ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГПОУ ЯО РЫБИНСКИЙ ЛЕСОТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

 Утверждаю:

 Зам.директора по учебной работе

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кируца Е.И. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ № 2**

по ПМ.04 «Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства»

МДК 04.02. «Технология заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства».

Специальность 35.02.14. «Охотоведение и звероводство»

 3 курс, заочного отделения.

Составил: преподаватель Блинов П.А.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Председатель ц/к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.

**Контрольная работа № 2.**

Задание №1.

1.Первичная обработка мехового сырья. 2.Классификация плодов и ягод, их строение и характеристика по видам. 3.Правила разделки туш диких животных. 4.Морфологически признаки лекарственного растительного сырья.

Задание № 2. 1.Инвентарь используемый при первичной обработки пушно-мехового сырья. 2.Виды плодов и ягод, заготавливаемых на территории лесоохотничьих хозяйств и их ценность. 3.Химический и органический состав мяса диких животных. 4.Подготовка пчелиной семьи к весеннему медосбору.

Задание № 3.

1.Этапы выделки шкур и их значение. 2.Пщевая ценность лесных плодов и ягод. 3.Правила разделки туш диких животных( лося, кабана, медведя). 4.Лекарственные формы растительного лекарственного сырья ( настои, настойки, чаи, чайные сборы, отвары и др.)

Задание № 4.

1.Технология отмойки и мойки при выделке консервированных шкур пушных зверей. 2.Основные правила заготовки плодов и ягод в лесном фонде. 3.Товарные свойства мяса диких животных. 4.Упаковка, хранение лекарственного растительного сырья.

Задание № 5.

1.Правила обезжиривания шкурки при первичной обработке и выделке пушно-мехового сырья. 2. Первичная обработка плодов и ягод и их консервирование. 3.Способы консервирования мяса диких животных. 4.Первичная обработка лекарственного растительного сырья.

Задание № 6.

1.Общие понятия о выделке шкур. Технология пикелевания шкурок пушных зверей. 2.Технология мочения плодов и ягод. 3.Копчение мяса диких животных. 4.Товарные показатели растительного лекарственного сырья.

Задание № 7.

1.Таннидное дубление при выделке шкур. 2.Технология маринования плодов и ягод. 3.Химический и органический состав мяса дичи(глухаря, тетерева). 4.Правила заготовки лекарственного растительного сырья.

Задание № 8.

1.Алюминиевое дубление при выделке шкур пушных зверей. 2.Технология сушки плодов и ягод. 3.Первичная обработка дичи и их хранение. 4.Характеристика видов лекарственного растительного сырья.

Задание № 9.

1.Формалиновое дубление при выделке шкур пушных зверей. 2.Требования к качеству консервированным плодам и ягодам. 3. Копчение дичи. 4.Продукция пчелиной семьи. Пыльца, обножка, перга их характеристика и использование.

Задание № 10.

1.Хромовое дубление при выделке шкур. 2. Технология производства плодово-ягодных соков. 3.Товарные показатели мяса дичи. 4.Подготовка пчелиных семей к главному медосбору.

Задание № 11.

1.Серное дубление при выделке шкур пушных зверей. 2.Технология заготовки берёзового сока закрытым способом. 3.Видовой состав диких животных, используемых для производства мясной продукции. 4.Правила сбора лекарственного растительного сырья.

Задание № 12.

1.Выделка шкур комбинированным способом. 2.Технология заготовки берёзового сока открытым способом. 3. Использование субпродуктов диких животных. 4.Весенняя ревизия ульев на пчелопасеке.

Задание № 13.

1.Жирование шкурок при выделке пушно-мехового сырья. 2.Изготовление и использование оборудования и инвентаря для заготовки берёзового сока. 3.Видовой состав рыб р. Волги, используемых для отлова. 4.Основы формирования мёда пчелиной семьёй.

Задание № 14.

1.Правило сушки шкурок при выделке пушно-мехового сырья. 2.Технология консервирования берёзового сока. 3.Пищевая ценность мяса рыбы и её икры. 4.Продукция пчеловодства. Сотовый мёд. Выкачка мёда.

Задание №15.

1.Пролёжка, отволаживание, растяжка используемые при выделке шкурок. 2.Морфологические признаки съедобных грибов. 3.Копчение рыбы. 4.Продукция пчеловодства. Прополис, его сбор и использование.

Задание № 16.

1.Зачистка мездры и чистка меха при выделке пушно-мехового сырья. 2.Пищевая ценность съедобных грибов. 3.Вялка рыбы. 4.Химический и органический состав пчелиного воска, его использование.

Задание № 17.

1.Первичная выделка шкур. Забой животных. Оборудование и инвентарь первичной обработки шкур. 2.Правила сбора съедобных грибов и их первичная обработка. 3.Пищевая и лекарственная ценность мёда, требования к качеству мёда. 4.Копчение рыбы.

Задание №18.

1.Забой животных электрическим током и с помощью химических веществ. 2.Холодное соление грибов. 3.Первичная обработка дичи. 4.Характеристика видов продукции пчеловодства.

Задание № 19.

1.Технология съёма шкурок « трубкой». 2.Маринование грибов. 3.Оценка качества рыбной продукции. 4.Состав пчелиной семьи и её качественные показатели.

Задание № 20.

1.Технология съёма шкурок «чулком». 2. Правила сушки грибов и их хранение. 3. Первичная обработка рыбы. 4.Технические требования при изготовлении ульев.

**Основная** **литература:**

1. Аганин М.В., Смирнов В.П. Справочник заготовителя плодоовощной про­дукции в потребительской кооперации. М.: Экономика, 2006.
2. Боряев В.Е. Товароведение дикорастущих плодов, ягод и лекарственно-технического сырья. М: Экономика, 2004
3. Круглякова Г. В. Заготовки, хранение и переработка дикорастущих ягод и грибов. М: Экономика, 2004
4. Переверзева А.Д. Товароведение пушно-мехового сырья. М: Экономика,2006.
5. Лесной кодекс Р.Ф. 2006 г.
6. Жабцев В.М. Пчеловодство. М. АСТ.Харвест.2005г.
7. Кузнецова МА. Лекарственное растительное сырьё.ГОСТ 6077-80.Москва. Издательство Высшая школа. 1984г.
8. В.Б. Петрунин, И.В. Рымалов, Т.П. Сипко, Переработка охотничьей АСТ.АСТРЕЛЬ, М.-2003 г.
9. Казанцева И.И. Выделка шкур и изготовление изделий из них.М.ООО Издательство АСТ.Донецк- 2005 г.

**Дополнительная:**

1. Грицюк В.Н. и др.Товароведение сельскохозяйственных продуктов и лекарственно-технического сырья. М.: Экономика, 1988.
2. Гревцев Е.А.Товароведение животного сырья. М.: Экономика, 1977.
3. Каспарьянц С.А. и др.Товароведение и технология первичной обработки кожевенного сырья. М.: Легкая индустрия, 1977.
4. Миронов А.Н. и др.Лесная дичь. М: Лесная промышленность, 1973.
5. Эткин Я.С Товароведение пушно-мехового сырья и готовой продукции М.: Легпромбытиздат, 1990.

**Интернет-ресурсы:**

[http://www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru/)

[http://www.ferretdv.ru](http://www.ferretdv.ru/)

[http://www.ya-fermer.ru](http://www.ya-fermer.ru/)