

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.05.2023 15:05:42

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452a

Федерации Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Институт лесного и лесопаркового хозяйства

Товароведение продукции охотничьего хозяйства

Методические указания для выполнения самостоятельной работы для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 06.03.01 Биология.

Уссурийск, 2022 г.

Составители: Беляев Д.А. , доцент Института лесного и лесопаркового хозяйства.

Товароведение продукции охотничьего хозяйства: методические указания к выполнению самостоятельной работы для студентов очной и заочной формы обучения по направлению Биология. / Беляев Д.А., ФГБОУ ВО ПГСХА. - Уссурийск, 2022. - 28 с.

В методических указаниях приводятся рекомендации по изучению дисциплины «Товароведение продукции охотничьих хозяйств», даются задания по выполнению самостоятельной работы. Методические указания предназначены для студентов заочной и индивидуальной формы обучения, обучающихся по направлению 06.03.01 Биология.

ВВЕДЕНИЕ

В последние годы в России спонтанно идет процесс децентрализации высшего охотоведческого образования. При этом специализацию «охотоведение» вводят на базе основных учебных программ лесохозяйственных, зооинженерных и т.п. специальностей (Богачев, 2000). Открытие специализации по охотоведению, как «прочем и других направлений, требует разработки соответствующей учебно - методической литературы: учебников, пособий и, в первую очередь, программ и методических указаний по профильным дисциплинам.

Предлагаемые методические разработки по изучению курса «Охотничье товароведение» представляют собой результат десятилетнего опыта авторов в преподавании этой дисциплины в Институте лесного хозяйства Приморской государственной сельскохозяйственной академии. В их основу положены разработки ведущих в этом плане ученых - охотоведов Б.А. Кузнецова (1958, 1975, 1978) и Л.В. Сопина (1976, 1979, 1987) для биологов - охотоведов, но их пришлось значительно переработать в соответствии с объемом отведенного учебного времени, спецификой базового лесоинженерного образования, последними данными науки и практики, а также с учетом особенностей охотничьего хозяйства дальневосточного региона. Приняты во внимание и изменившиеся условия хозяйственно - экономических связей в народном хозяйстве России (рыночные отношения).

Для охотничьих угодий нашей страны, и особенно ее дальневосточного региона, характерно богатое видовое разнообразие охотничьих зверей и птиц, что нашло свое отражение в возникновении и формировании различных хозяйственных укладов жизни и специфических культур населения, в которых не последнее, а подчас и главное, место занимает охота и ее продукция. По мере урбанизации общества и научно-технического прогресса роль охоты как сферы материального производства снижается, но в силу своей специфичности и уникальности продукция охотничьего хозяйства - мясо, дичь, пушнина, шкуры, пух, панты, рога и др., сохранит свое значение как дополнительный

источник продуктов питания и сырья для различных отраслей промышленности, а отдельным видам, например, лекарственному сырью, вряд ли будет найдена альтернатива. Это и предопределяет необходимость получения глубоких профессиональных знаний и навыков по охотничьему товароведению.

РАЗДЕЛ 1.

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цели и задачи курса

Одна из характерных особенностей работы специалистов охотничьего хозяйства заключается в том, что в силу специфики отрасли им приходится выступать организаторами процесса добычи (заготовок) и технологами по первичной обработке, консервированию и хранению очень широкого ассортимента сырья (товара) животного и растительного происхождения. Первые из них по ряду признаков объединяются в три основные группы - лекарственно-техническое сырье, мясо - дичную продукцию и пушно-меховое и кожевенное сырье. Здесь нами не рассматривается такая продукция как рыба, дикоросы, мед и др., хотя они также могут входить (и входят) в сферу интересов охотничьего хозяйства. Это наше ограничение вызвано тем, что ряд из них изучаются в самостоятельных дисциплинах, например, «Недревесная продукция леса», «Пчеловодство» и др.

Еще одна особенность охоты, как сферы материального производства, состоит в том, что оно рассредоточено на больших по площади территориях, чаще всего со слабо развитой инфраструктурой, что исключает возможность своевременного получения квалифицированных консультаций и советов. А по некоторым видам сырья (товара) недостаточно и рекомендаций, инструкций и тому подобной информации. Более того, по отдельным видам еще не разработаны ГОСТы или ТУ.

Тем не менее, будущий специалист должен обладать достаточно обширным комплексом знаний по товароведению разнообразной охотничьей

продукции и уметь творчески применить их на практике. Он должен знать особенности зверей и птиц как возобновимого природного ресурса, условия добычи (заготовки), технологии консервирования, правила хранения, уметь пользоваться стандартами и техническими условиями. На практике это позволит осуществлять приемку различного вида сырья (товара), руководить первичной обработкой и осуществлять контроль за качеством на всех стадиях - от заготовок до реализации.

Настоящие программа и методические указания являются одной из первых попыток создания данного вида учебных разработок по программе подготовки кадров по специальности 26.04.00 «Лесное хозяйство» (специализация «Лесное охотоведение»), утвержденной Методическим кабинетом Департамента кадровой политики и образования Министерства сельского хозяйства Российской Федерации в соответствии с ГОС ВПО 2000 г. и рабочим учебным планом Приморской государственной сельскохозяйственной академии, утвержденным Советом академии 26.01.01 г.

При составлении программы использован опыт Е.А.Кузнецова (1976, 1978 и др., Л.В.Сонины 1979 и др.). Программа учитывает объем отведенных часов, специфику базового лесоинженерного образования, последние достижения науки и практики, богатство охотничьей фауны и особенности охотничьего хозяйства Дальневосточного федерального округа.

Для профессионального творческого использования знаний по охотничьему товароведению в своей будущей деятельности студентам необходимо внимательно ознакомиться с рекомендуемыми пособиями и специальной литературой, написать контрольную работу (только для заочников). Подготовка и сдача экзамена завершают весь цикл усвоения необходимого материала по курсу «Охотничье товароведение».

