

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЧУГУЄВО-БАБЧАНСЬКИЙ ЛІСОВИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

(наказ від 30.08.2024 №60)



Валерій СОЛОДОВНИК

**ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни

**СТАНДАРТИЗАЦІЯ І СЕРТИФІКАЦІЯ МИСЛИВСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

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

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

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

Програма складена на основі освітньо-професійної програми Мисливське господарство для підготовки здобувачів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 205 Лісове господарство.

Розглянуто і схвалено  
цикловою комісією спеціальності  
205 «Лісове господарство»  
Чугуєво-Бабчанського лісового  
фахового коледжу.

Протокол № 7 від 27.06.2024 р.

Голова циклової комісії  Надія ЛІТВІНОВА

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

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Стандартизація та сертифікація мисливської продукції» це надання студентам основних відомостей щодо методологічних та наукових засад стандартизації та сертифікації мисливської продукції; підготовки матеріалів для сертифікації мисливської продукції та правила оформлення сертифікаційних документів.

Завданням викладення курсу є надання студентам комплексу знань щодо теоретичних, нормативно-правових та методологічних основ стандартизації та сертифікації, а також сформуванню вміння та навички щодо роботи із діючими стандартами, підготовки матеріалів для сертифікації мисливської продукції, правил оформлення сертифікатної документації, оцінки мисливської продукції на відповідність вимогам сертифікації.

В результаті вивчення дисципліни «Стандартизація і сертифікація мисливської продукції» студентам необхідно:

**знати:**

систему стандартів в галузі мисливського господарства;  
поняття, терміни міжнародних, державних і галузевих стандартів;  
правила застосування стандартів на території України;  
вимоги до матеріалів для сертифікації продукції, правила оформлення сертифікаційної документації.

**вміти:**

користуватись діючими стандартами;  
розраховувати економічну ефективність стандартизації;  
користуючись правилами прийнятої системи сертифікації здійснювати ліцензійні дії щодо мисливської продукції, виконувати перевірку оцінки мисливської продукції на відповідність вимогам сертифікації.

**набути:**

**ЗК2.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

**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.

**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 проєктну 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.

**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.

**РН16.** Організовувати та проводити полювання на мисливських тварин.

## ОРІЄНТОВНИЙ ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назви розділів та тем	кількість годин					
	всього	лекції	в тому числі			само стій но
			з них			
			Семіна рські заняття	лабор	практ	
<b>Розділ I. Основи стандартизації</b>						
Вступ. Предмет, мета і завдання стандартизації.	2	2	-	-	-	-
Класифікація стандартів, їх види та сфери застосування.	6	4	-	-	2	-
Мисливська продукція, види та сфери застосування	10	2	-	-	2	6
<b>Розділ II. Стандартизація та сертифікація мисливської продукції.</b>						
Способи визначення цінності та якості мисливської продукції.	20	4	-	-	4	12
Стандартизація і сертифікація пушно-хутрової сировини.	28	8	-	-	4	16
Загальна схема, правила та порядок	5	2	-	-	2	1

проведення сертифікації						
Зберігання, пакування та маркування пушно-хутряної сировини	5	4	-	-	-	1
Загальні відомості про технологію хутрового виробництва	4	4	-	-	-	-
Стандартизація продукції, супутньої мисливському промислу	4	4	-	-	-	-
М'ясо диких тварин	7	6	-	-	-	1
Товарознавство риби та її переробка	4	4	-	-	-	-
Товарознавство продукції бджільництва	12	10	-	-	2	-
Товарознавство лікарсько-технічної сировини	9	9	-	-	-	-
Товарознавство шкіряної сировини	4	4	-	-	-	
Підготовка до екзамену	<b>30</b>					<b>30</b>
Всього з дисципліни	<b>150</b>	<b>67</b>	-	-	<b>16</b>	<b>67</b>

## ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Програма та структура навчальної дисципліни Розділ I. Основи стандартизації.

### **ТЕМА 1. Вступ. Предмет, мета і завдання стандартизації.**

Стандартизація – діяльність, що полягає у встановленні положень для загального і багаторазового застосування щодо наявних чи можливих завдань з метою досягнення оптимального ступеня впорядкування у певній сфері, результатом якої є підвищення ступеня відповідності продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню, усуненню бар'єрів у торгівлі і сприянню науково-технічному співробітництву.

Метою стандартизації в Україні є забезпечення раціонального використання природних ресурсів, відповідності об'єктів стандартизації їх функціональному призначенню, інформування споживачів про якість продукції, процесів та послуг, підтримка розвитку і міжнародної конкурентоспроможності продукції та торгівлі товарами і послугами

Об'єктами стандартизації є:

матеріали, складники, обладнання, системи, їх сумісність;  
 правила, процедури, функції, методи, діяльність чи її результати, включаючи продукцію, персонал, системи управління;  
 вимоги до термінології, позначення, фасування, пакування, маркування, етикетування тощо.

