

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Сорочинский ветеринарный техникум – филиал федерального  
государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Оренбургский государственный аграрный университет»

**ОТЧЕТ О САМООБСЛЕДОВАНИИ ПО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

**Специальность 19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ  
ПРОДУКТОВ**

**Квалификация выпускника** *ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ*

**Профиль образовательной  
программы** *ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ*

**Нормативный срок обучения** *3 года 10 месяцев*

Отчет о самообследовании  
рассмотрен и утвержден на заседании  
учебно-методической комиссии  
Сорочинского ветеринарного  
техникума – филиала ФГБОУ ВО  
Оренбургский ГАУ  
Протокол №5 от «19» апреля 2024 г.

Сорочинск, 2024

## Содержание

1. Общие сведения об образовательной программе.....	3
2. Анализ содержания образовательной программы .....	4
3. Анализ учебно-методического обеспечения .....	7
4. Анализ библиотечно-информационного обеспечения.....	9
5. Анализ кадрового обеспечения .....	33
6. Анализ материально-технического обеспечения .....	33
7. Анализ функционирование внутренней системы оценки качества образования .....	61
8. Анализ качества подготовки обучающихся .....	62
9. Анализ трудоустройства выпускников .....	65

## 1. Общие сведения об образовательной программе

Образовательная программа по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов реализуется в филиале на основании лицензии на право ведения образовательной деятельности, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки серия 90Л01 № 0008755, регистрационный № 1736 от 03 ноября 2015г. выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

По состоянию на 01 апреля 2024 г. численность обучающихся составляет 56 чел., в т.ч. по очной форме обучения – 56 чел. За счет средств федерального бюджета обучается 56 чел. (97,6 %) (Таблица 1).

Таблица 1 – Сведения о численности обучающихся по состоянию на 01.04.2024 г., чел.

Курс	Численность обучающихся								
	за счет средств федерального бюджета			с полным возмещением стоимости обучения			всего		
	очно	заочно	всего	очно	заочно	всего	очно	заочно	всего
1									
2	25		25				25		25
3	23		23				23		23
4	18		18	1		1	19		19
Итого	56		56	2		2	57		57

В 2023 г. приема по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов не было.

## 2. Анализ содержания образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов рассмотрена и утверждена на заседании ПЦК педагогов программ СПО УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии протокол №1 от 30.08.2023 г, с учетом дополнений и изменений, утвержденных на заседании УМК филиала (протокол № 6 от 12 апреля 2021 г.).

Образовательная программа соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) в части ее базовых и вариативных компонентов с учетом содержания и объема зачетных единиц, предусмотренных ФГОС, перечня дисциплин обязательной части, продолжительности практик и выполнения выпускной квалификационной работы (Таблица 2).

Таблица 2– Структура образовательной программы

Код цикла или блока	Наименование циклов дисциплин, разделов (блоков)	По стандарту, ЗЕ	По учебному плану, ЗЕ	Отклонения от стандарта
ОП.00	Общеобразовательная подготовка	39	39	-
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	12	15,6	+3,6
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	6,2	7,8	+1,6
П.00	Профессиональный учебный цикл	40,8	60,7	+19,9
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	17,4	31,5	+14,1
ПМ.00	Профессиональные модули	23,3	29,2	+5,9
УП.00	Учебная практика	25	10	-
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		15	-
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4	4	-
ПА.00	Промежуточная аттестация	7	7	-
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6	6	-
ГИА.01	Подготовки выпускной квалификационной работы	4	4	-
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2	2	-

Отклонение в структуре образовательной программы от стандарта произошло в связи с распределением часов вариативной части учебных циклов ППССЗ.

Рабочий учебный план по блокам дисциплин, перечню и объему каждого блока, практической подготовке, учебной нагрузке обучаемых соответствуют требованиям ФГОС. Учебная нагрузка студентов не превышает 36 часов аудиторных занятий в неделю в среднем за период обучения, общий объем учебной нагрузки, включая внеаудиторную работу, составляет не более 54 часов в неделю, продолжительность каникул (в том числе зимних) соответствует требованиям ФГОС.

Сроки освоения образовательной программы по ППССЗ соответствуют требованиям ФГОС.