1.2. Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Орленко, Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров : учеб. пособие / Л.В. Орленко. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 272 с. - ISBN 978-5-16-004629-7.
2. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учеб. пособие / З. Х. Давлетов. – СПб.: Лань, 2022. - 400 с. - ISBN 978-5-8114-1909-8. - URL: <https://e.lanbook.com/book/212093> (дата обращения: 09.02.2023). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

Дополнительная литература:

1. Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учеб. пособие / М. В. Горбачева, А. В. Щербакова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 136 с. - ISBN 978-5-16-006173-3.
2. Волков, Р. А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие / Р. А. Волков, А. К. Галиуллин. - Казань: КГАВМ им. Баумана, 2021. - 89 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/177640> (дата обращения: 09.02.2023). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный

РАЗДЕЛ 2

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ КУРСА

Накопленная на сегодняшний день специалистами информация неравнозначна по рассматриваемым группам продукции охотничьего хозяйства, что вполне объяснимо ролью этих групп в экономике отрасли. Лучше всего изучена группа пушно-мехового и кожевенного сырья, несколько слабее - мясо-дичная продукция, а по лекарственно-техническому сырью хорошего справочного пособия или учебника нам не известно. Тем не менее в программе предусмотрено достаточно равномерное освещение вопросов по вышеуказанным группам продукции охотничьего хозяйства.

Тема 1. Введение в «Охотничье товароведение»

Общая характеристика курса "Охотничье товароведение": место дисциплины в общем комплексе подготовки специалистов по охотоведению, взаимосвязи с другими дисциплинами - Биология зверей и птиц, Лесное охотоведение, Охотничьи трофеи, Недревесная продукция леса и др. Структура курса по разделам и темам, объемы по видам учебных занятий, сроки

прохождения. Особенности изучения курса в новых экономических условиях хозяйствования. Обеспеченность учебно-методической литературой.

Народнохозяйственное значение продукции охотничьего хозяйства, ее роль в государственных и общественных предприятиях. Уникальность мясной продукции, пушно-мехового и лекарственно-технического сырья, добываемого охотой. Место в российском экспорте и развитии охотничьего иностранного туризма. Возможности увеличения производства, расширения ассортимента и повышения качества продукции.

Охотничье товароведение как наука, производство и учебная дисциплина. Предмет изучения. Методы исследования и задачи охотничьего товароведения. Понятие о товаре и его потребительской стоимости. Понятие об ассортименте.

Основные положения общего товароведения. Качество товара. Методы проверки качества. Условия хранения. Складское хозяйство. Назначение, задачи и классификация складов. Оборудование для хранения. Весовое и мерное хозяйство. Порядок приемки продукции на склад по количеству и качеству, учет материальных ценностей. Размещение и особенности хранения различных товаров. Тара и упаковочные материалы.

Основы консервирования охотничьей продукции. Принципы, лежащие в основе консервирования. Методы консервирования (обзор).

Стандартизация охотничьей продукции. Стандарты. Технические условия.

Классификация охотничьей продукции по группам и видам. Относительность классификации.

Вопросы для самопроверки.

1. Значение охотничьей продукции в общем комплексе народного хозяйства России, дальневосточного региона, Вашего (или соседнего) хозяйства.
2. В чем заключается уникальность продукции охотничьего хозяйства?
3. Назовите основные пути увеличения производства, расширения ассортимента и повышения качества охотничьей продукции.
4. Роль отдельных видов охотничьей продукции в развитии отечественного и иностранного охотничьего туризма.
5. Принципы классификации продукции охотничьего хозяйства, ее относительность.

6. Особенности заготовки, первичной обработки и хранения охотничьей продукции.
7. Необходимость стандартизации продукции охотничьего хозяйства.
8. Основные методы и способы, применяемые при консервировании охотничьей продукции.
9. Особенности схемы "сырье-полуфабрикат-товар" на пути от охотника к потребителю.

Тема 2. Лекарственно - техническое сырье: рога и панты

Общие сведения о рогах и пантах. Определение этих терминов. Полорогие и плотнорогие животные. Строение рогов и пантов - сходство и различия. Особенности роста и развития рогов и пантов у разных видов животных. Понятие о стадиях развития.

Плотнорогие: пятнистый олень, изюбрь, марал, северный олень, лось, косуля, лань. Полорогие: сайгак, горал.

Пантовка в охотугодьях и в оленеводческих хозяйствах. Подготовка к пантовке. Срезка пантов или их добыча. Понятие о лобовых и срезных пантах. Консервирование пантов. Различные способы и схемы. Подготовка пантов к консервированию. Варка. Сушка. Проветривание или «отдых». Подтяжка верхушек. Особенности в полевых условиях.

Качество пантов. Факторы, влияющие на качество. Показатели качества. Сортировка пантов. ГОСТы и ТУ на панты разных видов оленей. Инструменты, приборы, реактивы.

Подготовка пантов к реализации. Формирование партий. Упаковка и транспортировка. Документация.

Панты - как источник биологически активных веществ. Химический и биохимический состав пантов разных видов оленей. Использование пантов в официальной и народной медицине. Пантокрин и рантарин. Полорогие. Уровень изученности. Перспективы.

Сайгак. Строение, морфология, рост и развитие рогов. Биохимический состав. Заготовка. Консервирование. Хранение. Использование. Препарат «сайтарин».

Горал. Краснокнижный вид. Перспективы разведения. Строение,

морфология, рост и развитие рогов. Применение.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение понятию «рога животных». В чем заключается отличие рогов от пантов, а в чем - их сходство?
2. Особенности роста и развития рогов у поло - и плотнорогих животных.
3. Видовые отличия рогов и пантов у оленей. Понятие о стадиях роста и возрастные изменения в строении рогов.
4. Организация пантовки в охотничьих угодьях и ее особенности в оленеводческих хозяйствах.
5. Технологический процесс консервирования пантов, последовательность операций и основные требования.
6. Какие факторы определяют качество пантов (их сортность и дефектность)?
7. Какие особенности биохимического состава пантов определяют их как источник биологически активных веществ?
8. Что Вы знаете о рогах полорогих животных как сырье для изготовления медицинских препаратов?

Тема 3. Лекарственно - техническое сырье: продукции оленей, природные мускусы

Лекарственно - техническая продукция оленей.

Ее разнообразие: крова., сухожилия ног (жилы), эмбрионы (зародыши), половые органы самцов (пенис с семенниками), различное эндокринно - ферментное сырье (железы внутренней секреции).

Кровь. Гематологические и биохимические показатели. Особенности. Кровь как действующее начало найтов. Возможности широкого применения крови: кровезаменители, лечебные белковые растворы, гематогены, гемостимулин, симпатомиметин, пептон, фибринные пленки, активированный уголь, пищевой альбумин и др.

Технологии заготовки крови в полевых и стационарных условиях. Консервация крови различными способами. Условия сохранения. Пути использования. Технология приготовления паитогематогепы и рангема. Рецепты, использование.

Эмбрионы (зародыши). Общие сведения. Заготовка и консервирование. Заваривание и сушка. Хранение, подготовка к реализации.

