Тема 8. Основи стандартизації і сортування пушно-хутряної сировини

Поняття про стандартизацію і стандарти. Значення і задачі стандартизації пушно-хутряної сировини. Принципи і схеми побудови стандартів на пушно-хутряну сировину.

Загальні відомості про сортування шкурок. Організація робочого місця для сортування шкурок. Прийоми поводження зі шкурками при сортуванні.

Основи сортування пушно-хутряної сировини: визначення виду сировини. Сортування по кряжах, за кольорами, по розмірах і сортах. Сортування шкурок за групами вад. Шкурки, які відносяться до нестандартних (добуті не в сезон, несортіві, низькоякісні), їх оцінки.

Самостійне вивчення матеріалу

Додаток до стандартів на пушно-хутряну сировину.

Студенти повинні знати: прийоми поводження зі шкурками: розділи стандартів на пушно-хутряну сировину; правила визначення виду, кряжа, розміру, кольору, сорту і групи вад; шкурки, які відносяться до нестандартних і правила їх оцінки.

Студенти повинні вміти: працювати зі стандартами по визначенню виду, кряжу, розміру, кольору, сорту і групи вад; визначати шкурки нестандартні, оцінювати їх по стандартах.

Тема 9. Методи розрахунку вартості пушно-хутряної сировини

Поняття про залікову вартість шкурок і «головку». Заліки шкурок за розмірами, сортами і групами вад.

Методи обчислення залікової вартості шкурок в залежності від їх якості. Таблиця оцінки якості шкурок у відсотках відносно якості «головки». Прейскурант закупівельних цін на пушно-хутряну сировину і методи обчислення якості шкурок.

Студенти повинні знати: залікову вартість шкурок і методи її обчислення; преїскуранти закупівельних цін і методи обчислення вартості шкурок;

Студенти повинні вміти: визначати залікову вартість шкурок за таблицями оцінки якості у відсотках відносно «головки»; визначати вартість шкурок за преїскурантами з урахуванням вказаних знижок і правил оцінки нестандартних шкурок.

Тема 10. Зберігання, пакування і маркування пушно-хутряної сировини

Зберігання пушно-хутряної сировини. Значення правильного зберігання шкурок. Основні вимоги до складських приміщень і обладнання для зберігання пушно-хутряної сировини. Способи і режим зберігання пушно-хутряної

сировини. Способи консервування. Заходи по боротьбі з шкідниками пушно-хутряної сировини. Пакування і маркування пушно-хутряної сировини.

Пакувальні документи.

Студенти повинні знати: режим зберігання сировини; способи в'язки і пакування шкурок; правила оформлення пакувальних документів; методи боротьби із шкідниками пушно-хутряної сировини.

Студенти повинні вміти: правильно зберігати пушно-хутряну сировину; в'язати і пакувати шкурки; вести боротьбу із шкідниками пушно-хутряної сировини.

Тема 11. Зимові види пушної сировини

Товарознавство видів пушно-хутряної сировини вивчається в такій послідовності: зовнішні відмінні ознаки виду, товарні властивості шкурок, географічне розповсюдження (розведення) звірів, економічне значення використання, фактори, що впливають на зміну товарних властивостей, сортування (визначення кряжу, розміру, кольору, сорту і групи вад), способи промислу і забою та пов'язані з ними вади, особливості первинної обробки і правила їх в'язки.

Шкурки звірів із ряду гризунів: білки, нутрії, ондатри, бобра річкового.

Шкурки звірів із родини заячих: зайця-русака.

Шкурки звірів із ряду хижаків родини куницевих: куниці м'якої, куниці горської, тхора чорного, шкурки соболя.

Шкурки звірів із ряду хижаків родини собачих: вовка, лисиці червоної, єнотоподібного собаки.

Шкурки звірів із ряду хижаків родини кошачих: рисі.