Завдання стандартизації полягають у створенні умов для досягнення:

економії всіх видів ресурсів;  
 безпеки продукції, робіт і послуг для довкілля, життя, здоров'я і майна;  
 безпеки господарських об'єктів з врахуванням ризику виникнення природних і техногенних катастроф та інших надзвичайних ситуацій;  
 технічної та інформаційної сумісності, а також взаємозамінюваності продукції;

якості продукції, робіт і послуг відповідно до рівня розвитку науки, техніки і технології;  
 єдності вимірювань.

Стандартизація, як основа технічного регулювання, (діяльність, що спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості за даних умов) знаходить дуже широке застосування майже в усіх галузях, вона чітко встановлює вимоги до продукції (військове озброєння, атомна енергетика, аерокосмічна галузь тощо) та питань безпеки, вона дозволяє досягати рівня стандартної (базової) або навіть конкурентоспроможної якості (наприклад, на рівні галузевих стандартів) відповідно до мети застосування.

Національна стандартизація через процес гармонізації з міжнародними нормативними документами, що отримали міжнародне визнання, служить перепусткою на світові ринки для вітчизняних виробників.

## **Тема 2. Класифікація стандартів, їх види та сфери застосування.**

Система стандартів у мисливському господарстві. Галузеві стандарти. Порядок розробки стандартів. Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів. Використання стандартів та ТУ. Порядок впровадження стандартів. Державний нагляд за впровадженням і додержанням стандартів.

*Стандартом* – це документ, в якому в цілях добровільного багатократного використання встановлюються характеристики продукції, правила здійснення і характеристики процесів виробництва, експлуатації, зберігання, перевезення, реалізації і утилізації, виконання робіт або надання послуг. Стандарт також може містити вимоги до термінології, символіки, упаковки, маркування або етикеток і правил їх нанесення.

Види стандартів в Україні:

*Державні стандарти України* (ДСТУ) містять вимоги, які стосуються забезпечення безпеки машинобудівної продукції для здоров'я людей і гігієни роботи, забезпечення вірогідності та єдності вимог під час розробки, виготовлення, експлуатації й збереження машинобудівної продукції. Вимоги державних стандартів підлягають безумовному виконанню на всій території України.

*Галузеві стандарти України* (ГСТУ) розробляються на продукцію, на яку відсутній державний стандарт України, або якщо буде потреба встановити нові вимоги, які перевищують або доповнюють вимоги державних стандартів.

*Стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України* (СНТС) розширюють результати фундаментальних і прикладних досліджень, отриманих в окремих областях знань або в сферах професійних інтересів.

*Технічні умови* (ТУ) є нормативним документом, що визначає необхідні експлуатаційні умови продукції, що випускається й для якої відсутній державний або галузевий стандарт.

*Стандарт підприємства* (СТП) розробляється на продукцію або на технологічний процес, які реалізуються на конкретному машинобудівному заводі.

## **Тема 3. Мисливська продукція, види та сфери застосування.**

Об'єкти фауни й флори як продукція і товари мисливського господарства. Поняття й ознаки товару. Класифікація об'єктів флори й фауни, як товарів тварину й рослинного походження. Характеристика деяких видів мисливської продукції та

товарів. Живі тварини й декоративні рослини. Продукція тваринного походження. Продукція рослинного походження Лікарсько-технічна сировина рослинного та тваринного походження, як продукція мисливського господарства. Хутрова та шкіряна сировина.

*Продукція полювання* – добуті шляхом полювання або придбані (набуті) будь-яким іншим шляхом туші мисливських тварин, їх частини (м'ясо, субпродукти, шкури, роги, черепи, ікла тощо), а також відловлені живі мисливські тварини.

Продукцією полювання є:

Продукцією полювання є м'ясо, субпродукти, шкури, роги тощо, одержані внаслідок добування диких звірів і птахів, а також відновлені живі тварини.

Користувач мисливських угідь з дозволу органів державної ветеринарної медицини має право самостійно реалізовувати продукцію полювання або налагоджувати її переробку за наявності документів, що підтверджують законність її добування і в порядку, встановленому законодавством.

Перната дичина, зайці-русаки, кролі дикі, єнотоподібні собаки, лисиці, вовки і ведмеді, добуті мисливцем під час спортивно-любительського полювання, м'ясо їстівних хутрових звірів, субпродукти копитних, добутих під час полювання з дотриманням встановленого порядку, залишаються мисливцю.

Шкури, м'ясо, роги та ікла копитних, добутих у процесі полювання, а також відловлені живі тварини здаються користувачеві мисливських угідь. Учасники полювання мають переважне право на придбання цієї продукції (крім живих тварин). При цьому м'ясо копитних може реалізовуватись учасникам полювання і знижкою до 30 % (частка мисливця).

Підлягають обов'язковій здачі користувачеві мисливських угідь зібрані скинуті роги лан, оленя, козулі, лося, загиблі тварини або їх частин.

Хутрова сировина та інша продукція полювання, добута мисливцями за укладеними договорами, обов'язково здається користувачеві мисливських угідь за передбаченою договором ціною.

Продукція полювання, наявна у юридичних і фізичних осіб без документів, що підтверджують законність її добування, або продукція, добута з порушенням правил полювання, вважається незаконно добутою.

