

**АНОТАЦІЯ**  
**з навчальної дисципліни**  
**«Анатомія свійських тварин»**

**Заплановані результати навчання:**

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** дати основи пізнання будови організмів свійських тварин і птиці у видових, породних та вікових аспектах, в їх розвитку і зв'язку з довкіллям.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** забезпечення студентів теоретичними і практичними знаннями про принципи будови, функції, походження і розвиток в онтогенезі та філогенезі органів, їх систем та апаратів тіл свійських тварин і птахів, які необхідні для послідуочого вивчення інших дисциплін спеціальності.

**Компетентності:**

**Загальні:**

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.

ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.

ЗК 8. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.

**Фахові:**

ФК 3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 5. Володіти знаннями про хвороби тварин різної етіології та уміти застосовувати адекватні методи і методики клінічних та лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин різних класів і видів, знати шляхи подальшого використання хворих тварин і продукції, одержаної від них, а також від тварин, підданих лікуванню, профілактичним чи іншим обробкам тощо.

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН 14. Володіти методами контролю технологічних процесів первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль дотримання технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, здійснювати їх інспектування, наносити позначки придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ПРН 16. Мати необхідні знання та уміння для здійснення судово-ветеринарної експертизи згідно з чинним законодавством.

**Методи навчання:**

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;
- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;
- практичні методи: лабораторні роботи;
- традуктивний; передбачає рух від окремого до окремого, від одиничного до одиничного, від загального до загального через порівняння за ознаками подібності (аналогії) чи відмінності;
- порівняння: полягає у виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами;
- робота під керівництвом викладача: самостійна робота;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання (за необхідності).

**Програма навчальної дисципліни**

Тема 1. Вступ. Поняття про предмет анатомію, будову та розвиток організму свійських тварин.

Тема 2. Апарату руху. Остеологія.

Тема 3. Синдесмологія.

Тема 4. Міологія.

Тема 5. Загальний шкірний покрив та його похідні.

Тема 6. Спланхнологія. Порожнини тіла та серозні порожнини.

Тема 7. Апарат травлення. Будова похідних головної, передньої, середньої та задньої кишки.

Тема 8. Будова апарату дихання та окремих його органів.

Тема 9. Будова органів сечовиділення.

Тема 10. Будова органів розмноження самців і самок.

Тема 11. Ангіологія.

Тема 12. Лімфатична система.

Тема 13. Система кровотворних і лімфоїдних органів.

Тема 14. Залози внутрішньої секреції.

Тема 15. Нервова система.

Тема 16. Вегетативний відділ нервової системи.

Тема 17. Загальна характеристика органів чуття. Зоровий, рівноваго –слуховий і інші аналізатори.

Тема 18. Особливості будови тіл свійських птахів.

**Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 240 год.

Кількість кредитів – 8,0.

Форма семестрового контролю – **залік, екзамен.**