



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «АНАТОМІЯ, ФІЗІОЛОГІЯ І ГІСТОЛОГІЯ»

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр  
**Спеціальність:** 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  
**Освітньо-професійна програма:** Виробництво і переробка продукції тваринництва  
**Викладач:** Патюков Сергій Дмитрович, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів  
кандидат технічних наук, доцент  
**Кафедра:** кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів,  
т. 712-41-80  
**Профайл викладача**    **Контакт:** e-mail: [spatyukov@gmail.com](mailto:spatyukov@gmail.com)

096-748-90-89

### 1. Загальна інформація

**Тип дисципліни** – обов'язкова      **Мова викладання** - українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у третьому семестрі денної форми та заочної форм навчання.

**Кількість кредитів ECTS - 6,0 (денна форма навчання) 6,0 (заочна форма навчання), годин - 180,0 (денна форма навчання), 180,0 (заочна форма навчання)**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	88	40	48
заочна	32	16	16
Самостійна робота, годин	Денна - 92		Заочна - 148

### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Анатомія, фізіологія і гістологія» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти та освітньо-професійній програмі зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва підготовки бакалаврів.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Мета** викладання дисципліни - набуття теоретичних знань у галузі особливостей будови органів, апаратів і систем сільськогосподарських тварин та птиці у нерозривному зв'язку з їх функціями від клітинного рівня до рівня цілісного організму у порівняльно-видовому аспекті; на основі загальних закономірностей визначати видові, вікові і функціональні особливості органів, пов'язані з історичним, індивідуальним розвитком та умовами існування організму в цілому.

### **Завдання дисципліни:**

формування у майбутніх спеціалістів уявлення про універсальність загальнобіологічних механізмів забезпечення процесів життєдіяльності, а також усвідомлення ролі умов існування тварин у формуванні видових, індивідуальних і вікових особливостей будови органів, апаратів і систем органів; загальнопатологічних процесів (дистрофії, некрозу, запалення, пухлин тощо) на різних структурних рівнях, їх етіології і патогенезу; морфологічних проявів патології різних органів хворого організму; етіології і патогенезу неінфекційних, інфекційних й інвазійних хвороб, їх клініко-анатомічних форм, патоморфологічної характеристики та диференційних ознак.

В результаті вивчення даного курсу студент повинен:

#### **знати:**

- предметну область та розуміти професійну діяльність;
- морфологію, фізіологію та біохімію різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;
- способи відтворення, закономірності індивідуального розвитку та розведення тварин для ефективної професійної діяльності у галузі тваринництва;
- будову і функцію клітин, тканин, загальні закономірності будови і розвитку органів тварини;
- будову тіла тварин, поділ його складових частин на системи і апарати за їх функціональним зв'язком;
- взаємне розміщення частин тіла і органів (синтопію);
- проекцію окремих органів на скелет (скелетотопію);
- загальні принципи будови і розвитку окремих органів і систем у процесі їх історичного або індивідуального становлення;
- особливості будови окремих органів і систем в залежності від функції, яку вони виконують;
- патоморфологічну характеристику найбільш поширених інфекційних та інвазійних хвороб сільськогосподарських тварин.

#### **вміти:**

- навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- забезпечувати якість виконуваних робіт;
- застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства;
- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності;
- визначати топографічне розташування і будова органів і частин тіла сільськогосподарських тварин (в тому числі птиці та кролів);
- характеризувати не тільки особливості будови конкретного органу, але і його морфо-функціональний взаємозв'язок з різними системами організму.
- визначати функціональні і структурні зміни в органах і системах органів сільськогосподарських тварин;
- використовувати особливості будови організмів тварин і фізіологічних процесів для отримання продуктів заданої якості і властивостей

4.

Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни (посилання на РП)

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: підсумковий. – диференційований залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО

Сергій ПАТЮКОВ

підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Людмила ВІННИКОВА

підпис