## **Розділ II. Стандартизація та сертифікація мисливської продукції.**

### **Тема 4. Способи визначення цінності та якості мисливської продукції.**

Всі виміри мисливських трофеїв необхідно виконувати сталевією рулеткою шириною 0,5 см, штангенциркулем та мікрометром, або іншим інструментом котрий гарантує точність вимірювань. При вимірюванні в сантиметрах необхідна точність 0,1 см, при вимірюванні в мм (мікрометром і штангенциркулем) – 0,1 мм. При визначенні маси в кілограмах вимагається точність до 10 г, в грамах – до 1 г.

Оцінюються тільки мисливські трофеї добуті на полюванні, аномальні трофеї, покриті лаком, фарбою не оцінюються.

#### **Вимірювання трофея оленя шляхетного:**

Довжина лівого та правого рогу – середня величина в см.

Довжина лівого та правого першого надочноямкового відростка – середня величина в см.

Довжина лівого та правого середнього (підкоронного) відростка – середня величина в см.

Окружність лівої та правої розетки – середня величина в см.

Окружність лівого та правого рогу між надочноймковими і середнім відростками в см.

Окружність лівого та правого рогу між середнім відростком і короною в см

Вага рогів в кг.

Розвал – від 0 до 3 балів

Кількість відростків – за кожен відросток 1 бал

Надбавки і знижки

Надбавки за:

колір – 0-2 бали

перлинність – 0-2 бали

кінці відростків – 0-2 бали

наявність других надочноймкових відростків – 0-2 бали

корону – 0-10 балів. Сума

Скидки – 0-3 бали Остаточна оцінка

Роз'яснення до вимірів і характеристика надбавок і знижок.

до 1.1. Довжину рогів вимірюють по зовнішньому вигину стволів від нижнього краю розетки до найбільш видаленого кінця відростка корони. При вимірі довжини рогів не можна притискувати мірну стрічку в кут між розеткою і стволом рогу.

до 1.2. Довжину надочноймкових відростків вимірюють від верхнього краю розетки до кінця відростка по його нижній стороні.

до 1.3. Довжину середнього відростка вимірюють від пересічення осі ствола з віссю відростка до кінця відростка.

до 1.5. і 1.6. Коло ствола вимірюють в найтонших місцях, які встановлюють декількома вимірами. Відростки, розташовані вище середнього відростка, відносяться до корони. В разі відсутності надочноймкового відростка, обхват 1.5 вимірюють в найтоншому місці між розеткою і підкоронним відростком. В разі відсутності підкоронного відростка, вимірюють один найменший обхват ствола між надочноймковим відростком і короною (або вилкою). Результат враховується двічі, як виміри 1.5 і 1.6.

В разі відсутності корони, верхній обхват вимірюють в найтоншому місці між середнім відростком і початком плавного звуження до кінця ствола рогу.

до 1.7. Визначення ваги рогів виробляється з точністю до 10 г з коротко обрубаним (обпиляним) черепом і носовою кістю не раніше чим через 3 місяці з дня добування. Залежно від величини фрагмента черепа і верхньої щелепи вагу рогів необхідно зменшити на 0,5-0,7 кг.

## **Тема 5. Стандартизація і сертифікація пушно-хутрової сировини.**

Стандарт – нормативно-технічний документ по стандартизації, який встановлює комплекс норм, правил, вимог до об'єкта стандартизації і затверджений компетентним органом.

Стандартизація пушно-хутрової сировини в колишньому СРСР почалася в 1925 р. У даний час стандарти встановлюються на всі види (або індивідуально, або на кілька споріднених видів) сировини.

*Структура стандартів хутрової сировини:*

Перший розділ: технічні вимоги (найменування виду (ів), характеристика

ознак сировини, вимога до якості первинної обробки – зняття, правці, консервації, правила сортування за передбаченими сортувальними показниками: кряжу, розмірами, сортами, порокам та ін.);

Другий розділ: правила приймання та методи контролю якості;

Третій розділ: пакування, маркування та транспортування (на основі ГОСТ 12266-89).

Таблиця 1

**Характеристика стандартів групи «Пушно-хутрові шкурки вироблені»**

Номер	Назва	Дія	Зміни
ГОСТ 11616–79	Шкурки куниць, кідуса і харзи вичинені. Технічні умови	з 01.01.80	10/84, 9/88
ГОСТ 10322–71	Шкурки норки вичинені. Технічні умови	з 01.01.72	12/78, 11/80, 12/83, 2/86, 10/88
ГОСТ 11806–66	Шкурки тхора вичинені. Технічні умови	з 01.07.66	2/82, 9/86, 8/91
ГОСТ 13692–68	Шкурки вовка і шакала вичинені. Технічні умови	з 01.01.69	8/78, 10/82, 10/87, 5/92, 2/2001
ГОСТ 11355–82	Шкурки єнота вичинені. Технічні умови	з 01.07.83	2/88, 2/2001
ГОСТ 14781–69	Шкурки лисиці червоною, лисиці-крестовки, лисиці-сиводушки і корсака вичинені. Технічні умови	з 01.07.70	5/79, 1/83, 10/87
ГОСТ 11210–65	Шкури ведмедів бурих вичинені. Технічні умови	з 01.01.66	3/78, 1/83
ГОСТ 12780–67	Шкурки білки вичинені. Технічні умови	з 01.07.68	2/75, 2/82, 11/86, 8/91
ГОСТ 11106–74	Шкурки ондатри вичинені. Технічні умови	з 01.01.75	11/79, 10/81, 11/84, 9/88
ГОСТ 28505–90	Шкурки бобра річкового вичинені. Технічні умови	з 01.07.91	
ГОСТ 11615–77	Шкурки бабака і тарбагана вичинені. Технічні умови	з 01.01.79	12/83, 9/88, 11/84, 6/89
ГОСТ 13315–88	Шкурки крота вичинені. Технічні умови	з 01.01.90	
ГОСТ 17714–72	Шкурки дрібних гризунів вичинені. Технічні умови	з 01.07.73	11/79, 11/84, 6/89

