

Код	Наименование специальности, направления подготовки	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные соответствующей образовательной программой
19.01.14	Оператор процессов колбасного производства	<i>Год набора 2022</i>
		Общая технология мяса и мясопродуктов
		Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		Экономические и правовые основы производственной деятельности
		Безопасность жизнедеятельности
		ПМ 01 Составление фарша для колбасных изделий МДК 01.01 Технология составления фарша для
		ПМ 02 Формовка колбасных изделий МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий
		ПМ 03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий МДК 03.01 Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
		ФК Физическая культура