

Аннотация рабочей программы
дисциплины **ОП. 05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»** специальности среднего профессионального образования Специальности: 19.02.08
Технология мяса и мясных продуктов.

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина ОП. 05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание дисциплины ОП. 05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» направлено на достижение следующих **целей**:

- определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);
- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.

Задачи изучения ОП.05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является формирование у обучающихся общебиологического базиса для изучения специальных дисциплин, освоение которых позволит использовать приобретенные знания для получения от животных максимально возможной продукции заданного качества и свойств.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;
- строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного;
- строение, топографию и физиологические функции органов движения;
- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;
- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;
- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;
- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;
- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);
- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 28 часов.

4. Содержание дисциплины (приводится перечень разделов или тем).

Раздел 1. Анатомия

Тема 1.1. Понятие об анатомии как науке. Органы, аппараты и системы органов животного организма.

Тема 1.2. Общая характеристика скелета.

Тема 1.3. Общая характеристика соединения костей.

Тема 1.4. Мышечная система.

Тема 1.5. Система органов кожного покрова и его производных.

Тема 1.6. Общая характеристика аппарата пищеварения домашних животных.

Тема 1.7. Общая характеристика строения аппарата дыхания и функциональной системы дыхания.

Тема 1.8. Ангиология. Общая характеристика сердечно-сосудистой системы.

Тема 1.9. Органы мочевыделения и размножения

Тема 1.10. Неврология. Общая характеристика нервной системы. ЦНС. Строение спинного мозга. Строение головного мозга.

Раздел 2. Физиология

Тема 2.1. Система крови.

Тема 2.2. Система кровообращения и лимфообращения

Тема 2.3. Система дыхания.

Тема 2.4. Система пищеварения.

Тема 2.5. Обмен веществ и энергии.

Тема 2.6. Система выделения.

Тема 2.7. Эндокринная система.

Тема 2.8. Система размножения.

Тема 2.9. Система лактации.
Тема 2. 10. Физиология мышц и нервов.
Тема 2.11. Центральная нервная система.
Тема 2.12. Высшая нервная деятельность.
Тема 2.13. Сенсорные системы (анализаторы).

5. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

6. Разработчики программы.

к.с-х.н., доцент кафедры
общей зоотехнии
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»

Слащина Т.В.

к.б.н., доцент кафедры
акушерства, анатомии и хирургии
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»

Обрывков В.А.