**ТЕМА 6. Загальна схема, правила та порядок проведення сертифікації.**

Сертифікація – це документальне підтвердження відповідності продукції

визначеним вимогам, конкретним стандартам чи технічним умовам.

Сертифікація продукції являє собою комплекс заходів (дій), проведених з метою підтвердження за допомогою сертифіката відповідності (документа), що продукція відповідає визначеним стандартам чи іншим НТД.

*Схема сертифікації* – склад і послідовність дій третьої сторони при проведенні сертифікації відповідності.

*Сертифікація відповідності* – дія третьої сторони, яка доводить, що забезпечується необхідна впевненість в тому, що належним чином ідентифікована продукція, процес або послуга відповідають конкретному стандарту або іншому нормативному документу.

*Система сертифікації* – система, яка має власні правила, процедури і управління для проведення сертифікації відповідності. Вона може діяти на національному, регіональному міжнародному рівні.

*Орган з сертифікації* – орган, що проводить сертифікацію відповідності: Держстандарт – національний орган; науково-технічна комісія; органи з сертифікації продукції; органи з сертифікації систем якості; випробувальні лабораторії; експерти-аудитори; науково-методичний та інформаційний центри; територіальні центри стандартизації.

Вимоги до органів з сертифікації та порядок їх акредитації регламентуються ДСТУ 3411:2004, ДСТУ 3420-96. Згідно цих документів органи з сертифікації створюються на базі державних організацій, що мають статус юридичної особи та можуть бути визнані третьою стороною. Діяльність органу з сертифікації здійснюється під керівництвом Національного органу сертифікації на підставі укладеної з ним ліцензійної угоди. Орган з сертифікації може бути акредитований в системі.

*Організаційна структура органу з сертифікації* – в загальному випадку її утворюють: керівник, рада, виконавчі групи. До складу органів з сертифікації може входити акредитована випробувальна лабораторія (центр).

Всі системи сертифікації базуються на різного виду стандартах та технічних умовах. Тому брати участь в таких роботах, як правило, можуть великі фірми. Наприклад, сертифікація та розробка стандартів у галузі обчислювальної техніки з участю IBM, яка відстоює свої інтереси в національному, так і на міжнародних рівнях.

Відомо, що при виробництві товарів досягнути відповідності всім стандартам, практично неможливо і досить дорого. Тому, саме система сертифікації може забезпечити оптимальну гарантію того, що продукція відповідає найкращим показникам.

*Функції органу сертифікації.* Органи сертифікації виконують такі функції для заявників:

приймають та розглядають заявки на сертифікацію продукції (системи якості), готують рішення щодо них та взаємодіють з заявниками під час проведення сертифікації;

оформляють та видають сертифікати відповідності, атестати виробництва;

готують рішення щодо визнання зарубіжних сертифікатів та доводять прийняті рішення до заявників;

проводять або організують проведення технічного нагляду за виробництвом та випробуваннями сертифікованої продукції (систем якості);

готують рішення про скасування або припинення дії виданих сертифікатів

відповідності та інформацію про прийняті органом рішення Національному органу з сертифікації, територіальному центру Держстандарту України і заявнику;

проводять експертизу нормативних документів на продукцію, що сертифікується, та змін до них;

проводять експертизу претензій та рекламацій від споживачів на продукцію, що сертифікована цим органом;

інформують виробників та постачальників сертифікованої продукції про заплановані зміни нормативних документів на цю продукцію;

здійснюють нагляд за проведенням випробувань продукції, що сертифікується, з метою забезпечення об'єктивності та достовірності результатів випробувань;

здійснюють технічний нагляд за атестованим виробництвом; ведуть реєстр сертифікованої продукції (систем якості);

приймають до розгляду апеляції з питань сертифікації продукції (систем якості) в галузі акредитації органу.

### **Тема 7. Зберігання, пакування та маркування пушно-хутряної сировини**

Дана тема включає такі питання:

Зберігання пушно-хутряної сировини:

Значення належного зберігання шкурок для збереження їхньої якості та товарного вигляду.

Основні вимоги до складських приміщень та спеціалізованого обладнання.

Технологічні режими зберігання:

Способи та температурно-вологісний режим зберігання сировини залежно від способів консервування (прісно-сухий, мокро-солоний тощо).