Половые органы самцов (пенис с семенниками). Общие сведения. Заготовка и консервирование: сушка, заморозка. Требования ТУ. Хранение, подготовка к реализации.

Сухожилия ног (жилы). Общие сведения. Заготовка и консервирование, сушка, заморозка. Требования ТУ. Хранение, подготовка к реализации.

Эндокринно-ферментное сырье (железы внутренней секреции). Технология заготовки и технические требования к отдельным видам эндокринного сырья: тимус, щитовидная железа, паращитовидная железа, надпочечники, гипофиз. Поджелудочная железа. Подготовка к реализации.

Природные мускусы. Общие сведения, биологическая роль мускусных желез. Их особенности у разных видов животных.

Хвостовая железа оленей. Морфология и физиология. Химический состав. Результаты изучения действия препаратов из железы на животных. Заготовка и консервирование. Технические требования. Хранение, подготовка к реализации.

Кабарожья струя. Общие сведения. Морфология и физиология. Биологическая роль секрета струи. Обработка кабарожьей струи. Требования ТУ. Хранение. Подготовка к реализации.

Бобровая струя. Общие сведения. Морфология и физиология. Биологическая роль. Заготовка (извлечение). Способы консервирования: воздушно-сухой и холодный (замедленный) способ. Хранение. Применение.

Использование некоторых пахучих желез для приманок. Обоснование. Рекомендации. Рецепты приманок. Эффективность применения. Использование сырья со звероводческих ферм.

Вопросы для самопроверки

1. В чем заключается разнообразие лекарственно - технического сырья оленей? Проблемы и перспективы заготовок.
2. Характеристика крови оленей разных видов, пути использования.
3. Технологии заготовок крови в полевых и стационарных условиях. Способы консервирования.
4. Технология приготовления пантогематогена и рангема. Хранение,

использование.

5. Эмбрионы, сухожилия ног, пенис с семенниками оленей. Характеристика, особенности обработки и хранения.
6. Характеристика и технологии заготовок эндокринно-ферментного сырья от оленей.
7. Природные мускусы: их биологическая роль и особенности у разных видов животных.
8. Расскажите все, что Вам известно о кабарожьей струе.
9. Что Вам известно о струе бобра? В чем ее отличие и сходство с кабарожьей струей?
10. Мускусные железы как сырье для изготовления пахучих приманок.

Тема 4. Лекарственно-техническое сырье: желчь и жиры диких животных

Желчь диких животных. Общие сведения. Морфология и физиология. Особенности у разных видов животных, важная роль в обменных процессах, значение в их экологии.

Медвежья желчь. Общие сведения. Морфология и физиология. Обработка. Консервирование - пассивный и активный способы. Сгущенная желчь. Требования ТУ. Хранение. Подготовка к реализации. К вопросу о прижизненном получении желчи (разведение медведей).

О желчи некоторых других животных. Кабан, соболь, барсук и др. Особенности. Применение.

Жиры диких зверей. Общие сведения. Разнообразие путей использования человеком: пищевая и парфюмерная промышленность, Техническое использование, медицина, скорняжное дело и др.

Жир пятнистого оленя - пример достаточно полных сведений по данному виду сырья, характеристика жировой ткани - органолептическая, физико-химическая, состав жирных кислот. Удельное содержание жира в туше, топография, годовая динамика жировых отложений.

Жировые железы и жир бобров. Общие сведения. Химический состав. Применение.

Жир сурков. Общие сведения. Свойства сурочьего жира. Характеристика. Годовая динамика жировых запасов. Использование.

Медвежий жир. Общие сведения. Органолептические показатели.

Вопросы использования.

Барсучий жир. Общие сведения. Органолептическая характеристика. Применение.

Жир енотовидной собаки. Общие сведения. Годовая динамика жировых запасов. Органолептические показатели. Использование.

Заготовки жиров диких животных. Сбор при разделке. Правила санитарии. Технологии вытопки при разных объемах сырья. Фильтрация и расфасовка. Условия и длительность хранения.

Вопросы для самопроверки.

1. Какова физиологическая роль желчи в организме животных, ее участие в обменных процессах.
2. Технологии заготовки, обработки и сохранения желчи медведя.
3. Что Вы знаете о желчи диких животных (кроме медведя)?
4. Какова роль жировых отложений в физиологии и экологии диких животных?
5. Задачи и проблемы использования жиров диких животных.
6. Дайте характеристику жира сурков и бобров, определите в чем их сходство и в чем различие?
7. Медвежий и барсучий жиры - характеристика, технологии заготовок, обработки и хранения.
8. Что Вы знаете о жире енотовидной собаки?

Тема 5. Мясо - дичная продукция: товароведение мяса зверей

Виды мясо - дичной продукции. Примерная схема классификации. Взгляды различных школ охотоведения.

Мясная продукция охотничье - промысловых зверей. Пищевые качества и свойства мяса. Пищевые качества. Цвет. Влагоудерживающая способность. Консистенция. Пищевая ценность. Усвояемость и калорийность, состав и свойства мяса. Морфологический и химический состав. Созревание мяса. Изменения при хранении. Пороки мяса. Субпродукты: классификация, нормы выхода.

Видовые особенности мяса диких зверей. Мясо копытных - лось, марал, изюбрь, косуля, кабан, северный олень, кабарга и др. Характеристика мясной продукции, морфологический и химический состав, правила разделки, убойный и товарный выход, требования к качеству мяса, хранение и транспортировка.

Мясо грызунов; зайцы, сурки, бобр, нутрия, ондатра и др. Характеристика мясной продукции, особенности заготовок и перспективы.

Мясо хищных зверей: медведи, рысь, енотовидная собака и др. Характеристика продукции, технология обработки.

Консервирование мяса. Методы - охлаждение, замораживание, посол (разные способы), копчение, вяление, сушка, тепловая обработка и сублимация. Способы сохранения мяса и его консервирование в полевых условиях. Консерванты и антибиотики. Условия хранения мяса на складах и в холодильниках. Транспортировка. Естественная убыль при охлаждении, замораживании, транспортировке, хранении.

Стандарты и ТУ на мясо копытных, грызунов, хищных. Товарная классификация туш и их сортовой разруб. Органолептические и лабораторные методы определения качества мяса. Определение свежести мяса в полевых условиях (внешний вид, консистенция, цвет, запах, костный мозг, сухожилия и суставы, бульон при варке). Использование для анализа в полевых условиях портативного прибора Новикова БИМ-2.

Жиры диких зверей как пищевой продукт (см. также Тему №4).

