

**Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные соответствующей образовательной программой**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

- Основы философии
- История
- Иностранный язык
- Физическая культура / Адаптивная физическая культура
- Математика
- Экологические основы природопользования
- Химия
- Инженерная графика
- Техническая механика
- Электротехника и электронная техника
- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
- Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
- Автоматизация технологических процессов
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Метрология и стандартизация
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельности
- Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
- Технология обработки продуктов убоя
- Технология производства колбасных изделий
- Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов
- Управление структурным подразделением организации
- Выполнение работ по профессии "Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы"