

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ
ЖИВОТНЫХ

по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

(направление подготовки - Технология мяса и мясных продуктов)

Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от «18» мая 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составитель Верина Ирина Сергеевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на предметно-цикловой комиссии профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07, 19.02.08, 19.02.12

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель ПЦК _____ /Верина И.С.

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О. (должность представителя работодателей, подпись)

«__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОПОП СПО) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП. 08 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных является частью общепрофессионального цикла учебного плана ОПОП СПО.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Целью учебной дисциплины является - изучение видов и свойств микроорганизмов, видов и техник лабораторных исследований, а также правил и санитарных норм в пищевом производстве.

Для достижения целей предусмотрено решение следующих задач:

- изучение виды тканей и их свойства используемые для пищевого производства;
- изучение строения систем и органов сельскохозяйственных животных;
- изучение физиологических процессов тканей и органов;

- научиться дифференцировать по строению костей туши животных.

Программа учебной дисциплины ОП. 08 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» в соответствии с требованиями ФГОС СПО направлена на формирование соответствующих знаний и умений, общих компетенций (далее ОК), профессиональных компетенций (далее ПК).

Знания и умения

Знания	Умения
- 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.	- определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); - использовать особенности строения организма животных и птиц, физиологических процессов, происходящих в нём, для получения продуктов заданного качества и свойств;

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенций
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов,

практических занятий - 22 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
Подготовка сообщений	10
Составление плана – конспекта	8
Составление таблиц	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 08 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия , самостоятельная работа обучающихся	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
		ТЗ	ПЗ	СР	
1	2	3			4
Раздел 1. Понятие о клетке и тканях.		6	6	5	
Тема 1.1 Введение.	<i>Содержание учебного материала:</i>	2			ОК 1
	Понятие дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», её задачи, содержание и связь с другими дисциплинами учебного плана. Роль анатомии в совершенствовании технологических процессов и повышении их эффективности. Методы изучения анатомии, гистологии и физиологии. Роль дисциплины в подготовке специалистов.	2			
Тема 1.2 Понятие о клетке.	<i>Содержание учебного материала:</i>	2		2	ОК 1
	Понятие о клетке. Типы и строение оболочек. Функции. Виды органелл и включений. Их строение, функции и особенности. Строение ядерного аппарата. Строение ядра и его функции.	2			
	Самостоятельная работа № 1 Строение клетки и ее деление			2	
Тема 1.3 Понятие о тканях.	<i>Содержание учебного материала:</i>	2	6	3	ОК 1 - ОК 4 ПК 2.1 - ПК 2.3, ПК 3.3
	Основы гистологии. Виды тканей. Деление клеток.	2			
	Практическое занятие №1. Эпителиальные ткани, строение, виды и их функции.		2		
	Практическое занятие №2. Соединительная ткань, строение, виды и их функции.		2		
	Практическое занятие №3. Кровь, ее функции, строение. Виды форменных		2		

	элементов, их строение и функции. Костная ткань, строение и их функции. Строение костей.				
	Самостоятельная работа № 2 Скелеты различных видов животных. Соединение костей скелета.			3	ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 3.3
Раздел 2. Костная и мышечные системы.		18	6	13	
Тема 2.1 Костная система.	<i>Содержание учебного материала:</i>	12	4	4	ОК 1 - ОК 4 ПК 1.1
	Понятие о скелете. Роль скелета, закономерности его строения. Составные части скелета. Костный скелет, функциональное значение его элементов. Строение кости как органа. Осевого скелет. Области тела животного. Направления на теле.	2			
	Шейный отдел. Грудной отдел. Поясничные, крестцовые, хвостовые позвонки.	2			
	Грудная клетка, скелет грудной конечности. Скелет тазовых конечностей и тазового пояса.	2			
	Скелет головы. Мозговой отдел черепа., их строение. Лицевой отдел черепа, их строение.	2			
	Соединение костей. Сращения, их виды. Суставы грудных и тазовых конечностей, их связи.	2			
	Практическое занятие №4. Анализ строения отдельных костей туловища.		2		
	Практическое занятие №5. Анализ строения головы, конечностей.		2		
	Иммунная система, строение и функции.	2			
	Самостоятельная работа № 3 Области тела и строение скелета			4	ОК 5 - ОК 7 ПК 2.1 - ПК 2.3, ПК 1.1, ПК 3.3
Тема 2.2 Мышечная система.	<i>Содержание учебного материала:</i>	6	2	9	ОК 1 - ОК 4 ПК 1.1