Вопросы для самопроверки

1. Виды мясо - дичной продукции - ее общая характеристика и примерная классификация.
2. Основные показатели качества мяса, его морфологический и химический состав.
3. Что понимается под процессом "созревание" мяса ? Изменение показателей мяса и его естественная убыль при разных способах хранения.
4. Какие факторы влияют на качественные показатели мяса?
5. Охарактеризуйте в целом мясную продукцию группы диких копытных животных.
6. Что Вы знаете о мясной продукции некоторых хищных зверей?
7. Характеристика мясной продукции, особенности заготовок и их перспективы у грызунов.
8. Что Вы знаете о различных методах консервирования и сохранения мяса охотничьих зверей?
9. Стандарты и технические условия на мясо охотничьих животных, сортовой разруб и классификация туш.
10. Органолептические и лабораторные методы определения качества и

свежести мяса в полевых условиях.

Тема 6. Товароведение пернатой дичи

Пернатая дичь - общие сведения. Классификация пернатой дичи по Б.А.Кузнецов (1978), принцип эколого - охотничьи группы.

Боровая дичь - охотничьи объекты, населяющие леса и заросли кустарников: глухари, тетерева, рябчики, белые и тундровые куропатки, Фазаны, дикие голуби. Вальдшнеп.

Горная дичь - охотничьи птицы, обитающие в горных районах , среди скал и осыпей камней, а также в альпийских лугах: различные виды горных индеек - уларов, каменные куропатки.

Полевая и степная дичь - добыча охотников в угодьях открытого ландшафта: полей, лугов, степей. Здесь обитают серые куропатки, перепела, дрофы, стрепеты, авдотки и другие виды дичи.

Болотная дичь - предмет внимания охотников, населяющий мокрые луга, болота, берега водоемов. Это прежде всего различные виды куликов - бекасы, дупеля, гаршнепы, кроншнепы и другие.

Водоплавающая (водная) дичь - охотничьи птицы, жизнь которых тесно связана с различными водоемами - прудами, озерами, реками, побережьями морей и водохранилищами: различные виды уток, гусей, казарок, лебедей, лысухи и другие виды.

Обитание в таких различных типах охотничьих угодий определяет наличие у пернатой дичи рассмотренных групп ряда различий в морфологии тушек, свойствах и химическом составе мяса и жира, структуре оперения.

Этим обусловлены различные подходы к оценке их мяса, характере его использования и т.н.

Консервирование и хранение пернатой дичи. Замораживание. Предварительная обрядка дичи. Режимы замораживания. Тара и другие материалы.

Простейшие приемы отсрочки начала порчи дичи: своевременное потрошение, обрядка, использование растений с фитонцидными свойствами,

присаливанис, горчичный порошок и т.п.

Использование холодильников. Засолка тушек: сухой и мокрый способы, рецепты, вяление дичи - технология. Копчение дичи - технология горячего и холодного способа. Влияние способов консервирования на пищевые и вкусовые качества мяса дичи.

Боровая дичь. Особенности продукции. Видовые отличия по массе тела, выходу тушки, разных субпродуктов и отходов. Химический состав. Рябчик, тетерев, глухарь, белая и тундровая куропатка, фазан.

Полевая и степная дичь. Товарные свойства мяса серой куропатки к перепела.

Водоплавающая дичь. Особенности продукции. Товарные свойства дичи с хорошим качеством мяса - речные утки, пси. Дичь с рыбным привкусом мяса - нырковые утки, птицы птичьих базаров. Товарные свойства кряковых уток, чирков, серых гусей, гусей - гуменников, нырковых уток.

Болотная дичь. Особенности продукции. Товарные свойства куликов.

Вопросы использования пера и пуха птиц.

Вопросы для самопроверки

1. На чем основан принцип классификации пернатой дичи, разработанной Б.А.Кузнецовым?
2. Каким образом обитание в различных типах охотничьих угодий сказывается на товарных свойствах мяса дичи?
3. Технология заготовок, консервирования и хранения боровой пернатой дичи.
4. Охарактеризуйте простейшие приемы и способы отсрочки начала порчи пернатой дичи.
5. Дайте описание технологии различных способов консервирования пернатой дичи - засолки, копчения и др. Как они влияют на пищевые и вкусовые качества продукции?
6. Какие особенности присущи мясной продукции группы водоплавающих птиц и чем они объяснимы?
7. Дайте понятие о "выходе" продукции в натуре и процентах, приведите пример на каких-либо видах дичи.
8. Заготовки и сортировка продукции пернатой дичи. Стандарты и технические условия.
9. Расскажите, что Вы знаете о вопросах использования пера и пуха пернатой дичи.

Тема 7. Пушно - меховое и кожевенное сырье

Пушно - меховое сырье. Классификация пушно - мехового сырья. Деление на сырье, полуфабрикаты и готовые изделия. Подразделение пушно-мехового сырья на пушнину, меховое сырье и шкуры морзверя (ластоногие). Зимние и весенние виды пушнины. Богатство пушных ресурсов России. Взаимоотношения дикой пушнины и клеточного пушного звероводства.

Строение кожного и волосяного покрова пушных зверей. Топография шкурок. Строение кожи. Функции волосяного покрова. Волосы как производное эпидермиса. Строение стержня волос, его формы и размеры. Строение кутикулы и волосяного мешочка.

Рост и развитие волос. Их дифференцировка по категориям. Одиночное и групповое расположение волос (типы групп волос). "Потоки" волосяного покрова.

Химический состав и свойства шкурок. Химический состав эпидермиса. Кератины рогового слоя и их свойства. Белки дермы. Коллаген и его свойства. Эластин и ретикулин, их свойства. Муцины и мукоиды кожи. Альбумины и глобулины кожи, их технологические свойства. Жиры шкурок: их свойства и технологическое значение. Минеральные вещества мездры.

Кератин как основное вещество волос. Пигменты волос.

Зависимость свойств шкурок от их химического состава. Изменение химического состава шкурок в процессе их консервации и выделки.

Кожевенное сырье. Общие сведения. Особенности строения, состава и физических свойств. Классификация: крупное, мелкое, свиное. Параметры.

Топография. Охотничьи звери как источник кожевенного сырья. Шкуры диких коз - под этим товароведческим термином объединяются шкуры разных видов диких коз, косули, джейрана, сайгака, архара и кабарги. Шкуры северных оленей. Шкуры лосей. Свиное кожевенное сырье - шкуры диких свиней.