Захист сировини:

Заходи по боротьбі зі шкідниками пушно-хутряної сировини (комахи, гризуни) та методи профілактики.

Пакування та маркування:

Правила пакування шкурок для транспортування та тривалого зберігання.

Вимоги до маркування: нанесення клейм, бірок та інформаційних написів.

Документальний супровід:

Порядок оформлення відповідних супровідних документів та складського обліку.

### **Тема 8. Загальні відомості про технологію хутрового виробництва**

**Мета теми:** Вивчення студентами основних етапів та операцій обробки сировини для отримання якісного хутряного напівфабрикату.

Технологічний цикл виробництва

Усі процеси вироблення пушно-хутряної сировини поділяються на чотири основні блоки операцій:

1. Комплектування виробничих партій

На початковому етапі здійснюється підбір сировини, для якої може бути застосований єдиний технологічний процес вироблення (за видом, типом консервування, розміром тощо).

2. Підготовчі операції

Цей блок спрямований на очищення та підготовку шкурки до хімічної обробки:

Обрядка (первинна очистка).

Відмочування (повернення шкурці стану, близького до парного).

Міздряння (видалення підшкірно-жирового шару).

Стрижка волосу та знежирення.

Прання.

3. Власне вироблення (Вичинка)

Основні хіміко-фізичні процеси, що змінюють структуру шкірної тканини:

Пікелювання та квашення (підготовка до дублення).

М'якшення.

Дублення (фіксація структури шкіри).

Жирування (надання еластичності та м'якості).

4. Дообробка (Оздоблювальні операції)

Надання напівфабрикату товарного вигляду:

Відкатка та розбивка шкірної тканини (надання пластичності).

Чесання волосяного покриву, епіляція та облагороджування.

Прасування.

Фарбування.

Специфіка процесу фарбування

Процес фарбування є складним багатоетапним циклом, що включає:

Підготовчі операції.

Протравлення (для кращого закріплення барвника).

Відбілювання (за потреби).

Власне фарбування.

## **Тема 9. Стандартизація продукції, супутньої мисливському промислу**

**Мета теми:** Вивчення господарського значення, методів переробки та стандартів якості дикорослої продукції (плодів, ягід, грибів та горіхів).

1. Господарське значення та сировинна база

Народногосподарське значення: Роль дикорослих плодів та ягід як джерела вітамінів та промислової сировини.

Логістика заготівлі: Роль і завдання приймальних пунктів у системі збору продукції.

Хімічний склад: Огляд хімічного складу харчових продуктів лісу, їхні поживні та унікальні лікарські властивості.

2. Способи консервування та зберігання

Для подовження терміну придатності та збереження корисних властивостей застосовуються такі методи:

Термічна обробка та холод: Стерилізація, заморожування.

Біохімічні методи: Квашення, маринування.

Фізичні методи: Сушіння, копчення.

Використання консервантів: Консервування цукром, спиртом, антисептиками та антибіотиками.

3. Механізація та переробка

Значення механізації на всіх етапах роботи з дикорослою продукцією:

Процеси масового збирання та приймання.

Технологічні лінії переробки плодів, ягід, горіхів та грибів.

<b>Студенти повинні знати:</b>	<b>Студенти повинні вміти:</b>
<b>Асортимент</b> дикорослої продукції, що підлягає заготівлі в конкретній області/районі.	<b>Розпізнавати</b> види дикорослої продукції (плоди, ягоди, гриби).
<b>Особливості технології</b> переробки кожного виду сировини.	<b>Оцінювати якість</b> сировини та готової продукції згідно зі стандартами
<b>Вимоги до якості</b> (ДСТУ) готової продукції	Визначати придатність продукції до тривалого зберігання

Важливо: У цій темі особливу увагу слід приділити екологічній чистоті регіону заготівлі, оскільки дикоросла продукція має властивість накопичувати радіонукліди та важкі метали.

### Тема 10. М'ясо диких тварин

**Мета теми:** Вивчення технології отримання м'ясної продукції, вимог до її якості та порядку ветеринарно-санітарної експертизи дичини.

#### 1. Ресурсна база та методи добування

Об'єкти промислу: Види звірів (копитні, пушні) та птахів (перната дичина), що добуваються на території України для отримання м'яса.

Терміни та способи: Огляд законодавчо встановлених термінів полювання та дозволених знарядь.

Вплив на якість: Як спосіб добування (відстріл, відлов) впливає на товарний вигляд та збереженість м'язів (стресові чинники, ступінь знекровлення, пошкодження тканин).

#### 2. Харчова цінність та склад

### М'ясо диких тварин відрізняється від м'яса свійських тварин за своїми дієтичними властивостями

<b>Показник</b>	<b>М'ясо диких тварин (лось, козуля, кабан)</b>	<b>М'ясо свійських тварин (яловичина, свинина)</b>
<b>Вміст білка</b>	Вищий (20–22%)	Середній (16–19%)
<b>Вміст жиру</b>	Низький (дієтичне)	Високий (залежно від вгодованості)
<b>Холестерин</b>	Значно менше	Вище
<b>Смакові якості</b>	Виражений «дикий» аромат, темніший колір	Стандартний смак і колір

#### 3. Технологія обробки туш

Студенти мають опанувати послідовність операцій для збереження свіжості м'яса:

Первинна обробка: Знекровлення, нутрування (видалення внутрішніх органів) безпосередньо в угіддях.

