

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ  
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии факультета № 5 от «10» мая 2023г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Физиология питания»**

Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров» «Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, Заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	<b>4</b>
Трудоемкость дисциплины, час.	<b>144</b>

Разработчик:

Доцент кафедры морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

В.Н. Каменчук

\_\_\_\_\_  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой незаразных болезней, доцент

Т.Г. Кичеева

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Иваново 2023

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель освоения дисциплины – всеобъемлющее познание механизмов и закономерностей осуществления процессов и функций организма и их регуляции, приобретение навыков по исследованию физиологических констант, функций и умений использования знаний физиологии в практике животноводства и профессиональной деятельности

Задачи:

- познание общих и частных механизмов и закономерностей деятельности клеток, тканей, органов, систем органов и целостного организма, механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций у продуктивных животных;
- приобретение навыков по исследованию физиологических констант и умений использования знаний физиологии в практике животноводства и при переработке продуктов животноводства.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к

обязательной части

Статус дисциплины базовая

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики Биология, биологическая химия, органическая и физколлоидная химия, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции, технология молока и молочных продуктов, технология продуктов птицеводства

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ИД-1ОПК-2</b> Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	все
	<b>ИД-2ОПК-2</b> Использует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	все
	<b>ИД-3ОПК-2</b> Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	все
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сы-	<b>ИД-1ОПК-5</b> Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	все
	<b>ИД-2ОПК-5</b>	все

рья животного происхож- дения	Умеет организовывать и контролировать производ- ство продукции из сырья животного происхождения	
	<b>ИД-ЗОПК-5</b> Владеет навыками организации и контроля произ- водства продукции из сырья животного происхож- дения	все