


 УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор ОГАПОУ «РАТТ»  
 Н.А. Новикова  
 «1» сентября 2021 г.

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**областного государственного автономного профессионального образовательного  
 учреждения «Ракитянский агротехнологический техникум»  
 профессиональной подготовки жиловщиков мяса и субпродуктов**

**Код профессии по ОК 11953**

**Квалификация: 3 разряд**

**Срок обучения: 250 часов**

**Срок обучения: 3 месяца**

**Форма обучения: очная**

№ п/п	Учебные предметы	Количество часов			
		Всего	в том числе		
			Теоретические занятия	Практические занятия	Практическое обучение
1	2	3	4	5	
<b>Учебные предметы профессионального цикла</b>					
1.	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	28	20	8	-
2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	26	16	10	-
3.	Промышленная, пожарная безопасность и охрана труда	20	18	2	-
4.	Обвалка мяса	16	10	6	-
5.	Жиловка мяса и субпродуктов	48	30	18	-
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>138</b>	<b>94</b>	<b>44</b>	-
1	<b>Практическое обучение</b>	<b>108</b>	-	-	108
<b>Итоговая аттестация</b>					
1	Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного	4	2	2	-
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-
	<b>ИТОГО:</b>	<b>250</b>	96	46	108