

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
 Отдел профессионального обучения и дополнительного образования

УТВЕРЖДАЮ
 Ректор ФГБОУ ВО
 Ижевская ГСХА, профессор
 А.И. Любимов
 « 15 » _____ 2018 г.

Учебный план
программы профессионального обучения
(программы профессиональной подготовки) по направлению
«Переработчик скота и мяса»

Цель образовательной программы: приобретение знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций.

К освоению программы профессионального обучения допускаются: лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Объем образовательной программы: 220 часов.

Форма обучения: очно-заочная, с возможностью применения дистанционных технологий.

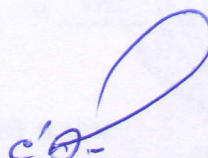
Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

Присваиваемая квалификация: переработчик скота и мяса 2-3 разряда.

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	в том числе				Форма контроля
			аудиторные	из них		самостоятельная работа	
				лекции	лабораторно- практические		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	36	20	10	10	16	зачет
2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	36	20	10	10	16	зачет
3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	20	12	6	6	8	зачет
4	Безопасность жизнедеятельности	36	20	10	10	16	зачет
5	Технология приема и содержания скота до убоя. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней	36	20	10	10	16	экзамен

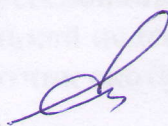
1	2	3	4	5	6	7	8
6	Технология обвалки мяса, жиловки мяса и субпродуктов. Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов.	36	20	10	10	16	экзамен
7	Производственная практика	20	-	-	-	20	зачет
8	Итоговая аттестация	-	-	-	-	-	квалификационный экзамен
	Всего	220	112	56	56	108	

Проректор по ДО,
профессор



С.Д. Батанов

Начальник ОПОДО



С.А. Лопатина

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	в том числе				Формы контроля
			лекции	семинары	лабораторные работы	практические работы	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы анатомии сельскохозяйственных животных	36	20	10	10	16	зачет
2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	36	20	10	10	16	зачет
3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	20	12	6	6	8	зачет
4	Безопасность жизнедеятельности	36	20	10	10	16	зачет
5	Технология приема и содержания скота до убоя. Технологии переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней	36	20	10	10	16	экзамен