Рабочие программы дисциплин составлены в полном объеме на основе требований ФГОС с учетом компетентного подхода. В рабочих программах находят отражение проводимые корректировки учебных планов.

В рабочей программе каждой дисциплины определено ее место в образовательной программе, показаны компетенции, приобретаемые обучающимся в результате изучения дисциплины, в соответствии с требованиями ФГОС. В рабочие программы дисциплин, относящиеся к вариативной части рабочего плана, включены темы и вопросы, отражающие передовые направления развития науки и практики.

Разработан полный комплект программ практик, содержащий перечень основных вопросов, структуру отчета и последовательность анализа научного и производственного материала с элементами исследований. Выполнение, оформление, представление и защита отчетов о практике регламентируются Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования ОГАУ-СМК-Пж-7.5.1-07. утвержденным решением Ученого совета университета от 30.09.2020г., протокол №2.

Рабочим учебным планом по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусмотрены следующие виды практик:

1. Учебные практики:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

УП 01.01 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы;

УП 01.02 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование;

ПМ.02 Обработка продуктов убоя;

УП 02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя:  
Технологические процессы;

УП 02.02 Учебная практика по обработке продуктов убоя:  
Технологическое оборудование;

ПМ 03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

УП 03.01 Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы;

УП 03.02 Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование;

УП 03.03 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы;

УП 03.04 Учебная практика по технологии производство копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование;

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения;

УП.04.01 Учебная практика по управлению структурным подразделением организации;

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса;

УП 05.01 Учебная практика: Обвальщик мяса.

2. Производственная практика состоит из двух этапов: практики (по профилю специальности) и преддипломной практики:

ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.03.03 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ППД. Производственная практика (преддипломная).

Результаты исследований, проводимых в период практики и НИР, являются основой дипломной работы. Выполнение, оформление и защита дипломной работы регламентируются программами государственной итоговой аттестации. Методическое обеспечение соответствует требованиям ФГОС.

Преддипломная практика организуется на 4 курсе в 8 семестре после завершения изучения ППСЗ и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательная программа обеспечена базами практик на основе долгосрочных договоров:

Таблица 3 – Базы практик

Сорочинское райпо	Оренбургская область, г. Сорочинск, ул. Красноармейская, 18, тел.4-13-62	Договор № 9-д/ТМиМП 27.01.20 – 27.01.25
ООО мясокомбинат «Сорочинский»	Оренбургская область, г. Сорочинск, ул. Саратовская, д.1, тел.4-12-43	Договор № 25-д/ТМиМП 10.02.2022 г – 10.20.07 г.
ЗАО «Птицефабрика Оренбургская»	Оренбургская область, Оренбургский район, поселок Юный, ул. Прифабричная, 2, тел.	Договор № 43-д/ТМиМП от 07.04.2023 - 07.04.28

### 3. Анализ учебно-методического обеспечения

В филиале введены единые требования к учебно-методическому обеспечению всех дисциплин, ПМ входящих в учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденные Положением о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ подготовки среднего звена от 24 февраля 2015г., протокол №6.

Структура основной профессиональной образовательной программы по ФГОС:

- титульный лист;
- общая характеристика основной профессиональной образовательной программы;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочая программа практики;
- оценочные средства;
- методические материалы.

По образовательной программе имеется полный комплект методических материалов, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС. Учебно-методические комплексы дисциплин по соответствующему направлению подготовки специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов утверждены ПЦК педагогов программ СПО УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Учебно-методические комплексы дисциплин ежегодно обновляются, включая рабочие программы, программы практик и аттестационные материалы (вопросы, тестовые задания и т.д.). Преподавателями филиала ведется обновление и пополнение учебно-методических материалов, а именно: внесение изменений и дополнений в рабочие программы дисциплин, подготовка новых учебных пособий, методических рекомендаций и указаний,

заданий для самостоятельной работы обучающихся для всех видов контроля знаний.

При проведении лекционных и практических занятий преподаватели используют стационарное мультимедийное и проекционное оборудование. Поточные лекционные аудитории оборудованы аудиосистемами, усилителями и микрофонами, позволяющими читать лекции для большой аудитории. С использованием интерактивных форм проводится 75 % занятий.