Розробка: Правила зняття шкури (білування) та розчленування туші на частини.

#### 4. Ветеринарно-санітарний контроль та зберігання

Ветсанконтроль: Обов'язкова перевірка на паразитарні захворювання (особливо трихinelоскопія для кабана).

Умови зберігання: Температурні режими охолодження та заморожування.

Транспортування: Вимоги до спеціалізованого транспорту та тари.

5. Документація та приймання

Нормативна база: Огляд ДСТУ та технічних умов на м'ясо дичини.

Документальний супровід: Порядок оформлення ветеринарних свідоцтв (форма №2), супровідних листів та дозволів на добування (ліцензії/відстрільні картки).

Що студенти повинні знати та вміти:

Знати: Асортимент дичини України, терміни полювання, хімічний склад м'яса різних видів (копитних, пушних, пернатих).

Вміти: Проводити первинну розробку туші, визначати якість та свіжість м'яса органолептично, готувати зразки для ветеринарної лабораторії.

## Тема 11. Товарознавство риби та її переробка

**Мета теми:** Вивчення асортименту рибної продукції, методів її переробки та вимог до якості згідно з державними стандартами.

1. Стан галузі та риборозведення

Рибне господарство України: Сучасний стан рибальства, перспективи розвитку та значення штучного риборозведення.

Мисливське рибництво: Види риб, рекомендовані для вирощування у водоймах мисливських господарств (короп, білий амур, товстолобик, форель, щука).

2. Харчова цінність та класифікація

Склад м'яса риби: Вміст повноцінних білків, жирів (омега-3), мінеральних речовин (йод, фосфор) та вітамінів (А, D, В12).

### Класифікація за станом та способом обробки:

Вид продукції	Характеристика та вимоги
<b>Жива риба</b>	Ознаки якості: активність, цілісність луски, природний колір зябер. Правила транспортування в живорибаках.
<b>Парна та охолоджена</b>	Температура в товщі м'язів від <b>-1°C</b> до <b>+5°C</b> . Зберігання на льоду.
<b>Морожена риба</b>	Температура не вище <b>-18°C</b> . Оцінка стану глазури та відсутності ознак повторного заморожування.

3. Методи переробки риби

Студенти мають розрізняти технологічні особливості та товарні властивості наступних видів:

Солена риба: Класифікація за ступенем солоності (слабо-, середньо- та міцносолена).

Копчена риба: Гаряче (короткий термін зберігання) та холодне копчення.

В'ялена та сушена риба: Вимоги до вологості та консистенції м'яса.

Консервування: Короткі відомості про виробництво натуральних консервів та рибних пресервів.

4. Стандартизація, пакування та маркування

Вимоги до якості: Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, запах, консистенція, смак) згідно з ДСТУ.

Маркування: Наявність інформації про виробника, дату виготовлення, термін

придатності та умови зберігання.

Зберігання: Дотримання товарного сусідства (риба має різкий запах) та температурно-вологісного режиму.

Практичні навички:

Вміти розпізнавати ознаки псування риби (ослизнення, сторонній запах, помутніння очей).

Оцінювати якість пакування та правильність маркування рибних товарів.

Знати правила заготівлі живої риби для зарибнення або реалізації.

## **Тема 12. Товарознавство продукції бджільництва**

**Мета теми:** Ознайомлення з асортиментом продукції пасік, вимогами до її якості, лікувальними властивостями та правилами ветеринарно-санітарної експертизи.

### **1. Бджільництво в мисливських господарствах**

Значення галузі: Запилення ентомофільних рослин (покращення кормової бази для диких тварин), диверсифікація доходів господарства.

Асортимент продукції: Мед, віск, прополіс, пилок (обніжжя), перга, маточне молочко, бджолина отрута.

Стан галузі в Україні: Аналіз проблем (фальсифікація, вплив пестицидів, експортний потенціал).

### **2. Мед: Характеристика та якість**

Хімічний склад: Глюкоза, фруктоза, ферменти, вітаміни, мінеральні речовини.

Класифікація: За походженням (квітковий, падевий), за способом отримання (центрифужний, стільниковий).

Зрілість меду: Вимоги до вологості (не більше 18-21%). Зрілий мед не бродить і має кращу здатність до зберігання.

Кристалізація: Природний процес переходу з рідкого стану в твердий («садка»).

Вади меду: Бродіння, сторонні запахи, наявність домішок, ознаки перегріву.

### **3. Віск та воскосировина**

Натуральний віск: Відмінність від воскозамінників (парафіну, церезину) за допомогою органолептичних та хімічних методів.

Категорії сировини: Витопки, мерва, суш (старі стільники).

Приймання: Правила сортування та оцінки чистоти воску згідно з державними стандартами.

### **4. Прополіс (бджолиний клей)**

Властивості: Бактерицидна, протизапальна та знеболювальна дія.

Використання: У медицині, фармакології та косметиці.

