

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

Наименование дисциплины: ОП. 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Цели и задачи учебной дисциплины

В результате изучения 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;

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 животных;
- 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;

Результаты освоения учебной дисциплины

Код, наименование компетенций	Результат обучения	Номер и наименование темы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессией, проявлять к ней устойчивый интерес;	Знать:- морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;	Введение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;	Знать: строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного; Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов; Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах 4.5. Система органов размножения
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения; Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);	2.1. Костная система (остеология)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов; Уметь- использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	4.3. Система органов дыхания

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности;	<p>Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения</p> <p>Знать: строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения;</p> <p>Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);</p>	<p>2.3. Мышечная система</p> <p>5.1. Система органов крово – и лимфообращения</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	<p>Знать:- строение, топографию и физиологические функции органов движения</p> <p>Знать:- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;</p> <p>Уметь-определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);</p>	<p>2.4. Вентральные мышцы шеи</p> <p>4.4. Система органов мочеотделения</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий;	<p>Знать: строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;</p> <p>Знать: строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов</p> <p>Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;</p>	<p>3.1. Кожный покров, его производные</p> <p>7.1. Нервная система и анализаторы.</p>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;	<p>Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения;</p> <p>Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);</p>	<p>2.2. Типы соединений костей</p>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;	<p>Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;</p> <p>Знать: строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;</p> <p>Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;</p>	<p>4.2. Система органов пищеварения</p> <p>6.1. Система органов внутренней секреции.</p>

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	<p>Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;</p> <p>Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств</p>	<p>4.2. Система органов пищеварения</p> <p>4.3. Система органов дыхания</p>
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	<p>Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;</p> <p>Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;</p>	<p>4.1. Общие закономерности расположения и строения внутренностей в связи с их функциями</p>
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<p>Знать:- строение, топографию и физиологические функции органов движения;</p> <p>Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;</p>	<p>2.3. Мышечная система</p> <p>2.4. Вентральные мышцы шеи</p>
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	<p>Знать:- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;</p> <p>Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;</p>	<p>4.1. Общие закономерности расположения и строения внутренностей в связи с их функциями</p>
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	<p>Знать:- строение, топографию и физиологические функции органов крово – и лимфообращения;</p> <p>Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;</p>	<p>5.1. Система органов крово – и лимфообращения</p>
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	<p>Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;</p> <p>Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;</p>	<p>4.2. Система органов пищеварения</p> <p>4.3. Система органов дыхания</p>

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Знать: строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции; Уметь: - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	6.1. Система органов внутренней секреции.
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения; Уметь: определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);	2.1. Костная система (остеология) 2.3. Мышечная система 2.4. Вентральные мышцы шеи
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения; Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	2.3. Мышечная система 2.4. Вентральные мышцы шеи
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Знать: строение, топографию и физиологические функции органов движения; Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	2.3. Мышечная система 2.4. Вентральные мышцы шеи
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Знать: строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов; Уметь: использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств;	4.2. Система органов пищеварения 4.3. Система органов дыхания

Содержание дисциплины

Введение.

Раздел 1 Цитология, гистология и эмбриология.

Тема 1.1. Понятие о клетке, тканях и органах

Раздел 2. Система органов движения

2.1. Костная система (остеология)

2.2. Типы соединений костей

2.3. Мышечная система

2.4. Вентральные мышцы шеи

Раздел 3. Система кожного покрова

3.1. Кожный покров, его производные

Раздел 4. Системы внутренних органов

4.1. Общие закономерности расположения и строения внутренностей в связи с их функциями

4.2. Система органов пищеварения

4.3. Система органов дыхания

4.4. Система органов мочеотделения

4.5. Система органов размножения

Раздел 5. Органы крово – и лимфообращения

5.1. Система органов крово – и лимфообращения

Раздел 6. Внутренняя секреция

6.1. Система органов внутренней секреции.

Раздел 7. Нервная система

7.1. Нервная система и анализаторы.