Самостійне вивчення матеріалу

Шкурки звірів родини заячих: заєць-біляк. Шкурки звірів із ряду хижаків родини куницевих: кідуса, колонка, соболя, росомахи. Шкурки звірів із ряду хижаків родини собачих: лисиці сиводушки, лисиці хрестовки, лисиці чорно-бурої, лисиці сріблясто-чорної, лисиці платинової, платинової біломордої і сніжної, песця білого, песця блакитного, шакала. Шкурки звірів із ряду хижаків родини ведмежих. Шкурки ведмедя лісового. Шкурки звірів із ряду хижаків родини куницевих: соболя, норки американської, борсука, видри.

Зовнішні ознаки, товарні властивості, географічне розповсюдження звірів занесених до червоної книги України – тхора перев'язки, тхора білого, норки європейської.

Практичне заняття № 4

Визначення видів шкурок, сортування їх за стандартами і визначення вартості за прейскурантами.

Виявлення нестандартних шкурок (добутих не в сезон, несорткових, низькозалікових) і приймання їх за стандартами.

Розв'язування ситуаційних задач по обчисленню вартості шкурок.

Студенти повинні знати: по кожному виду пушної сировини: зовнішні відмінні ознаки, товарні властивості шкурок, географічне розповсюдження (розведення пушних звірів), економічне значення і використання фактори, що впливають на зміну товарних властивостей, сортування (визначення кряжу, розміру, кольору, сорту і групи вад); особливості первинної обробки і правила їх в'язки, способи промислу і забою.

Студенти повинні вміти: визначити вид пушної сировини, сортування шкурок по стандарту; визначення вартості шляхом розрахунків при роботі з конкретними шкурками, перевірка по прейскуранту, виявлення нестандартних шкурок, перевірка їх оцінки за стандартом.

Тема 12. Весняні види пушної сировини

Шкурки звірів ряду гризунів родини білячих бабак. Шкурки звірів ряду дрібних гризунів – пацюка амбарного, пацюка водяного, хом'яка.

Самостійне вивчення матеріалу

Шкурки звірів родини білячих: тарбагани, ховраха. Шкурки звірів родини комахоїдних: крота. Шкурки звірів ряду гризунів – сліпак.

Практичні заняття 5

Визначення видів шкурок, сортування їх по стандартах і визначення вартості за прейскурантом. Виявлення нестандартних шкурок (добутих не в сезон, несортних, з низькою заліковою вартістю).

Контрольно-залікове заняття № 2

Студенти повинні знати: по кожному виду пушної сировини: зовнішні відмінні ознаки, товарні властивості шкурок, географічне розповсюдження звірів, економічне значення, використання, фактори, що впливають на зміну товарних властивостей, сортування, особливості первинної обробки і правила їх в'язки.

Студенти повинні вміти: визначати вид пушної сировини, сортувати за стандартом, визначати вартість розрахунків при роботі з конкретною шкуркою, виявляти нестандартні шкурки (ті, що добуті не в сезон, несортні, низькозалікові) здійснювати їх оцінення по стандарту.

Тема 13. Хутряна сировина

Зимові види хутряної сировини. Шкурки кролика, кішки домашньої, собаки хутряного.

Весняні види хутряної сировини. Хутряні шкурки телят, північних оленів -випоротка, пижика, неблюя.

Самостійне вивчення матеріалу

Заходи щодо подальшого розвитку кролівництва.

Студенти повинні знати: по кожному виду хутряної сировини: зовнішні відмінні ознаки, товарні властивості шкурок, економічне значення і використання, фактори, що впливають на зміну товарних властивостей, сортування, особливості первинної обробки шкурок.

Студенти повинні знати: визначати вид хутряної сировини, сортування його по стандарту, визначати вартість за прейскурантом.

Теми 14. Мисливські трофеї

Коротка історія трофейної справи. Загальні поняття про мисливські трофеї. Способи збирання трофеїв. Основні процеси вичинки хутряних шкір та обробка мисливських трофеїв.

