



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АНО ДПО
«АВС-Центр»

П.П. Сухин
«01» июля 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по программе
«Распиловщик мясoproдуктов»
(3 разряд)

№ п/п	Наименование предметов	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	
I	ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИЙ КУРС	58	58	-	Зачет
1.1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	10	10	-	
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	10	10	-	
1.3	Охрана труда, производственная санитария, пожарная безопасность	20	20	-	
1.4	Основы экологии и охраны окружающей среды	12	12	-	
1.5	Первая помощь пострадавшим на производстве	6	6	-	
II	СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС	92	92	-	Экзамен
2.1	Сырье и материалы	22	22	-	
2.2	Оборудование для распиливания туш	12	12	-	
2.3	Распиливание (разруб) говяжьих туш	12	12	-	
2.4	Распиливание (разруб) свиных туш	12	12	-	
2.5	Разделка и обвалка бараньих туш	12	12	-	
2.6	Стандартизация и контроль качества	22	22	-	
III	ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	162	-	162	
3.1	Производственное обучение	62	-	62	
3.2	Производственная практика	100	-	100	
	Квалификационный экзамен	8	-	-	Экзамен
	Всего:	320			