

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Анатомия и гистология»
на основе образовательной программы бакалавриата
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. **Цель дисциплины:** формирование у студентов знаний о строении организма животных на макро- и микроскопическом уровне, умения и навыков устанавливать и определять видоспецифические особенности, формы, строение и расположение органов и систем.
2. **Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.
-------	---

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-5	Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
ПК-9	Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

3. **Трудоемкость дисциплины** – 2 ЗЕ (72 часа).

4. Содержание дисциплины:

Лекции (17 ч)

Модуль 1. Краткие сведения об объектах изучения дисциплины, остеология, микология.
Модуль 2. Общий кожный покров и его производные. Система органов пищеварения и дыхания. Сердечно-сосудистая система и органы кроветворения.
Модуль 3. Система органов мочевыведения и размножения. Нервная система и анализаторы. Общая характеристика строения и функции анализаторов. Железы внутренней секреции.

Лабораторные работы (17 ч)

Работа 1. Строение клетки и функции ее органелл.
Работа 2. Плоскости, направления и области тела. Строение костей.
Работа 3. Кожа и ее строение.
Работа 4. Анатомия домашней птицы.

Самостоятельная работа студентов (74 ч)

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
Доцент кафедры ТПП
Стурова

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Ю.Г.

А.А.Беушев