

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о История России
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Рецензент Философия
Дата подписания: 11.06.2024 10:29:17
Уникальный идентификатор документа: Иностранный язык
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae
Физическая культура и спорт

Безопасность жизнедеятельности

Правоведение

Математика

Физика

Химия

Современные информационные технологии и искусственный интеллект в профессиональной деятельности

Экология

Биохимия

Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции

Системно-критическое мышление

Микробиология пищевых продуктов

Химия и физика молока

Финансово-экономическая культура

Общая технология молочной отрасли

Общая технология мясной отрасли

Технологическое оборудование отрасли

Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов

Проектирование предприятий отрасли

Биологическая безопасность пищевых систем

Производственный учет и отчетность в отрасли

Технология молока и молочных продуктов

Технология мяса и мясных продуктов

Техно-химический контроль и управление качеством

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Экономика и организация производства

Основы инклюзивной культуры

Введение в профессиональную деятельность

Мотивация и карьерная навигация

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

[Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Общая физическая подготовка](#)

[Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Силовые виды спорта](#)

[Элективная дисциплина по физической культуре и спорту - Игровые виды спорта](#)

[Деловые коммуникации](#)

[Коммуникативный тренинг](#)

[Диджитал коммуникации](#)

[Социальные коммуникации](#)

[Лидерство и формирование команды](#)

[Психология социального взаимодействия](#)

[Технологии групповой работы](#)

[Управление конфликтами](#)

[Технологии проектной деятельности](#)

[Программно-целевая деятельность](#)

[Технологическое предпринимательство и стартапы](#)

[Акселерация технологических проектов](#)

[Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного сыра](#)

[Частные технологии перерабатывающей отрасли](#)

[Технология соленых штучных изделий](#)

[Биотехнология молочных продуктов](#)

[Технология колбасного производства](#)

[Отраслевая стандартизация](#)

[Основы законодательства в отрасли](#)

[Основы разработки и внедрения новых видов пищевых продуктов](#)

[Переработка мяса и молока на предприятиях малой мощности](#)

[Профессиональный иностранный язык](#)

[Современные проблемы агропромышленного комплекса региона](#)