

Русский язык; Литература; Иностранный язык; История; Физическая культура; Основы безопасности жизнедеятельности; Математика; Астрономия; Родная литература; Биология; Химия; Информатика; Введение в специальность; Основы философии; История; Иностранный язык; Физическая культура; Математика; Химия; Экологические основы природопользования; Инженерная графика; Техническая механика; Электротехника и электроника; 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; Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов; Обработка продуктов убоя; Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; Организация работы структурного подразделения; Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».