

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2017

## **ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

### **2. Место дисциплины в структуре ППССЗ**

Дисциплина ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных входит в профессиональный цикл.

### **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения 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.

**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.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;

внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося 32 часа.

Форма аттестации - экзамен.

#### **5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Введение. Предмет и методы изучения анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных

Тема 1.1 Органы опорной системы (связка, хрящ, кость, опорные ткани). Общие закономерности строения и развития скелета. Деление его на отделы

Тема 1.2 Органы опорной системы: связка, хрящ, кость

Тема 1.3 Грудной отдел позвоночного столба

Тема 1.4 Общие закономерности развития и строения позвоночного столба и его элемента позвонка. Развитие скелета головы

Тема 1.5 Поясничный, крестцовый, хвостовой отделы позвоночного столба

Раздел 2. Анатомия и морфология

Тема 2.1 Периферический скелет. Общие закономерности развития и строения, скелета конечностей

Тема 2.2 Скелет поясов и звеньев свободных грудных конечностей. Суставы грудной конечности их связки у сельскохозяйственных животных

Тема 2.3 Общие принципы строения мышечной системы Вспомогательные органы мышечной системы

Тема 2.4 Скелет поясов и звеньев свободных грудных конечностей. Суставы грудной конечности их связки у сельскохозяйственных животных

Тема 2.5 Анатомия и физиология мышечной ткани. Механизм мышечных сокращений. Мышцы позвоночного столба, головы, грудной и тазовой конечностей. Мышцы туловища

Тема 2.6 Дерматология. Общий покров. Состав системы, общие принципы анатомического и гистологического строения. Роговые и железистые производные кожи

Тема 2.7 Морфофункциональные строения кожи и ее производные. Видовые особенности кожи (копыта, рога, волосы) их виды, производные кожи (молочная железа)

Тема 2.8 Спланхнология Общие принципы строения трубчатых и паренхиматозных органов

Тема 2.8.1 Аппарат пищеварения: строение органов ротовой полости и переднего отдела пищеварительной трубки сельскохозяйственных животных. Желудочное пищеварение

Тема 2.8.2 Общие принципы строения органов среднего и заднего отделов кишечной трубки. Застенные железы 12-ти перстной кишки

Тема 2.8.3 Строение тонкого и толстого отделов кишечника

Тема 2.9 Закономерности развития и строения органов дыхания. Физиология дыхания

Тема 2.9.1 Аппарат дыхания: общие принципы анатомического строения органов дыхания у млекопитающих и птиц

Тема 2.10 Закономерности развития и строения органов мочеотделения: Три генерации почек Физиология мочеотделения

Тема 2.10.1 Аппарат органов мочеотделения: состав и строение. Типы почек. Физиология мочеотделения

Тема 2.11 Общая характеристика развития и строения органов размножения самцов и самок

Тема 2.11.1 Аппарат органов размножения самок топография, анатомическое строение и видовые особенности у сельскохозяйственных животных

Тема 2.12 Ангиология. Общая характеристика развитие сердечнососудистой системы.

Тема 2.13 Аппарат кровообращения. Сердце, круги кровообращения, магистральные сосуды туловища у сельскохозяйственных животных

Тема2.14 Закономерности строения артерий и вен, особенности хода и ветвление сосудов. Венозные бассейны

Тема 2.15 Аппарат лимфообращения, его состав, лимфатические протоки. Строение лимфатического узла. Региональные лимфоцентры

Тема 2.15.1 Общая характеристика и развитие аппарата лимфообращения и их протоков. Закономерности строения

Тема 2.16 Спинной мозг деление его на отделы. Спинномозговые нервы и их сплетения у сельскохозяйственных животных

Тема 2.17 Эндокринология. Анатомия и физиология желез внутренней секреции их классификация, морфологические особенности строения

Тема 2.18 Строение большого и ромбовидного мозга, черепно-мозговые нервы (I-XII пары

Тема2.19 Нейрология. Общие закономерности строения нервной системы. Физиология соматической и вегетативной нервной систем. Рефлекторная дуга, развитие спинного и головного мозга. Вегетативная нервная система, состав и строение