

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.08.02 Кожевенное и пушно-меховое сырье

Направление подготовки (специальность): 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация): Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Кожевенное и пушно-меховое сырье» являются:

- формирование необходимых теоретических знаний о способах производства из сырья животного происхождения высококачественного кожевенного и мехового сырья с перспективами их развития,
- приобретение практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли,
- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Кожевенное и пушно-меховое сырье» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Кожевенное и пушно-меховое сырье» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-4	Технология производства и переработки продукции овцеводства Технология производства продукции козоводства
ПК-5	Технология переработки продуктов птицеводства Введение в специальность История пищевых производств

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку в процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ПК-5	Технология хранения и переработки продукции животноводства Идентификация и фальсификация продуктов животноводства Производственная (преддипломная) практика

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

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 классификацию и характеристику основных видов пушно-мехового и кожевенного сырья; прогрессивные направления совершенствования качества и ассортимента производимой продукции; технологическое оборудование и процессы производства; Этап 2 требования к качеству сырья и готовому продукту; основы	Этап 1 определить социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции; Этап 2 наметить пути развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии; обеспечить использование рациональных технологий переработки пушно-мехового и кожевен-	Этап 1 опытом самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам переработки пушно-мехового и кожевенного сырья; Этап 2 приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли.

	организации, планирования отрасли, управления, ее экономик.	ного сырья.	
готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5)	Этап 1 биологические, продуктивные и хозяйственные особенности сельскохозяйственных животных; Этап 2 как организовать переработку субпродуктов, крови, технического сырья, обработку шкур, волоса, используя при этом безотходные или малоотходные технологии.	Этап 1 обосновать экономическую целесообразность производства конкретной продукции; Этап 2 наметить пути использования безотходных технологий с учетом современных экологических требований; обеспечить использование рациональных технологий переработки животноводческой продукции.	Этап 1 владеть навыками определения качественных характеристик побочной продукции; Этап 2 опытом самостоятельного принятия решений по текущим и перспективным вопросам переработки побочной продукции животноводства; приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли.

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Кожевенное и пушно-меховое сырье» составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 7	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	18		18	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)	16		16	
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)		12		12
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		60		60
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)				
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	36	72	36	72

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2.5.	Тема 11 Искусственная кожа	7			2								ПК-5
3.	Контактная работа	7	18		16			x				2	x
4.	Самостоятельная работа	7						12		60			x
5.	Объем дисциплины в семестре	7	18		16			12		60		2	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Основные сведения о пушно-меховом сырье	2
Л-2,3	Свойства пушно-мехового сырья	4
Л-4,5	Изменчивость и стандартизация пушно-мехового сырья	4
Л-6	Строение и химический состав кожи и волоса	2
Л-7	Классификация и характеристика кожевенного сырья	2
Л-8,9	Основные процессы и операции кожевенного производства	4
Итого по дисциплине		$\Sigma = 18$

5.2.2 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ПЗ-1	Классификация пушно-мехового сырья	2
ПЗ-2	Пушное сырье. Классификация	2
ПЗ-3,4	Меховое сырье. Классификация	4
ПЗ-5	Классификация и характеристика кожи	2
ПЗ-6,7	Основные процессы и операции кожевенного производства	4
ПЗ-8	Искусственная кожа	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 16$

5.2.3 Темы рефератов

1. Виды красителей для крашения волосяного покрова и кожаной ткани. Способы крашения окислительными красителями и аниловой солью.
2. Классификация кожи для одежды и головных уборов.
3. Классификация меха.
4. Механические отделочные операции кожевенного производства (шлифование, прессование, глажение, прокатка, тяжка, разбивка). Сущность, применяемое оборудование.
5. Овчины невыделанные. Технические условия.
6. Основные параметры кожевенного, мехового и овчинно-шубного производств.
7. Основные этапы развития кожевенного и мехового производств.
8. Отделочные операции мехового производства (откатка, колочение, чесание, стрижка, эпилировка, термохимическая отделка волосяного покрова).
9. Первичная обработка сырья.
10. Последовательность выполнения операций кожевенного производства.
11. Последовательность выполнения операций мехового производства.
12. Система артикуляции натуральных кож.
13. Сортировка каракуля.
14. Сортировка кожевенного сырья.
15. Сортировка пушно-мехового сырья.
16. Способы консервирования.
17. Строение волосяного покрова.
18. Строение стандартов на пушно-меховое сырьё.
19. Строение шкуры.
20. Сырье пушно-меховое. Упаковка, маркировка.
21. Факторы, влияющие на качество сырья.
22. Факторы, влияющие на качество сырья. Индивидуальная изменчивость.
23. Характеристика важнейших видов кожи (шеврет, велюр, замша, опоек).

24. Шкурки кроликов невыделанные. Технические условия.

5.2.4 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1	Основные сведения о пушно-меховом сырье	Второстепенное сырье животного происхождения (скотоволос, щетина), его использование. Стандартизация и сортировка пушно-мехового сырья. ГОСТ 12266-89 «Пушно-меховое сырье. Упаковка и маркировка» ГОСТ 28509-90 «Овчины невыделанные. Технические условия». ГОСТ 2136-87 «Шкурки кроликов невыделанные. Технические условия»	30
2.	Классификация и характеристика кожевенного сырья	Использование отдельных видов кожевенного сырья. Качество кожи. ГОСТ 28425-90. «Сырье кожевенное. Технические условия». ГОСТ 1875-83 «Требования к коже для одежды и головных уборов»	30
Итого по дисциплине			$\Sigma = 60$

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Волков, А.Д. Овцеводство и козоводство [Электронный ресурс]: учебник / А.Д. Волков. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 280 с.
2. Омбаев, А.М. Каракулеводство с основами смушководения [Электронный ресурс]: учебник / А.М. Омбаев, Ю.А. Юлдашбаев, Т.К. Кансеитов. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 264 с.
3. Харченко, Н.Н. Биология зверей и птиц [Электронный ресурс] : учебник / Н.Н. Харченко, Н.А. Харченко. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 432 с.

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Родионов, Г.В. Скотоводство [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 488 с.
2. Шумилина, Н.Н. Практикум по кролиководству [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Шумилина, Ю.А. Калугин, Н.А. Балакирев. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 272 с.
3. Балакирев, Н.А. Содержание, кормление и болезни клеточных пушных зверей [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.А. Балакирев, Д.Н. Перельдик, И.А. Домский. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 272 с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по проведению практических занятий.

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по подготовке реферата;
- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Open Office
2. Google Chrome

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru/>
2. <https://e.lanbook.com>

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

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработала: _____ Ежова О.Ю.