Шкура звіра, як мисливський трофей. Оцінення монтаж. Обробка шкур, як мисливських трофеїв. Зйомка шкур, первинна обробка, вичинка, монтаж.

Череп хижої тварини, як мисливський трофей. Взяття черепа від туші тварини, обробка, монтаж, оцінення.

Ікла дикого кабана, як мисливський трофей. Взяття ікл з черепа звіра, обробка, монтаж, оцінення.

Роги оленів, як мисливські трофеї. Відділення від черепа, обробка, монтаж, оцінення.

Виліпки слідів пересування диких тварин, як мисливські трофеї. Приготування гіпсової форми, монтаж.

Визначення маси тіла мисливських звірів (кабан, козуля) шляхом проведення вимірів.

Студенти повинні знати: основні правила обробки і виготовлення мисливських трофеїв. Основи методики оцінки трофеїв.

Студенти повинні вміти: робити первинну обробку черепів, ікл. Виготовляти виліпки слідів пересування тварин.

Тема 15. Основні технологічні процеси вичинки хутряних шкір

Механічні операції вичинки. Відмока, міздрення, прання. Процеси вичинки. Основні умови побудови технологічного процесу. Типові схеми обробки. Концентрація розчинів. Пікелювання, пролежування, контроль процесу.

Дублення, оліфікація, пролежування. Контроль процесу.

Жирування шкурок. Жирові емульсії. Сушка, розбивка або відкатка шкурок. Операції облагороджування волосяного покриву.

Контрольно-залікове заняття № 3

Студенти повинні знати: основні технологічні операції вичинки шкір (механічні операції, пікелювання, дублення, жирування, розбивка або відкатка).

Студенти повинні вміти: готувати розчини для відмоки, пікелювання, дублення шкурок в домашніх умовах.

РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКЦІЇ, СУПУТНЬОЇ МИСЛИВСЬКОМУ ПРОМИСЛУ

Тема 16. Дикорослі плоди, ягоди, горіхи свіжі і перероблені

Технічні умови на дикорослі плоди, ягоди, горіхи.

Здача, приймання і методи визначення якості.

Пакування, маркування, зберігання і транспортування продукції.

Самостійне вивчення матеріалу

Переробка дикорослих плодів, ягід, горіхів в умовах мисливських господарств.

Практичне заняття № 6

Похід в ліс: збір плодів, горіхів, визначення їх якості.

Студенти повинні знати: асортимент заготовлюваної дикорослої продукції, особливості заготівлі і переробки плодів, ягід, горіхів, їх хімічний склад і харчову цінність, вимоги до якості готової сировини. Види заготовлюваних свіжих грибів, відмінні ознаки їстівних грибів від отруйних, хімічний склад грибів. Особливості і способи переробки свіжих грибів.

Студенти повинні вміти: розпізнавати види заготовлюваної продукції, оцінювати її якість. Відрізнити їстівні гриби від отруйних, розпізнавати вади заготовлюваних грибів, оцінювати якість сировини і переробленої продукції.

Тема 17. Гриби

Класифікація грибів. Збирання і переробка грибів. Вимоги до якості перероблених грибів (сушених, маринованих, відварених, солених). Пакування, маркування, зберігання грибів.

Самостійне вивчення матеріалу:

Способи маринування грибів.

Тема 18. М'ясо диких тварин

Склад м'яса і його товарна характеристика. Способи переробки м'яса диких тварин (заморожування, соління сухе та мокре, в'ялення, копчення).

Характеристика м'яса різних видів тварин. Ознаки свіжого та зіпсованого м'яса. Дозрівання м'яса. Шляхи покращення якості м'яса диких копитних тварин.

Самостійне вивчення матеріалу

Морфологічний склад м'яса диких тварин. Хімічний склад м'яса диких тварин.

Практичне заняття № 7

Визначення товарних властивостей і якості м'яса.

Контрольно-залікове заняття № 7

Студенти повинні знати: особливості заготівлі м'яса диких тварин, види диких тварин, яких добувають заради м'яса, правила розробки і обробки туш.

