

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.ДВ.01.01 Технология первичной обработки пушно-мехового  
сырья**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» заключается в формировании у обучающихся системных знаний и практических навыков, необходимых для организации, ведения и контроля технологических процессов первичной обработки пушно-мехового сырья. Дисциплина направлена на освоение методов оценки качества сырья, современных технологий сортировки, подготовки и хранения меха, а также санитарно-гигиенических и биобезопасных требований. В результате освоения дисциплины студенты должны уметь анализировать технологические процессы, применять современные методы первичной обработки и хранения, контролировать качество сырья и разрабатывать рекомендации по рациональной подготовке пушно-мехового сырья для дальнейшей переработки и производства продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	<b>знает</b> мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения <b>умеет</b> повышать эффективность технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения <b>владеет навыками</b> разработки систем мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

## 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Химия

Биология

Английский

Математика

ФизикаОзнакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Химия

Биология

Английский

Математика

ФизикаЗоология

Химия  
Биология  
Английский  
Математика  
ФизикаСельскохозяйственная экология

Химия  
Биология  
Английский  
Математика  
ФизикаТеория эволюции

Химия  
Биология  
Английский  
Математика  
ФизикаВведение в профессиональную деятельность

Химия  
Биология  
Английский  
Математика  
ФизикаЦифровые технологии в профессиональной деятельности

Освоение дисциплины «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» является  
необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  
Проектная работа  
Технологическая практика  
Технологическая практика  
Преддипломная практика  
Производство продукции животноводства  
Технология производства и переработки продукции пчеловодства  
Организация производства органического сырья  
Разведение и селекция животных  
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов  
Управление качеством продукции животноводства  
Инновации в проектировании пищевых предприятий  
Современные технологии обработки пищевого сырья  
Производство, товароведение и сертификация сыров  
Производство, товароведение и сертификация колбас  
Производство органической пищи  
Технология производства функциональных продуктов питания  
Технология переработки продукции птицеводства  
Основы рационального питания  
Технология хранения и переработки продукции растениеводства  
Технология хранения и переработки продукции животноводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология производства пищевого концентрата  
Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки  
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия  
Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции  
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции  
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов  
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья  
Производство комбинированных пищевых продуктов  
Технология производства мясных полуфабрикатов



3.1.	Выделка пушно-мехового полуфабриката, «Пороки шкур»	2	8	4	4		6	КТ 1	Коллоквиум	ПК-1.3
4.	4 раздел. Отделочные операции									
4.1.	Отделочные операции	2	4	2	2		6		Устный опрос, Тест	ПК-1.3
5.	5 раздел. Крашение мехов									
5.1.	Крашение мехов	2	6	2	4		4	КТ 2	Коллоквиум	ПК-1.3
6.	6 раздел. Облагораживание меха									
6.1.	Облагораживание меха	2	6	2	4		4		Устный опрос, Тест	ПК-1.3
7.	7 раздел. Контрольная точка по всем темам									
7.1.	Контрольная точка по всем темам	2					4	КТ 3	Коллоквиум	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	3а								
	Итого		72	18	18		36			
	Итого		72	18	18		36			

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Классификация кожевенного и пушно-мехового сырья	Классификация кожевенного и пушно-мехового сырья	4/-
Первичная обработка шкур	Первичная обработка шкур	4/-
Выделка пушно-мехового полуфабриката, «Пороки шкур»	Выделка пушно-мехового полуфабриката, «Пороки шкур»	4/4
Отделочные операции	Отделочные операции	2/-
Крашение мехов	Крашение мехов	2/-
Облагораживание меха	Облагораживание меха	2/-
Итого		18

### 5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Классификация кожевенного и пушно-мехового	Классификация кожевенного и пушно-мехового сырья	Пр	2/-/2

сырья			
Первичная обработка шкурок	Первичная обработка шкурок	Пр	2/-/2
Выделка пушно-мехового полуфабриката, «Пороки шкур»	Выделка пушно-мехового полуфабриката, «Пороки шкур»	Пр	4/4/4
Отделочные операции	Отделочные операции	Пр	2/-/2
Крашение мехов	Крашение мехов	Пр	4/-/4
Облагораживание меха	Облагораживание меха	Пр	4/-/4
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Классификация кожевенного и пушно-мехового сырья	6
Первичная обработка шкурок	6
Выделка пушно-мехового полуфабриката, «Пороки шкур»	6
Отделочные операции	6
Крашение мехов	4
Облагораживание меха	4