Стандартизація: Вимоги до кольору, консистенції та вмісту механічних домішок при прийманні.

### **5. Ветеринарно-санітарні вимоги**

Це критичний розділ для безпеки споживача та здоров'я пасіки:

Інфекційні хвороби: Порядок дій та правила приймання продукції при виявленні хвороб (американський/європейський гнилець, нозематоз тощо).

Ветеринарний паспорт пасіки: Наявність документації, що підтверджує здоров'я бджіл та безпечність продукції.

Студенти повинні вміти:

Розпізнавати види меду за кольором, ароматом та смаком (органолептичний

аналіз).

Виявляти фальсифікацію меду (додавання цукрового сиропу, крохмалю, крейди).

Оцінювати якість воску (за зломом, запахом та реакцією на нагрівання).

Тринадцята тема завершує цикл товарознавства специфічної продукції, яку можна отримати в мисливських угіддях. Вона поєднує знання з ботаніки, зоології та фармакології.

### **Тема 13. Товарознавство лікарсько-технічної сировини**

**Мета теми:** Вивчення видів лікарської сировини рослинного та тваринного походження, методів її заготівлі, переробки та стандартів якості для потреб медицини та промисловості.

#### **1. Значення та роль мисливських господарств**

Господарське значення: Лікарські рослини та продукти тваринного походження є базою для фармацевтичної, парфумерної та харчової промисловості.

Мисливські господарства як база заготівлі: Раціональне використання дикорослих ресурсів та побічних продуктів полювання дозволяє значно підвищити рентабельність господарства.

Культура лікарських рослин: Досвід та перспективи вирощування окремих видів рослин у спеціалізованих розплідниках України.

#### **2. Лікарсько-технічна сировина рослинного походження**

Сировину класифікують за частинами рослин (морфологічними ознаками) та термінами їх максимальної біологічної активності.

<b>Морфологічна група</b>	<b>Приклади сировини</b>	<b>Особливості заготівлі</b>
<b>Підземні органи</b>	Корені, кореневища, бульби.	Викопують восени або ранньою весною.
<b>Кора</b>	Кора дуба, жостеру, калини.	Збирають навесні під час інтенсивного сокоруху.
<b>Бруньки</b>	Бруньки сосни, берези.	Заготовляють взимку або ранньою весною до розпускання.
<b>Листя та трава</b>	Кропива, звіробій, полин.	Збирають у період бутонізації або цвітіння.
<b>Квіти та суцвіття</b>	Липа, ромашка, бузина.	Заготовляють на початку повного розквіту.
<b>Плоди та насіння</b>	Шипшина, глід, чорниця, льон.	Збирають у стадії повної стиглості.

#### **3. Лікарська сировина тваринного походження**

Цей розділ є специфічним для мисливствознавства і включає цінні біологічно активні речовини:

Боброва струмина (касторіум): Секрет препуціальних залоз бобра; використовується як адаптоген та антисептик.

Ведмежа жовч: Використовується в медицині для лікування хвороб печінки та ШКТ.

Жир тварин, що впадають у сплячку: (Борсучий, бабачий, ведмежий жир) —

цінне джерело вітамінів та жирних кислот, застосовується при лікуванні дихальних шляхів.

Бодяга та зміїна отрута: Сировина для місцевих знеболювальних та протизапальних засобів.

#### 4. Технологія заготівлі та переробки

Терміни та техніка: Важливість дотримання календаря збору для збереження максимальної концентрації алкалоїдів, глікозидів та ефірних олій.

Первинна обробка: Очищення від домішок, сортування.

Сушіння: Природне (повітряно-тіньове) та штучне (в сушарках) з дотриманням температурних режимів (особливо для ефіроолійної сировини).

#### 5. Визначення якості та стандартизація

Органолептичні показники: Колір, запах, смак, відсутність плісняви.

Фізико-хімічні показники: Вологість, вміст активних речовин, допустима кількість мінеральних та органічних домішок.

Нормативна база: Відповідність вимогам Державної Фармакопеї України та галузевих стандартів.

Студенти повинні знати та вміти:

Ідентифікувати основні види лікарських рослин та тваринної сировини в польових умовах.

Визначати оптимальні терміни збору залежно від фази вегетації рослин.

Володіти технікою добування та консервування бобрової струмини, жовчі та жирів.

Забезпечувати умови зберігання, що запобігають псуванню (гігроскопічність, вплив світла).

Чотирнадцята тема є логічним доповненням до теми про хутро, але фокусується саме на шкіряній тканині та її промислового використанні. Я структурував цей матеріал, виділивши особливості шкур диких копитних (ратичних) тварин.

### **Тема 14. Товарознавство шкіряної сировини**

Мета теми: Вивчення класифікації, методів оцінки якості та стандартів шкіряної сировини, отриманої від диких ратичних та свійських тварин.

#### 1. Основи стандартизації та класифікація

Принцип побудови стандартів: Поділ сировини на групи залежно від виду тварини, віку, статі та маси шкури.

Сортувальні групи: Поділ шкіряної сировини на чотири основні групи (дрібна, велика, свиняча та шкури диких тварин).

