МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**4 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 2		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**2(1.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	48	48	48	48
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80.35	80.35	80.35	80.35
Сам. работа	28	28	28	28
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор ХРАМОВА Валентина Николаевна дбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
ель преподавания дисциплины
«Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», вместе с другими дисциплинами, призвана заложить фундамент научного подхода к познанию живого организма, его функциональных возможностей, становления формы под воздействием функции, наследственных факторов и факторов внешней среды.
Задачи изучения дисциплины
В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
– изучить строение организма сельскохозяйственных животных и птиц, являющихся сырьем для перерабатывающей промышленности;
– осветить вопросы, касающиеся функциональной и эволюционной анатомии и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей;
– ознакомиться с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в макроскопической и микроскопической (гистологии) анатомии для решения проблем животноводства и переработки продуктов животного происхождения, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.2.2	Промышленная санитария
2.2.3	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.4	Технологии комплексной переработки продуктов убоя
2.2.5	Технологии специализированных предприятий
2.2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.7	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.8	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.9	Теоретические основы пищевых технологий
2.2.10	Химия пищи
2.2.11	Общая технология мясной отрасли
2.2.12	Органолептический анализ мяса и мясных продуктов
2.2.13	Физико-механические свойства пищевых сред
2.2.14	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов
2.2.15	Производственная практика: Технологическая практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1: Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: знает методы самостоятельного поиска информации, сущность и значение информации в развитии современного общества, применимые к решению профессиональных задач
ОПК-2.2: Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: умеет приобретать самостоятельно новые знания, получать и обрабатывать информацию из различных источников и использовать данную информацию для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.3: Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач
Результаты обучения: владеет навыками использования современных технологий, способами интерпретации и структурирования производственной информации в управлении качеством продукции, методами использования нормативной и технической документации, методами контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции