Русский язык; Литература; Иностранный язык; История; Физическая культура; Основы безопасности жизнедеятельности; Математика; Физика; Информатика; Химия; Биология; География; Обществознание; Индивидуальный проект; История России; Иностранный язык в профессиональной деятельности; Безопасность жизнедеятельности; Физическая культура; Основы бережливого производства, Основы финансовой грамотности; Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности; Процессы и аппараты; Метрология и стандартизация; Автоматизация технологических процессов; Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных; Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов; Технологии национальных продуктов; Основы исследовательской деятельности; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономики, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов; Обработка продуктов убоя; Технология производства колбасных изделий; Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов, Технохимический контроль производства продукции из мяса и мясного сырья; Управление структурным подразделением организации; Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.