Контрольная точка по всем темам	4
---------------------------------	---



Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Современные технологии обработки пищевого сырья								x
	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции					x			
	Технологическая практика						x	x	
	Технология кожи и меха		x						
	Технология переработки продукции птицеводства					x			
	Технология производства и переработки продукции пчеловодства						x		
	Технология производства концентратов					x			
	Технология хранения и переработки продукции животноводства							x	x
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства						x	x	
	Товароведение продовольственных товаров			x					

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

## Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
2 семестр		
КТ 1	Коллоквиум	10
КТ 2	Коллоквиум	10
КТ 3	Коллоквиум	10
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		<b>30</b>
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		100

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
2 семестр			
КТ 1	Коллоквиум	10	100 % Правильных ответов = 10 баллов 70% Правильных ответов = 7 баллов 50 % Правильных ответов = 5 баллов 20% Правильных ответов = 2 баллов
КТ 2	Коллоквиум	10	100 % Правильных ответов = 10 баллов 70% Правильных ответов = 7 баллов 50 % Правильных ответов = 5 баллов 20% Правильных ответов = 2 баллов
КТ 3	Коллоквиум	10	100 % Правильных ответов = 10 баллов 70% Правильных ответов = 7 баллов 50 % Правильных ответов = 5 баллов 20% Правильных ответов = 2 баллов

## Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

## Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65

баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

#### Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

#### Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### 7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология первичной обработки пушно

## **-мехового сырья»**

Вопросы для зачета

1. Классификация кожевенного сырья;
2. Классификация пушно-мехового сырья;
3. Требования к кожевенному сырью ГОСТ 28425-90 «Сырьё кожевенное. Технические условия»;
4. ГОСТ 28509-90 «Овчины невыделанные. Технические условия»;
5. Пушное сырьё;
6. Меховое сырьё;
7. Меховые шкуры морского зверя;
8. Первичная обработка шкурок;
9. Подготовка тушки животного к снятию шкурки;
10. Снятие шкурки;
11. Обработка шкурки до товарного состояния;
12. Обезжиривание;
13. Откатка сырых шкурок;
14. Правка шкурок;
15. Сушка шкурок;
16. Отвлаживание шкурок и снятие их с правилок;
17. Откатка сухих шкурок;
18. Откатка по кожевой ткани;
19. Выворачивание шкурок;
20. Откатка по волосу;
21. Протряска в сетчатом барабане;
22. Дообработка шкурок;
23. Выделка пушно-мехового полуфабриката;
24. Пикелевание;
25. Дубление;
26. Жирование;
27. Сушка;
28. Физико-химические и химические воздействия при обработке шкурки (нейтрализация, крашение, жирование, наполнение, сушка, увлажнение, покровное крашение);
29. Механические воздействия при обработке шкурки (строгание, тяжка, разбивка в барабане, шлифовка, прокатка, прессование, обрезка краев кожи);
30. Крашение мехов;
31. Окуночный способ крашения мехов;
32. Намазной способ крашения мехов;
33. Верховой аэрографный способ крашения мехов;
34. Трафаретный способ крашения мехов;
35. Метод фотофильмпечати, с резервированием кончиков волоса;
36. Облагораживание волоса меховых овчин;
37. Приборы и оборудование используемое при обработке шкур;
38. Прижизненные пороки шкур;
39. Производственные пороки шкур.

Вопросы для рефератов, эссе

- 1.Трафаретный способ крашения мехов;
- 2.Метод фотофильм печати, с резервированием кончиков волоса;
- 3.Облагораживание волоса меховых овчин;
- 4.Приборы и оборудование используемое при обработке шкур;
- 5.Прижизненные пороки шкур;
- 6.Производственные пороки шкур.
7. Выделка шкурок норок
8. Выделка шкурок нутрий
9. Выделка шкурок лисиц
10. Выделка шкурок медведя

11. Выделка шкурок белки
12. Выделка шкурок соболя
13. Выделка шкурок зайца
14. Выделка шкурок выдры
15. Выделка шкурок бобра
16. Выделка шкурок КРС
17. Выделка шкурок МРС
18. Выделка шкурок свиней
19. Выделка шкурок коз