	Понятие о мышцах, их функции. Строение мышц. Их типы, формы.	2			ОК 8, ОК 9, ПК 2.1 - ПК 2.3
	Мышцы туловища и хвоста. Подкожные мышцы. Лицевые и жевательные мышцы головы.	2			
	Мышцы конечностей. Влияние утомляемости животных на степень обескровливания и качества мяса.	2			
	Практическое занятие №6. Анализ мышц тела животного.		2		
	Самостоятельная работа № 4 Строение мышцы. Мышцы различных видов животных			9	
Раздел 3. Кожный покров и его производные.		2	0	0	
Тема 3.1 Кожный покров и его производные.	<i>Содержание учебного материала:</i>	2			ОК 1 - ОК 4 ПК 1.1
	Кожный покров, его физиологическое значение. Строение кожи млекопитающих и птиц.	2			
Раздел 4 Система внутренних органов.		12	4	10	
Тема 4.1 Система органов пищеварения.	<i>Содержание учебного материала:</i>	6	2	2	ОК 1 - ОК 4 ПК 2.1 - ПК 2.3
	Общие закономерности расположения и строения внутренних органов, их функции. Строение системы органов пищеварения, его функции. Рот и органы ротовой полости. Глотка, пищевод, их строение и функции.	2			
	Однокамерный и многокамерный желудки, их строение и функции. Желудочное пищеварение. Желудочный сок, его состав и роль в процессе пищеварения.	2			
	Тонкий и толстый кишечник. Печень, поджелудочная железа, их строение и функции. Процессы пищеварения и всасывания в кишечнике.	2			
	Практическое занятие №7. Анализ строения органов пищеварения.		2		
	Самостоятельная работа № 5 Строение желудка курицы и зуба			2	

Тема 4.2 Система органов дыхания.	Содержание учебного материала:	2	2	2	ОК 1 - ОК 4 ПК 1.1, ПК 2.2, ПК 3.3
	Общие закономерности органов дыхания, их функции. Нос, носовая полость, их строение. Гортань, хрящевой остов, связки, их строение. Трахея, бронхи, лёгкие, их строение и функции. Особенности строения и функции дыхания у птиц. Физиология дыхания.	2			
	Практическое занятие №8. Анализ строения органов дыхания.		2		
	Самостоятельная работа № 6 Строение дыхательной системы птицы			2	
Тема 4.3 Мочеполовая система.	Содержание учебного материала:	4		6	ОК 1 - ОК 4, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 2.1 - ПК 2.3
	Общая характеристика органов мочевого выделения, их функции. Механизм образования мочи. Мочевой пузырь, мочеточники, мочеиспускательный канал, их строение и функции.	2			
	Органы размножения самцов. Органы размножения самок.	2			
	Самостоятельная работа № 7 Мочеполовая система			6	
Раздел 5. Система органов крово- и лимфообращения.		4	2	6	
Тема 5.1 Кровеносная система.	Содержание учебного материала:	4	2	6	ОК 1 - ОК 4 ПК 2.1, ПК 1.2, ПК 3.3
	Строение и физиология сердца. Строение артерий, вен, капилляров, их функции. Сосуды малого и большого кругов кровообращения. Артерии шеи, туловища, головы, грудных и тазовых конечностей. Органы кровообращения и иммунной системы.	2			
	Лимфатические узлы в области головы, шеи, стенок и органов грудной, брюшной полостей и тазовых конечностей. Особенности строения органов крово- и лимфообращения у птиц.	2			
	Практическое занятие №9. Анализ строения органов кровообращения. Анализ строения органов лимфообращения.		2		