В условиях перехода к информационному обществу внедрение информационных технологий в образовательный процесс становится одним из приоритетных направлений. Целью информатизации образовательной среды филиала является переход на качественно новый уровень в подходах к использованию компьютерной техники и цифровых образовательных ресурсов; создание условий для воспитания у обучающихся информационной культуры, адекватной современному уровню развития информационных технологий; повышение уровня ИКТ - компетентности студентов и преподавателей; формирование и развитие единого информационного пространства филиала, что по замыслу позволит повысить качество образовательного процесса в рамках подготовки специалиста.

С этой целью в филиале для проведения контроля остаточных знаний и освоения материала используется тестирование, которое осуществляется в программе JoliTest, по тестам, подготовленным преподавателями и перестроенными в формат тестовых заданий с различными вариантами ответов, вводом ответов и поиском соответствий, что в свою очередь помогает понять на какие моменты в процессе обучения следует обратить внимание преподавателям и в каком направлении следует совершенствовать свою работу.

В рамках развития технической основы информационного обеспечения образовательной и воспитательной деятельности за отчетный период преподавателями внедрены новые педагогические технологии:

- использование информационных технологий: интерактивной доски и проектора; программы из пакета OpenOffice: Writer и Calc, WinRAR, Mozilla Thunderbird;

- использование программы из пакета OpenOfficeWriter и Calc преподавателями при разработке нормативной документации: рабочих программ учебных дисциплин и ПМ, электронного УМК; при разработке методических указаний и рекомендаций для студентов; при разработке ФОС;

- использование программы OpenOffice: Impress преподавателями при разработке и проведении занятий-презентаций по учебным дисциплинам, ПМ и внеклассным мероприятиям;

- использование активных методов обучения.

#### **4. Анализ библиотечно-информационного обеспечения**

Библиотека создает единое информационно-методическое пространство, обеспечивающее образовательный процесс в филиале.

Библиотека - важное структурное подразделение учебного заведения; информационный, образовательный и культурный центр филиала.

Основными задачами библиотеки являются:

- наиболее полное обеспечение литературой учебного процесса;
- своевременная выдача учебников и учебных пособий.

С целью решения указанных задач библиотека:

- формирует фонд в соответствии с профилем учебного заведения и информационными потребностями читателей, приобретая учебную и методическую литературу, периодические издания;

- изучает читательские интересы, степень удовлетворенности читательских запросов;

- осуществляет библиотечное и информационное обслуживание читателей на абонементе и в читальном зале на 30 посадочных мест;

- обеспечивает потребности читателей в информации о событиях науки и техники, культуры и искусства, используя формы индивидуального, группового и массового информирования;

- проводит библиографические обзоры, тематические кураторские часы, выпускает информационные бюллетени о новинках литературы;

- проводит Дни информации, массовые мероприятия со студентами (online марафон «Сражаюсь. Верую. Люблю», посвященного 100-летию со дня рождения Э. Асадова, online марафон «Вся моя жизнь в стихах», посвященного 100-летию со дня рождения Р. Гамзатова, online марафон «Дорога жизни», посвященный дню снятия блокады Ленинграда, стенды: «Был город-фронт, была блокада...», «Память пылающих лет»).

В целях наиболее полного удовлетворения информационных запросов читателей выделен фонд читального зала. Он включает в себя энциклопедическую, справочную литературу, периодические издания, подшивки периодических изданий за прошедшие годы.

Общее количество источников литературы по образовательной программе составляет 140 экземпляров. Из них учебников – 94, учебных пособий – 46

Для индивидуальной работы студентов в читальном зале библиотеки находятся 2 компьютера, принтер, сканер.

Библиотека имеет доступ к сети Интернет.

Обучающиеся по образовательной программе располагают возможностью индивидуального одновременного доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в ЭБС, не менее чем для – 100 % обучающихся по каждой из форм получения образования.

Студентам и преподавателям обеспечена возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации и интернет ресурсам. Все студенты и преподаватели имеют возможность открытого доступа к электронно-библиотечным системам (на основании заключенных договоров). Между филиалом и правообладателями электронно-библиотечных систем заключены договоры, которые представлены в Таблице 4.