Вопросы для контрольных точек

1. Что такое пушно-меховое сырьё и какие виды используются в промышленности?
2. Какие основные характеристики качества пушно-мехового сырья существуют?
3. В чем заключается первичная обработка шкур и меха?
4. Какие цели преследуются при консервации шкур?
5. Что такое соление шкур и для чего оно необходимо?
6. Какие методы сушки применяются на первичной обработке меха?
7. В чем заключается обезжиривание шкур и какие вещества для этого используют?
8. Как проводится промывка шкур и меха после добычи?
9. Какие дефекты шкур и меха можно выявить на первичном этапе обработки?
10. Как осуществляется сортировка сырья по качеству и виду?
11. В чем заключается роль охлаждения и заморозки при хранении пушнины?
12. Какие методы транспортировки и упаковки пушно-мехового сырья применяются?
13. Как различаются технологии обработки сырья пушных зверей и домашних животных?
14. Какие требования предъявляются к санитарно-гигиеническому состоянию сырья?
15. Как влияют погодные условия на качество сырья при первичной обработке?
16. Что такое «влажная» и «сухая» обработка шкур и в чем их отличие?
17. Каковы особенности обработки шкур пушных животных мелких и крупных видов?
18. Какие технологии применяются для первичной обработки меха декоративных животных?
19. Как проводится маркировка и учет сырья после первичной обработки?
20. Какие современные технологии автоматизации используются на предприятиях первичной обработки пушно-мехового сырья?

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### **основная**

Л1.1 Трухачев В. И., Ходусов А. А., Пономарева М. Е. Технология убоя пушных зверей и первичной обработки шкурок: учеб. пособие. - Ставрополь, 2018. - 6 МБ

Л1.2 Растоваров Е. И., Епимахов Е. Э. Пушное звероводство: учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2020. - 2,26 МБ

### **дополнительная**

Л2.1 Коноблей Т. В. Звероводство [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 172 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1007820>

Л2.2 Берестов В. А. Звероводство: учеб. пособие. - СПб.: Лань, 2002. - 480 с.:ил.

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ Методические указания и инструкции: - Ставрополь: АГРУС, 2014. - 300 с.

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
2	Научная библиотека СтГАУ	<a href="https://bibl-stgau.ru/">https://bibl-stgau.ru/</a>

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины обучающимся рекомендуется систематически изучать учебники, справочную литературу, нормативные документы, технологические инструкции и профессиональные базы данных по технологии первичной обработки пушно-мехового сырья. Важно заранее ознакомиться с биологическими особенностями животных, свойствами меха и шерсти, видами сырья, этапами первичной обработки, сортировки и хранения, а также санитарно-гигиеническими требованиями.

При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется изучать технологические схемы и методические материалы, проводить наблюдения за сырьём, оценивать его качество, выявлять дефекты и анализировать технологические процессы первичной обработки. Во время практических работ необходимо соблюдать правила техники безопасности, корректно фиксировать результаты наблюдений и экспериментов, уметь проводить элементарные расчёты и анализ показателей качества сырья.

Для самостоятельной работы обучающимся рекомендуется составлять конспекты, таблицы и схемы, готовить рефераты и отчёты по практическим заданиям, анализировать научные статьи и отчёты предприятий, разрабатывать предложения по улучшению обработки и хранения сырья. Активное участие в лекциях, семинарах и практических занятиях, использование современных информационных ресурсов и соблюдение санитарно-технологических норм способствует формированию прочных знаний и практических навыков.

Методические указания подчеркивают необходимость комплексного подхода к изучению теории и практики первичной обработки пушно-мехового сырья, правильного использования профессиональной терминологии и соблюдения санитарных и технологических требований. Полученные компетенции формируют основу для дальнейшего изучения специализированных дисциплин и успешного выполнения профессиональных задач в отрасли.

## 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -

### 11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	213/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
		213/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		213/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
		214/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
		Читальный зал научной библиотеки	Специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ проф. , дбн Е.Н. Чернобай

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доц. , квн М.Е. Пономарева

\_\_\_\_\_ доц. , дсхн Самокиш Н. В.

Рабочая программа дисциплины «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» рассмотрена на заседании Базовая кафедра частной зоотехнии, селекции и разведения животных протокол № 8 от 03.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Чернобай Евгений Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Технология первичной обработки пушно-мехового сырья» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП \_\_\_\_\_