Вопросы для самопроверки

1. Как подразделяется пушно - меховое сырье и для чего необходима его классификация?
2. В чем заключается богатство пушных ресурсов России и какое место в нем занимает клеточная пушнина?
3. Строение кожного и волосяного покрова пушных зверей и его функции в организме.
4. Строение волос, их рост и развитие, дифференциация по категориям.
5. Химический состав и свойства шкурок. Изменения химического состава в процессе консервирования и выделки.
6. Характеристика и классификация кожевенного сырья. Топография шкур.
7. Охотничьи звери как источник кожевенного сырья.

Тема 8. Товарные свойства пушных шкурок и кожевенного сырья

Товарные свойства пушных шкурок как элементы качества. Органолептические и инструментальные методы их определения.

Товарные свойства волосяного покрова: высота, густота, ость, окраска, блеск, прочность волос на разрыв, пластические и упругие свойства. Методы определения. Топография шкурок по высоте и густоте волосяного покрова.

Товарные свойства мездры шкурок: масса (вес), площадь, прочность на разрыв. Методы определения. Топография шкурок по толщине мездры.

Товарные свойства шкурок в целом: масса (вес), размер площади, теплозащитные свойства, износоустойчивость. Показатели разных видов пушных зверей. Эталоны.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к пушным товарам. Превосходство над искусственными мехами.

Изменчивость строения и товарных свойств пушных шкурок. Основные направления изменчивости, влияние на качество. Индивидуальная изменчивость, ее причины. Мутации окраски и структуры волосяного покрова, их значение в образовании новых форм разводимых пушных зверей. Возрастные изменения. Половой диморфизм.

Географическая изменчивость пушных зверей. Влияние различных факторов окружающей среды. Понятие о кряже.

Сезонная изменчивость волосяного и кожного покрова. Линька у разных видов пушных зверей. Топография линьки, изменения. Прогнозы сроков окончания линьки для оптимизации сроков охоты. Качество пушных шкурок в связи со сроками и способами добычи.

Товарные свойства кожевенного сырья. Главные показатели толщина, размеры и др. Факторы, влияющие на товарные свойства кожевенного сырья.

Вопросы для самопроверки

1. Какие показатели определяют товарные свойства пушных шкурок и как их контролируют?
2. Какие параметры Вам известны для определения товарных свойств волосяного покрова и как выглядит его топография на шкурке по высоте и густоте волоса?
3. Показатели качества мездры пушных шкурок и топография их по ее толщине.
4. По каким показателям определяют товарные свойства шкурки в целом? Эталоны и показатели носкости мехов.
5. Какие эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования предъявляют к меховым товарам и в чем превосходство натуральных мехов над искусственными?
6. Показатели изменчивости шкурок пушных зверей, ее значение. Понятие о кряже.
7. Что Вы знаете о товарных свойствах кожевенного сырья охотничьих животных и факторах, их определяющих?

Тема 9. Первичная обработка пушнины и кожевенного сырья

Пушно - меховое сырье. Задачи и значение первичной обработки. Ее влияние на качество будущих меховых изделий.

Правила обращения с тушками добытых зверей в полевых условиях. Транспортировка. Размораживание и подготовка к съемке.

Съемка шкурок. Технология. Инструменты, приспособления, материалы. Способы съемки (схемы разрезов) пластом, чулком, трубкой.

Обезжиривание (мездрение) шкурок. Технология. Инструменты, приспособления, материалы. Эффективные приемы работы.

Правка шкурок. Технология. Инструменты, приспособления, материалы.

Общие принципы использования правилок.

Сушка (консервирование) шкурок, технология. Инструменты, приспособления, материалы. Значение режимов температуры, влажности и воздухообмена. Особенности сушки мездрой наружу или внутрь. Снятие шкурок с правилок. О других способах консервирования - сухосоленом, мокросо-леном, кислотносолевым и квашении.

Краткие сведения о видовых особенностях первичной обработки; белка, соболь, куница, горноста́й и ласка, лисица и корсак, волк и шакал, бобр, выдра, ондатра, заяц и кролик, колонок и солонгой, светлый и темный хорь, и хорь-перевязка, норка, калан, росомаха, барсук, рысь, енотовидная собака и енот-полоскун, рысь и дикие мелкие кошки, нутрия, сурок и тарбаган, суслик-песчаник, мелкие грызуны, выхухоль, крот, морской котик, тюлень.

Дообработка шкурок, хранение пушно-мехового сырья. Подготовка и условия хранения. Транспортировка.

Кожевенное сырье. Особенности первичной обработки. Съемка шкур с разных видов. Обрядка и промывка. Консервирование - сухой посол, тузлукование, сушка, сухосоление. Заморозка и размораживание. Таблица обязательных методов консервирования по поясам России. Границы поясов. Консервировочные смеси, нормы расхода.

Вопросы для самопроверки

1. Роль первичной обработки шкурок в сохранении и улучшении их товарных качеств.
2. Как нужно обращаться с тушками добытых зверей и правильно подготовить их к дальнейшей работе?
3. Опишите процесс съемки шкурок различными способами. Какие инструменты и материалы для этого необходимы? Технологии и приемы по обезжириванию (мездрению) шкурок пушных зверей.
4. Опишите процесс правки шкурок и ответьте на вопрос – зависит ли размер шкурки от качества правки?
5. Какие способы консервирования шкурок Вы знаете? Опишите наиболее распространенный из них.
6. Расскажите об особенностях первичной обработки шкурок наиболее массовых пушных зверей.
7. Хранение и транспортировка пушно-мехового сырья. Условия хранения.

Документация.

8. Особенности первичной обработки кожевенного сырья от охотничье-промысловых зверей.

Тема 10. Стандартизация пушно - мехового и кожевенного сырья

Стандартизация, ее задачи и роль в повышении качества сырья и товаров. Понятийный аппарат стандартизации: разработка и утверждение соответствующими инстанциями показателей и норм отдельных параметров товаров, установление методов их испытания и оценки, способов маркировки, упаковки, транспортировки, хранения. Указания по классификации данного товара и правила его сортировки. Установление единообразной терминологии, понятий, обозначений и мер.

Единые правила приемки и сортировки пушно-мехового и кожевенного сырья облегчают и регулируют взаимоотношения сдатчика и заготовителя, других звеньев системы прохождения сырья и товара до потребителя конечной продукции.

История ГОСТов и ТУ на пушно-меховое и кожевенное сырье в России. Основные положения построения стандартов на данное сырье. Общие указания во всех стандартах.

Подразделение шкурок по кряжам, по цвету их волосяного покрова, по размеру, по сортам и по дефектности.

Прижизненные и посмертные пороки - две основные группы повреждений, возникающие или еще при жизни животного, или образующиеся при добыче зверя, первичной обработке его шкурки, хранении и транспортировке.

Прижизненные пороки: закусы, болячки и коросты, загрязнение волосяного покрова, его потертость, сваянность и чахлость. Описание указанных пороков.

Посмертные пороки. Пороки шкурок, возникающие при добыче зверя: прострелы, окровавленность волосяного покрова, кровоподтеки на мездре, повреждения лап шкурки, плешины, пятна волосяного покрова без ости.

Пороки, возникающие при первичной обработке шкурки; дыры, разрывы, разрезы, подрезы, недостача частей шкурки, прирезы, кость в хвосте и лапах, сквозняк, необезжиренность, зажиренный волос, тсклость волос, прелая мездра,

недосушенная мездра, прогорелая мездра, вымороженная мездра, окровавленность мездры, неправильная съемка, нестандартная правка, комовая сушка.

Пороки, образующиеся при хранении и транспортировке шкурок: молеедины, кожеедины, тараканоедины, повреждения мышами и крысами, прелины, плесневелость мездры, целость волосяного покрова.

Подразделение шкурок на нормальные и дефектные. Группы дефектности, их связи с характером и величиной повреждения. Несортовые шкурки (брак), их градации. Суммирование дефектов.

Приемы сортировки шкурок пушно-мехового сырья. Органолептические и инструментальные методы. Требования к помещению: размеры, освещенность, температура, влажность, воздухообмен, оборудование. Схема перемещения пушнины.

Определение цены пушно - мехового сырья. Понятие о пересчете на головку. Некоторые сведения о подготовке пушно-мехового сырья на экспорт. Бунты, лоты, партии. Документация.

Кожевенное сырье. Правила сортировки, ГОСТы и ТУ. Определение массы (веса) шкур. Вычисление площади шкур. Определение сорта. Пороки кожевенного сырья, их оценка. Биркование. Хранение и транспортировка.

Вопросы для самопроверки

1. Что такое стандартизация пушно-мехового сырья, и что включает в себя это понятие?
2. История ГОСТов и ТУ в России и их значение для нормализации отношений в цепи сдатчик - потребитель?
3. Подразделение различных повреждений пушно-мехового сырья на группы пороков и какие из них наносят наибольший ущерб?
4. Приемы сортировки пушно-мехового сырья и какие требования предъявляются к месту сортировки?
5. Что означает зачет на головку и какое место занимает это понятие в процессе определения цены на шкурки?
6. Вопросы стандартизации кожевенного сырья. Приемы и правила работы с этим товаром.

РАЗДЕЛ 3.
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.1. Общие указания

С целью достаточного закрепления самостоятельно полученных знаний в межсессионный период студенту - заочнику предлагается выполнить один из вариантов контрольной работы. Номер варианта задания, которое вам предстоит выполнить, должен соответствовать двум последним цифрам Вашего личного шифра (см. таблицу подраздела 3.3).

Обычно контрольная работа выполняется от руки, но разборчивым и понятным почерком. Не запрещается выполнять работу машинописным или компьютерным текстом. Объем работы не лимитируется: главное, чтобы ответы на все вопросы были правильными, полными и конкретными, Рекомендуется ответы составлять самостоятельно, своим языком, используя для этого материалы из учебников, книг, инструкций, журналов, отчетов ведомств и хозяйств, но обязательно со ссылками в тексте на авторов или источник информации. Например, "По данным Б.А. Кузнецова (1978), перед обработкой сырья ...", или "пушнину рекомендуется хранить (Кузнецов, 1985)".

Можно приводить опыт и наблюдения Ваших коллег, знакомых специалистов и др., но тоже с конкретными ссылками. Например, "мой знакомый охотовед (фамилия, И.О.) применяет следующую технологию обработки ...". Или "В ...(название организации) заготавливают мясо боровой дичи следующим образом ...". Еще более высокая ступень в Вашей работе - получение фотоснимков какого-либо вида охотничьего сырья, каких-то

моментов в производственном процессе и т.п. Они должны сопровождаться краткими сведениями о дате и месте съемки, краткое название объекта съемки и т.п. Особенно ценны результаты Вашего личного опыта по работе с продукцией охотничьего хозяйства, если таковой, конечно, имеется. При этом нужно так и писать, например, "... в сезон 1999 - 2000 гг. мне удалось добыть самца изюбря. Из его хвастая решил приготовить препарат для" И далее описать технологию. Или "но моим наблюдениям сушку шкурок соболя лучше проводить...", описать, как именно.

На обложку контрольной работы в любом варианте ее исполнения наклеивается заполненный стандартный трафарет заочного отделения академии. На первой странице работы необходимо указать содержание (название) всех номеров вопросов выполняемого Вами задания. Затем каждый из пяти вопросов выносится (повторяется) в заголовке ответа. Заканчивается контрольная работа списком использованной литературы и источников информации, но каждый из них должен быть упомянут в соответствующем месте текста ответов. Приводится этот список в алфавитном порядке и соответствии с ГОСТ 7. - 84. Библиографическое описание документа. См. также И.Т. Дуплищев (1996) "Дипломное проектирование".

После списка литературы следует подписать свою работ Вашей обычной подписью и поставить дату окончательного оформления контрольной работы. В институт ее следует передать (доставить) не позднее, чем за месяц до начала сессии.

3.2. Вопросы для контрольной работы

1. Значение охотничьей продукции в общем комплексе народного хозяйства России, дальневосточного региона, Вашего (или соседнего) хозяйства.
2. В чем заключается уникальность продукции охотничьего хозяйства?
3. Назовите основные пути увеличения производства, расширения ассортимента и повышения качества охотничьей продукции.
4. Роль отдельных видов охотничьей продукции в развитии отечественного и иностранного охотничьего туризма.
5. Принципы классификации продукции охотничьего хозяйства, ее относительность.