	Самостоятельная работа № 8 Топография внутренних органов			6	ОК 5 - ОК 7 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.2
Раздел 6. Железы внутренней секреции.		2	0	0	
Тема 6.1 Железы внутренней секреции.	<i>Содержание учебного материала:</i>	2			ОК 1 - ОК 4 ПК 3.3
	Функциональное значение желёз внутренней секреции, их связь с другими системами органов. Эндокринные железы, их строение и топография. Понятие о гормонах, их значение.	2			
Раздел 7. Нервная система и анализаторы.		2	4	0	
Тема 7.1 Центральная и периферическая нервная система.	<i>Содержание учебного материала:</i>	2	2		ОК 1 - ОК 4 ПК 1.1
	Центральная нервная система. Головной мозг, его строение. Оболочки и сосуды головного мозга.	2			
	Практическое занятие №10. Спинной мозг, его оболочки и сосуды. Физиология нервного волокна. Возбуждение нерва, проведение импульса и механизм передачи возбуждения.		2		
Тема 7.2 Анализаторы. Учение И.П.Павлова	<i>Содержание учебного материала:</i>		2		ОК 1 - ОК 4 ПК 1.1, ПК 2.2
	Практическое занятие №11. Рецепторные аппараты как анализаторы внешней среды. Учение И.П. Павлова о безусловных условных рефлексах.		2		
Итого: 102		46	22	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, биохимии и микробиологии молока и молочных продуктов для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Лаборатория: микробиологии, санитарии и гигиены	Оборудование: Учебно-методические пособия для обучающихся: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением-1 Экран-1 Проектор-1 Ванна консольная -1 Весы аналитич. (0,001г) -1 Микроскоп "Альтами 104" 2 Микроскоп Levenhuk Rainbow 50L PLUS -7 Стол лабораторный высокий -1 Стол письменный ЛАБ-1500 -1 Стол пристенный физический-6 Шкаф для документов ЛАБ-800 -1 Шкаф для одежды ЛАБ-800 -2 Шкаф для приборов ЛАБ-800- 2 Шкаф для хранения реактивов -1 Шкаф с застекленным верхом -1 Штатив ШЛ-98 -1 Пинцет мед. 150мм- 2 Стол ученический регулир 2-местн. -8 Стул ученич регул. -16 Стул офисн. черн. -1 Табурет ЛАБ-СЛ-02 (Хокер+) -9
---	---

	Табурет М92 стационар, иск кожа черн. -7 Цифровая фотокамера Levenhuk-1 Штатив для 12 пробирок -1 Посуда лабораторная. Расходные материалы: химические реактивы. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

Реализация программы дисциплины обеспечена учебно-методической документацией.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением. Обучающиеся обеспечены доступом к образовательной платформе Moodle (<https://сдо.нкппип.рф/>)

3.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

3.3 Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных. В.Н.Письменская, Е.М.Ленченко, Л.А.Голицына. М., «КолосС» 2010г.
2. Анатомия домашних животных. И.В.Хрусталёва М., «Колос» 2008г.
3. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных. А.Я.Бобровский, Н.А.Лебедева М., «КолосС» 2009г.
4. Анатомия сельскохозяйственных животных. Практикум. Н.А.Зеленевский, М.И.Лебедев М., «КолосС» 2009г.
5. Функциональная морфология органов пищеварения. В.Н.Письменская, Е.М.Ленченко М., МГУ ПБ, 2009

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка освоения программы учебной дисциплины раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения и навыки, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, которые синхронизируются с предметными результатами обучения и личностными результатами воспитания.

