

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.20 «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

#### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных» являются:

а. ознакомление студентов с основами строения организма на разных уровнях организации живой материи: субклеточном, клеточном, тканевом, органном.

б. формирование представления о влиянии возрастных, породных, видовых особенностях анатомии и гистологии с учетом условий кормления, содержания и откорма животных.

а. изучение анатомических, гистологических, ультраструктурных научных методов характеристики животного сырья.

#### 2. Содержание дисциплины «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных»:

Цель и задачи анатомии в подготовке и работе инженера-технолога. Общие закономерности строения тела животных. Костная система – остеология. Осевой и периферический скелет животных. Соединение костей скелета – синдесмология. Мышечная система – миология. Анатомия мышечной системы. Сердечно-сосудистая система. Покровный эпителий. Кожа и ее производные. Железистый эпителий. Эндокринные железы. Учение о внутренностях (спланхнология). Органы пищеварения. Система органов дыхания. Мочеполовая система. Морфология крови. Органы гемопоэза и иммуногенеза. Нервная ткань и органы нервной системы

#### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

##### 1) Знать:

а) основные закономерности анатомии осевого и периферического скелета и гистологии костной, хрящевой, соединительной тканей;

б) анатомию мышц разного строения и гистологию скелетной, сердечной и гладкой мышечной тканей;

в) анатомию и гистологию эндокринных органов, системы иммуногенеза, крови и кроветворения;

г) органы пищеварения, дыхания, выделения, размножения, кожу и ее производные;

д) анатомию центральных и периферических органов нервной системы и гистологию нервной ткани.

##### 2) Уметь:

а) определить последовательность локализации костей в осевом и периферическом скелете животных, клеточные и межклеточные структуры скелетных тканей;

б) дифференцировать мышцы разного строения и микроструктуру разных видов мышечных тканей;

в) применить знания об анатомии и гистологии различных органов и тканей для характеристики эндокринного, ферментного, кератинсодержащего сырья и субпродуктов.

##### 3) Владеть:

а) основными закономерностями структуры клеток, тканей, органов и организма животных при проведении технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

б) знаниями об основных свойствах продуктов питания и их изменении по стадиям технологического процесса с учетом структуры органов и тканей.

Зав.каф. ТММП

Ежкова Г.О.