6. Особенности заготовки, первичной обработки и хранения охотничьей продукции.
7. Необходимость стандартизации продукции охотничьего хозяйства.
8. Основные методы и способы, применяемые при консервировании охотничьей продукции.
9. Особенности схемы "сырье - полуфабрикат-товар" на пути от охотника к потребителю.
10. Дайте определение понятию «рога животных». В чем заключается отличие рогов от пантов, а в чем - их сходство?
11. Особенности роста и развития рогов у поло - и плотнорогих животных.
12. Видовые отличия рогов и пантов у оленей. Понятие о стадиях роста и возрастные изменения в строении рогов.
13. Организация пантовки в охотничьих угодьях и ее особенности в оленеводческих хозяйствах.
14. Технологический процесс консервирования пантов, последовательность операций и основные требования.
15. Какие факторы определяют качество пантов (их сортность и дефектность)?
16. Какие особенности биохимического состава пантов определяют их как источник биологически активных веществ?
17. Что Вы знаете о рогах полорогих животных как сырье для изготовления медицинских препаратов?
18. В чем заключается разнообразие лекарственно-технического сырья оленей? Проблемы и перспективы заготовок.
19. Характеристика крови оленей разных видов, пути использования.
20. Технологии заготовок крови в полевых и стационарных условиях. Способы консервирования.
21. Технология приготовления пантогематогена и рангема. Хранение, использование.
22. Эмбрионы, сухожилия ног, пенис с семенниками оленей. Характеристика, особенности обработки и хранения.
23. Характеристика и технологии заготовок эидокринно - ферментного сырья от оленей.
24. Природные мускусы: их биологическая роль и особенности у разных видов животных.
25. Расскажите все, что Вам известно о кабарожьей струе.
26. Что Вам известно о струе бобра? В чем ее отличие и сходство с кабарожьей струей?
27. Мускусные железы как сырье для изготовления пахучих приманок.
28. Какова физиологическая роль желчи в организме животных, ее участие в обменных процессах.
29. Технологии заготовки, обработки и сохранения желчи медведя.
30. Что Вы знаете о желчи диких животных (кроме медведя)?
31. Какова роль жировых отложений в физиологии и экологии диких животных?
32. Задачи и проблемы использования жиров диких животных.

33. Дайте характеристику жира сурков и бобров, определите в чем их сходство и в чем различие?
34. Медвежий и барсучий жиры - характеристика, технологии заготовок, обработки и хранения.
35. Что Вы знаете о жире енотовидной собаки?
36. Виды мясо - дичной продукции - ее общая характеристика и примерная классификация.
37. Основные показатели качества мяса, его морфологический и химический состав.
38. Что понимается под процессом "созревание" мяса? Изменение показателей мяса и его естественная убыль при разных способах хранения.
39. Какие факторы влияют на качественные показатели мяса?
40. Охарактеризуйте в целом мясную продукцию группы диких копытных животных.
41. Что Вы знаете о мясной продукции некоторых хищных зверей?
42. Характеристика мясной продукции, особенности заготовок и их перспективы у грызунов.
43. Что Вы знаете о различных методах консервирования и сохранения мяса охотничьих зверей?
44. Стандарты и технические условия на мясо охотничьих животных, сортовой разуб и классификация туш.
45. Органолептические и лабораторные методы определения качества и свежести мяса в полевых условиях.
46. На чем основан принцип классификации пернатой дичи, разработанной Б.А. Кузнецовым?
47. Каким образом обитание в различных типах охотничьих угодий сказывается на товарных свойствах мяса дичи?
48. Технология заготовок, консервирования и хранения боровой пернатой дичи.
49. Охарактеризуйте простейшие приемы и способы отсрочки начала порчи пернатой дичи.
50. Дайте описание технологии различных способов консервирования пернатой дичи - засолки, копчения и др. Как они влияют на пищевые и вкусовые качества продукции?
51. Какие особенности присущи мясной продукции группы водоплавающих птиц чем они объяснимы?
52. Дайте понятие о "выходе" продукции в натуре и процентах, приведите пример на каких-либо видах дичи.
53. Заготовки и сортировка продукции пернатой дичи. Стандарты и технические условия.
54. Расскажите, что Вы знаете о вопросах использования пера и пуха пернатой дичи.
55. Как подразделяется пушно-меховое сырье и для чего необходима его классификация?
56. В чем заключается богатство пушных ресурсов России и какое место в нем занимает клеточная пушнина?

57. Строение кожного и волосяного покрова пушных зверей и его функции в организме.
58. Строение волос, их рост и развитие, дифференциация по категориям.
59. Химический состав и свойства шкур. Изменения химического состава в процессе консервирования и выделки.
60. Характеристика и классификация кожевенного сырья. Топография шкур.
61. Охотничьи звери как источник кожевенного сырья.
62. Какие показатели определяют товарные свойства пушных шкур и как их контролируют?
63. Какие параметры Вам известны для определения товарных свойств волосяного покрова и как выглядит его топография на шкурке по высоте и густоте волоса?
64. Показатели качества мездры пушных шкур и топография их по ее толщине.
65. По каким показателям определяют товарные свойства шкурки в целом? Эталоны и показатели носкости мехов.
66. Какие эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования предъявляют к меховым товарам и в чем превосходство натуральных мехов над искусственными?
67. Показатели изменчивости шкур пушных зверей, ее значение. Понятие о кряже.
68. Что Вы знаете о товарных свойствах кожевенного сырья охотничьих животных и факторах, их определяющих?
69. Роль первичной обработки шкур в сохранении и улучшении их товарных качеств.
70. Как нужно обращаться с тушками добытых зверей и правильно подготовить их к дальнейшей работе?
71. Опишите процесс съемки шкур различными способами. Какие инструменты и материалы для этого необходимы? Технологии и приемы по обезжириванию (мездрению) шкур пушных зверей.
72. Опишите процесс правки шкур и ответьте на вопрос - зависит ли размер шкурки от качества правки?
73. Какие способы консервирования шкур Вы знаете? Опишите наиболее распространенный из них.
74. Расскажите об особенностях первичной обработки шкур наиболее массовых пушных зверей.
75. Хранение и транспортировка пушно-мехового сырья. Условия хранения. Документация.
76. Особенности первичной обработки кожевенного сырья от охотничье-промысловых зверей.
77. Что такое стандартизация пушно-мехового сырья и что включает в себя это понятие?
78. История ГОСТов и ТУ и России и их значение для нормализации отношений в цепи сдатчик - потребитель?

79. Подразделение различных повреждений пушно-мехового сырья на группы пороков и какие из них наносят наибольший ущерб?

80. Приемы сортировки пушно - мехового сырья и какие требования предъявляются к месту сортировки?

81. Что означает зачет на головку, и какое место занимает это понятие в процессе определения цены на шкурки?

82. Вопросы стандартизации кожевенного сырья. Приемы и правила работы с этим товаром.