Для контроля и оценки результатов обучения предусмотрен выбор форм и методов с учетом профессиональной направленности обучения по программе учебной дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций, код личностных результатов	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3; Р 2 Тема 2.1, 2.2; Р3 Тема 3.1; Р4 Тема 4.1, 4.2, 4.3; Р5 Тема 5.1; Р6 Тема 6.1; Р7 Тема 7.1, 7.2.	Устный опрос.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3; Р 2 Тема 2.1, 2.2; Р3 Тема 3.1; Р4 Тема 4.1, 4.2, 4.3; Р5 Тема 5.1; Р6 Тема 6.1; Р7 Тема 7.1, 7.2.	Выполнение самостоятельных работ, подготовка к защите практических работ, устный опрос.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	Р 1 Тема 1.3; Р 2 Тема 2.1, 2.2; Р3 Тема 3.1;	Выполнение самостоятельных и практических работ, устный опрос.

деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	P4 Тема 4.1, 4.2, 4.3; P5 Тема 5.1; P6 Тема 6.1; P7 Тема 7.1, 7.2.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	P 1 Тема 1.3; P 2 Тема 2.1, 2.2; P3 Тема 3.1; P4 Тема 4.1, 4.2, 4.3; P5 Тема 5.1; P6 Тема 6.1; P7 Тема 7.1, 7.2.	Защита презентаций, выполнение практических работ, участие в конкурсах.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	P 2 Тема 2.1; P5 Тема 5.1.	Выполнение самостоятельных работ, презентации, участие в конкурсах.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	P 2 Тема 2.1; P5 Тема 5.1.	Выполнение самостоятельных работ, презентации, участие в конкурсах.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	P 2 Тема 2.1; P5 Тема 5.1.	Защита презентаций, выполнение практических и самостоятельных работ, решение ситуационных задач, участие в конкурсах.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	P 1 Тема 1.3; P 2 Тема 2.2;	Выполнение самостоятельных и практических работ,

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Р4 Тема 4.3.	устный опрос.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Р 1 Тема 1.3; Р 2 Тема 2.2; Р4 Тема 4.3.	Выполнение самостоятельных работ.
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Р 1 Тема 1.3; Р 2 Тема 2.1, 2.2; Р3 Тема 3.1; Р4 Тема 4.2, 4.3; Р6 Тема 6.1; Р7 Тема 7.1, 7.2.	Выполнение самостоятельных и практических работ, наблюдение, устный опрос.
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Р 1 Тема 1.3; Р 2 Тема 2.2, 2.3; Р4 Тема 4.1, 4.3; Р5 Тема 5.1.	Выполнение самостоятельных и практических работ, наблюдение, устный опрос.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Р 1 Тема 1.3; Р 2 Тема 2.2; Р3 Тема 3.1; Р4 Тема 4.1, 4.2, 4.3; Р5 Тема 5.1; Р7 Тема 7.2.	Выполнение самостоятельных и практических работ, наблюдение, устный опрос.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Р 1 Тема 1.3; Р 2 Тема 2.2; Р3 Тема 3.1; Р4 Тема 4.1, 4.3; Р5 Тема 5.1; Р7 Тема 7.2.	Выполнение самостоятельных и практических работ, наблюдение, устный опрос.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Р 1 Тема 1.3; Р 2 Тема 2.1; Р4 Тема 4.2; Р5 Тема 5.1; Р6 Тема 6.1.	Выполнение самостоятельных и практических работ, наблюдение, устный опрос.
---	--	--

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);	Опрос, наблюдение, практическая работа
- использовать особенности строения организма животных и птиц, физиологических процессов, происходящих в нём, для получения продуктов заданного качества и свойств;	Опрос, наблюдение, практическая работа
Знания: - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;	Опрос, наблюдение, практическая работа
-строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного	Опрос, наблюдение, тестирование, практическая работа
- строение, топографию и физиологические функции органов движения	Опрос, наблюдение, практическая работа
- строение и физиологические функции кожного покрова и его производных	Опрос, наблюдение, практическая работа
- строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов	Опрос, наблюдение, тестирование, практическая работа
- строение, топографию и физиологические функции органов крово- и лимфообращения	Опрос, наблюдение, практическая работа
- строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции	Опрос, наблюдение, тестирование, практическая работа
- строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.	Опрос, наблюдение, практическая работа
Итоговый контроль в форме экзамена.	