Студенти повинні вміти: розпізнавати види диких тварин, визначати товарні властивості і якість м'яса.

Тема 19. М'ясо домашніх тварин

Склад і харчова цінність м'яса.

Породи великої рогатої худоби: свиней, кіз, овець. Забій тварин дозрівання м'яса. Вимоги до якості м'яса.

Студенти повинні знати: особливості заготівлі м'яса свійських тварин, породи свійських тварин, правила забою і обробки туш.

Тема 20. Перната дичина

Види заготовлюваної в СНД пернатої дичини. Райони і строки заготівлі. Питома вага окремих видів пернатої дичини в заготовках. Способи добування і їх вплив на якість дичини. Хімічний склад і харчова цінність м'яса окремих видів пернатої дичини. Зберігання і транспортування м'яса пернатої дичини. Визначення товарної якості дичини.

Практичне заняття № 8

Визначення товарних властивостей окремих видів пернатої дичини.

Студенти повинні знати: види заготовлюваної пернатої дичини, способи добування і їх вплив на якість дичини.

Студенти повинні вміти: розпізнавати види пернатої дичини, визначати товарні властивості м'яса.

Тема 21. Товарознавство риби і її переробки

Стан рибальства в Україні. Роль мисливських господарств в заготівлі риби. Харчова цінність м'яса риби.

Короткі відомості про родини риби і їх представників.

Жива, парна, охолоджена, морожена риба, вимоги до якості.

Перероблена риба: солена, в'ялена, сушена, копчена.

Вимоги до якості.

Самостійне вивчення матеріалу

Хімічний склад м'яса риби.

Практичне заняття № 9

Вимоги до якості виловленої риби.

Студенти повинні знати: правила заготівлі і утримання живої риби, основні способи переробки, вимоги до якості живої і переробленої риби.

Студенти повинні вміти: розпізнавати види риби, оцінювати якість риби і рибної продукції що до вимог споживача.

Тема 22. Шкірна сировина, яку отримують від диких та домашніх тварин

Основи стандартизації шкірної сировини. Нестандартна сировина.

Класифікація, характеристика і правила оцінення вад. Правила зважування шкур.

Правила консервування, пакування та транспортування сировини.

Шкурки диких свиней, оленів. Шкурки великої рогатої худоби, кіз, овець.

Особливості приймання на склад.

Самостійне вивчення матеріалу

Особливості будови шкірної сировини диких копитних тварин.

Студенти повинні знати: правила забою тварин, порядок і правила зйомки шкіри.

Студенти повинні вміти: визначати вид сировини, консервувати шкіри.

Тема 23. Товарознавство продукції бджільництва

Значення бджільництва, як супутньої галузі діяльності мисливсько-промислових господарств.

Види продукції, одержуваної з пасік. Проблеми виробництва меду на Україні. Мед, його хімічний склад і харчова цінність. Лікарські властивості меду. Асортимент меду. Способи розпізнавання меду. Товарна обробка меду. Вимоги щодо якості меду. Визначення товарної зрілості меду.

Зберігання меду і процес його зацукровування. Можливі вади меду і міри по їх попередженню, і зниженню.

Віск і воскосировина. Відмінність натурального воску від воскозамінювачів.

Прополіс, його хімічний склад, лікарське значення і використання.

Самостійне вивчення матеріалу

Інші продукти бджільництва: маточне молочко, бджолина отрута, перга. Способи їх отримання. Вимоги до якості.

Практичне заняття № 10

Органолептична оцінка меду і воскосировини.

Студенти повинні знати: особливості заготівлі меду і воскосировини, асортимент меду, вимоги до якості інших продуктів бджільництва.

Студенти повинні вміти: визначати зрілість меду, розпізнавати види меду, воскосировини.

Тема 24. Товарознавство лікарсько-технічної сировини

Класифікація лікарсько-технічної сировини. Лікарсько-технічна сировина тваринного походження. Інші види лікарсько-технічної сировини. Збирання лікарської сировини. Консервування.

Самостійне вивчення матеріалу

Лікарсько-технічна сировина рослинного походження.

Студенти повинні знати: основні види лікарсько-технічної сировини тваринного і рослинного походження, особливості збирання, сушіння і обробки. Вимоги до якості законсервованої сировини.

Студенти повинні вміти: розрізняти по органолептичним ознакам готовність законсервованої сировини.

Тема 25. Основи технології вичинки шкірної сировини

Короткі відомості по фізичній та колоїдній хімії. Швидкість хімічних реакцій. Розчини.

Механічні підготовчі операції. Відмока, обезволошування шкір, зоління, м'якшення, нейтралізація, пікелювання. дублення. Дублення солями хрому та алюмінію. Танідне дублення. Жирування. Жирові емульсії. Розбивка, відкатка, фарбування шкір.

Самостійне вивчення матеріалу

Дублення іншими дублячими сполуками.

Студенти повинні знати: основи приготування розчинів солей та кислот. Послідовність операцій вичинки шкір копитних тварин.

Студенти повинні вміти: приготувати сольовий, кислотний розчин заданої концентрації.

Контрольна робота

Критерії оцінювання

Оцінка „відмінно“

Виставляється тоді, коли студент володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для вивчення всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Студент самостійно знаходить джерела інформації і причинно-наслідкові та міждисциплінарні зв'язки, робить аргументовані висновки. Студент правильно і усвідомлено застосовує всі види технічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно, в повному обсязі виконує практичні завдання. При відповіді та виконанні практичних завдань допускає неточності, які самостійно виявляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.

Оцінка „добре“

Виставляється тоді, коли студент самостійно, з розумінням відтворює основний матеріал та застосовує його під час виконання практичних завдань в типових умовах. Для визначення основних понять аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь студента в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна робота викладача. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною документацією. Під час відповіді та виконання практичних завдань допускає несуттєві помилки, які може виправити.

Оцінка „задовільно“

Виставляється тоді, коли студент на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі за частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Неусвідомлено користується

технічною документацією. Під час відповіді та виконання практичних завдань допускає помилки, які самостійно виправити не може.

Оцінка „незадовільно“

Виставляється тоді, коли студент за допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Під час відповіді й виконання практичних завдань допускає суттєві помилки.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна література:

1. Закон України “Про мисливське господарство та полювання”.-2000р.
2. Бондаренко В. Д., Різун Е. М. Лісова зоологія. Посібник з препарування тварин та формування колекцій для музею лісової фауни. -Львів. 2006. - 74с.
3. Зерова М. Я., Єлін Ю. Я., Козяков С. М. Гриби. - К. :“Урожай”, 1979, - 232с.
4. Рябчук В. П. Недеревна продукція лісу. - Львів. “Світ”, 1996, - 312с.
5. Хоменко В. І. та ін. Практикум з ветеринарної експертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва. - К.:“Ветінформ”.1998, - 240с.
6. Поліщук В.П., Гайдар В.А. Пасіка Київ, 2018 2. Поліщук В.П. Бджільництво Київ: Вища школа, 2021
7. Данилкович А.Г., Сангінова О.В. Якість шкіряно-хутрової сировини та продукції. Їх вторинні ресурси: Монографія 2023, -286с.
<https://drive.google.com/drive/folders/1XOnMCnozHqz8XwfGgPUONeMIXFWjELuP>

Додаткова література:

1. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ №28 від 07.06.02р. Міністерства аграрної політики України.
2. 888 запитань та відповідей по бджільництву. - К.: “Урожай”, 1993, - 268с.
3. Бондаренко В. Д., Делеган І. В., Мазепа В. Г., Рудишин М. П. Мисливські трофеї. - К. 1996,-100с.
4. Фірсова Н. М., Волколупова В. А., Пінчук В. А. Кролі і нутрії в присадибному господарстві. - К. :“Урожай”, 1993, - 160с.