3.3. Таблица вариантов контрольного задания

Таблица 3.1

Номера вопросов контрольной работы

Предпоследняя цифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1,21,7 3,55,1 8	2,22,7 4,54,1 9	3,23,7 5,53,2 0	4,24,7 6,52,1 6	5,25,7 7,51,1 5	6,26,7 8,50,1 4	7,27,7 9,49,1 3	66,28, 80,48, 12	9,29,8 1,47,1 1	10,21 ,82,4 6,3
2	11,22, 45,60, 81	12,23, 44,5,8 2	13,24, 43,6,7 9	14,15, 42,7,7 8	15,26, 44,8,7 7	16,27, 40,9,7 6	17,28, 39,10, 75	18,29, 38,59, 74	19,22, 37,12, 73	20,23 ,36,1 3,80
3	24,30, 82,35, 1	25,32, 83,34, 2	26,32, 73,35, 5	27,69, 74,38, 32	28,5,7 5,34,3 1	29,6,7 6,35,3 0	21,7,7 7,36,2 0	22,8,7 7,8,37, 19	23,9,7 9,38,1 8	24,10 ,10,8 0,39, 17
4	80,21, 30,40, 16	79,22, 31,41, 71	78,23, 32,42, 72	77,25, 33,43, 13	76,25, 34,44, 12	75,26, 35,45, 11	74,27, 36,46, 10	73,28, 37,47, 9	82,29, 38,48, 8	81,22 ,39,4 9,7
5	23,41, 50,6,7 9	24,42, 51,5,7 8	25,43, 52,4,7 7	26,44, 53,3,7 6	27,45, 54,2,7 5	28,46, 55,1,7 4	29,47, 30,64, 73	21,48, 31,2,8 3	22,49, 30,3,8 2	50,23 ,33,4, 81
6	29,5,8 0,34,1	28,6,8 1,35,5 8	27,7,8 2,36,3	21,8,8 3,37,4	26,9,7 3,38,6 1	25,10, 74,39, 6	24,11, 75,40, 7	23,12, 76,41, 63	22,13, 77,42, 65	25,14 ,78,4 3,10
7	79,21, 15,44, 11	80,22, 12,16, 45	81,23, 17,46, 13	82,24, 18,47, 14	83,25, 19,15, 48	84,26, 20,49, 16	73,27, 30,50, 17	74,28, 31,51, 29	75,32, 29,52, 18	76,33 ,32,5 3,20
8	25,34, 78,41, 54	24,35, 79,42, 55	26,36, 80,1,4 3	27,37, 81,73, 44	28,38, 82,3,4 5	29,39, 83,4,4 6	21,40, 73,62, 47	22,41, 74,6,4 8	23,42, 75,7,4 9	27,43 ,76,8, 50
9	26,44, 74,9,3	23,45, 73,10, 2	24,46, 83,11, 3	25,47, 82,12, 11	26,48, 81,13, 12	27,49, 80,14, 13	28,50, 79,15, 14	29,51, 78,16, 15	70,52, 77,17, 16	28,53 ,76,1 8,17
0	27,54, 19,30, 75	21,55, 20,31, 76	22,57, 47,32, 77	24,2,1 8,33,7 8	25,31, 2,23,7 9	26,4,1 6,35,8 0	27,56, 15,36, 81	28,6,1 4,37,8 2	23,68, 13,38, 83	29,8, 12,39 ,73

РАЗДЕЛ 4.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНО - ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

4.1. Темы для лабораторно - практических занятий

1. Складское хозяйство. Составление схем движения продукции охотничьего хозяйства и его хранения.
2. Технологии консервирования кантон. Методика выбора режима соответственно конкретным условиям.
3. Стандартизация пантовой продукции, определение сорта и дефектности образцов патов из учебной коллекции кафедры. Л. Лабораторные методы определения качества пантов.
5. Технологии консервирования различных видов лекарственно-технического сырья животного происхождения.
6. Технологии разделки туш различных видов охотничьих животных.
7. Органолептическая и лабораторная экспертиза мяса.
8. Сохранение мяса и дичи в полевых условиях. Различные методы консервирования.
9. Строение, состав и топография пушных шкурок.
10. Первичная обработка путно-мехового сырья.
11. Стандартизация пушного мехового сырья и методика расчета "зачета на головку".
12. Приемы сортировки массовых видов пушнины.
13. Изучение образцов и приемов работы с кожевенным сырьем от охотничьих животных.

4.2. Самостоятельная работа студентов

Примерные темы для самостоятельной работы студентов показаны в табл.

1.1. Все они соответствуют программе курса «Охотничье товароведение», но для студента они слишком объемны и служат лишь первым элементом самостоятельного выбора темы. Поэтому после прослушивания темы №1

"Введение в охотничье товароведение" студент конкретизирует тему своей будущей работы. На этом этапе можно воспользоваться советами преподавателя.

Конкретизация может идти примерно в двух направлениях. Первое: например, из группы лекарственно-технического сырья можно выбрать какой-то один вид (вариант А) или несколько видов, но близких по значению (вариант М). В этих случаях названия самостоятельных работ будут выглядеть примерно так - вариант А "Проблемы заготовки и рационального использования желчи медведей», вариант Б «Потенциальные возможности вовлечения в хозяйственный оборот жира животных из семейства волков". Второе: можно остановить выбор на фактическом состоянии дел с каким-либо видом охотничьей продукции в каком-то конкретном субъекте хозяйствования любой формы собственности - охотхозяйстве или группе однотипных охотхозяйств, районе, крае, области и т. п. В этом случае название самостоятельной работы может звучать примерно как "Добыча мяса копытных в Уссурийском обществе охотников и ее рационализация" или «Заготовка шкурок соболя в Красноармейском районе Приморского края и ее перспективы».

Обязательным условием выполнения этого вида учебной работы является самостоятельный поиск и нахождение не менее пяти источников информации по своей теме помимо тех, которые указаны в списках основной и дополнительной литературы, хотя их безусловно тоже нужно использовать.

Следующим этапом будет самостоятельное составление плана последовательности изложения материала, то есть сведений из проработанных источников информации. На этом этапе также можно проконсультироваться у преподавателя.

Форма сдачи самостоятельной работы может быть разной, она определяется преподавателем в зависимости от общей сложившейся учебной обстановки. Это могут быть: написание небольшого (5-7 стр.) реферата, краткое (10-12 мин.) выступление на групповом занятии или на заседании кружка СНО, беседа с преподавателем и др. Надо быть готовым к тому, что преподаватель

назначит Вам оппонента из числа Ваших однокурсников, в задачу которого будет входить поиск слабых мест в Вашей работе или "критика" ее с альтернативной точки зрения. Не исключено, что хорошо выполненная самостоятельная работа в последующем может перерасти в написании дипломного проекта или стать его частью при созвучной тематике.