Визначення сорту: Сортовість встановлюється залежно від наявності та кількості вад (прижиттєвих, забійних та тих, що виникли під час зберігання).

#### 2. Технологія консервування та вихід маси

Консервування необхідне для припинення процесів гниття.

Методи консервування:

Мокросоління (найпоширеніший метод).

Сухосоління.

Прісно-сухий метод.

Маса та зсідання: Розрахунок відсотка виходу маси шкір та «цілющі» (втрати вологи та маси) залежно від обраного способу консервування.

#### 3. Шкури диких ратичних тварин

Особливості сировини, що добувається в мисливських господарствах:  
Об'єкти заготівлі: Шкури лосів, оленів, диких свиней, козуль (диких кіз).

**Товарні властивості:**

Лось, олень: Міцна, але пориста структура; використовується для виготовлення замші та технічної шкіри.

Дика свиня: Груба шкіра з вираженою пористістю від щетини; використовується для підкладкових та галантерейних шкір.

Сезонність: Вплив сезону заготівлі на товщину шкірної тканини та розвиток волосяного покриву (що впливає на якість міздрі).

4. Правила приймання, сортування та логістика

Приймання: Перевірка правильності знімання шкіри (конфігурація), ступеня очищення від м'яса та жиру.

Біркування: Нанесення клейм або прикріплення бірок із зазначенням господарства, виду сировини, сорту та способу консервування.

Пакування: Правила складання шкур (пачками, тюками) залежно від способу консервування для запобігання переломам та псуванню.

Транспортування: Вимоги до вологості та вентиляції транспортних засобів.

5. Економічний аспект

Прейскуранти: Огляд закупівельних цін на шкіряну сировину залежно від ринкової кон'юнктури та державних вимог.

Облік: Порядок оформлення приймально-здавальних актів та ветеринарних свідоцтв.

**Студенти повинні знати та вміти:**

Визначати вид сировини та спосіб її консервування за зовнішніми ознаками.

Користуватися стандартами для встановлення сорту та цінової категорії шкіри.

Проводити первинну обробку шкур після добування тварини (знежирення, засолення).

Розраховувати вихід готової продукції та можливі втрати маси при зберіганні.

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

Критерії оцінювання знань здобувачів освіти – це перелік формалізованих завдань, вирішення яких потребує уміння застосовувати інтегровані знання програмного матеріалу дисципліни. За основу оцінювання беруться: системність, повнота, правильність виконання завдань.

Оцінки виставляються диференційовано згідно з існуючими положеннями за чотирибальною системою.

При оцінці **«відмінно»** - студент демонструє системні дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності, користується широким арсеналом засобів доказів своєї думки, вирішує складні проблемні завдання, схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ: вміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію, виявляє власне ставлення до неї, користується широким арсеналом засобів доказів своєї думки, самостійно виконує науково-дослідницьку роботу; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі: вміє інтегрувати знання та вміння, застосовувати правила, методи, принципи, закони у конкретних ситуаціях, аналізувати, оцінювати факти, події та прогнозувати очікувані результати.

При оцінці **«добре»** - студент вільно володіє вивченим матеріалом застосовує

знання в дещо нестандартних ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; висловлює стандартну аргументацію при оцінці дій, процесів, явищ; чітко тлумачить поняття; здатен самостійно опрацювати навчальний матеріал, але потребує консультацій з викладачем; виконує прості творчі завдання; виявляє уміння аналізу, синтезу і узагальнення знань, дає відповіді на творчо-репродуктивному рівні.

При оцінці **«задовільно»** - студент виявляє знання і розуміння основних положень навчального матеріалу, може поверхово аналізувати події, процеси, явища і робити певні висновки; відповідь його правильна, але недостатньо осмислена, самостійно відтворює більшу частину навчального матеріалу; відповідає за планом, висловлює власну думку щодо теми, вміє застосовувати знання при розв'язуванні задач за зразком, користується додатковими джерелами, виявляє менш репродуктивний рівень знань, в науковій термінології допускає помилки.

При оцінці **«незадовільно»** - студент фрагментарно відтворює незначну частину навчального матеріалу; має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення; виявляє здатність елементарно викласти думку; може усно відтворити кілька термінів, явищ без зв'язку між ними; може обрати правильний варіант відповіді (на рівні "так - ні"); може самостійно знайти відповідь у тексті підручника; виконує 20% від загальної кількості тестів, допускає грубі помилки, які не дають можливості вийти на рівень творчого використання наступних знань.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

Долина Л.Ф. Стандартизація та метрологія у сфері охорони довкілля: навч. Посіб. – К.: Знання, 2007. – 199 с.

Тарасова В.В. Метрологія, стандартизація, сертифікація: підручник / В.В. Тарасова, А.С. Малиновский, М.Ф. Рибак. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 264 с.

Грицюк В.Н., Ілюха Н.П., Сухолотюк І.І., Кузина Т.А. «Товарознавство сільськогосподарських продуктів та лікарсько-технічної сировини»

### Додаткова

Бичківський Р.В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація / Р.В. Бичківський, П.Г.Столярчук, П.Р. Гамула: підручник. Львів: Вид-во Національного університету «Львівська політехніка», 2004. – 560 с.