Таблица 4 - Действующие договоры на ЭБС

ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» Договор № 2023-34Е-44	30.11.2023
ООО «Издательство ЛАНЬ» Договор № 2023-1-44 (п.44 ст.93)	20.11.2023
ООО «ЭБС Лань» Договор № 2023-25Е-44	21.07.2023

Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой по реализуемой образовательной программе отражено в Таблице 5.

Таблица 5 – Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой по реализуемой образовательной программе

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания основной учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся, одновременно изучающих дисциплину	Обеспеченность студентов учебной и учебно-методической литературой (экземпляров на одного студента)
БД.01 Русский язык	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Гольцова, Н.Г., Шамшин, И.В., Мищерина, М.А. Русский язык и литература. Русский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч.1/ Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. – 5-е изд. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2020. – 336 с. – (ФГОС).	15	25	0,6
	Гольцова, Н.Г., Шамшин, И.В., Мищерина, М.А. Русский язык и литература. Русский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч.2/ Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. – 5-е изд. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2020. – 360 с. – (ФГОС).	15	25	0,6
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Бабайцева, В.В. Русский язык и литература: Русский язык. 10-11 кл.: учебник/В.В. Бабайцева.- 4-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2019. – 446, [2] с.: ил.	15	25	0,6
	Богданова, Г.А., Виноградова, Е.М. Русский язык и литература. Русский язык. 10 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (базовый и углубленный уровни) /Г.А. Богданова, Е.М. Виноградова. – М.: ООО «Русское слово- учебник», 2019. – 368 с. (ФГОС).	15	25	0,6
Богданова, Г.А., Виноградова, Е.М. Русский язык и литература. Русский язык. 10 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (базовый и углубленный уровни) /Г.А. Богданова, Е.М. Виноградова. – М.: ООО	15	25	0,6	

	«Русское слово- учебник», 2019. – 358 с. (ФГОС). Греков, В.Ф. Русский язык. 10-11 классы: учеб. пособие для общеобразовательных организаций/В.Ф. Греков, С.Е. Крючков, Л.А. Чешко. - М.: Просвещение, 2019. – 368 с..	15	25	0,6
БД.02 Литература	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Лебедев, Ю.В. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч.1/Ю.В. Лебедев. – 4-е изд. –М.: Просвещение, 2020. – 367с.:ил.	25	25	1
	Лебедев, Ю.В. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. Организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч.1/Ю.В. Лебедев. – 4-е изд. –М.: Просвещение, 2020. – 368с.:ил.	25	25	1
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Чалмаев, В.А. Зинин, С.А. Литература. 11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений: в 2 ч. Ч.1/ В.А. Чалмаев, С.А. Зинин. – 12-е изд. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2019. – 456 с.	25	25	1
Чалмаев, В.А. Зинин, С.А. Литература. 11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений: в 2 ч. Ч.2/ В.А. Чалмаев, С.А. Зинин. – 12-е изд. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2019. – 464 с.	25	25	1	
БД. 03 Иностранный язык	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие, Москва ООО «Прспект», 2021 г.,288 с	20	25	0,8
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Гуреев В.А. Английский язык. Грамматика учебник и практикум для среднего профессионального образования/В. А. Гуреев-2-е изд. перераб.и доп.-Москва: Изд. Юрайт, 2023- 304 с- Профессиональное образование.- текст: электронный. Образовательная платформа Юрайт.	25	25	1
Иванова О.Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся: учебное пособие для СПО/О.Ф. Иванова, М.М.Шиловская-2-е изд.перераб. и доп.- Москва Издательство Юрайт 2023-357 с Образовательная платформа Юрайт.	25	25	1	
БД.04 Математика	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			

	Мордкович А.Г Алгебра и начала анализа 10 11 классы. В 2 ч. Ч.1: учебник.-М.: Мнемозина,2022	25	25	1
	Мордкович А.Г Алгебра и начала анализа 10 11 классы Задачник В 2 ч. Ч.2: учебник.-М.: Мнемозина,2022	25	25	1
	Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10-11 кл: учебник для общеобразоват. учреждений. Базовый и профильный уровни. – М.: Просвещение, 2022	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Колмогоров А.Н. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2022.	25	25	1
	Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 11 кл. – М., 2022.	25	25	1
БД. 05 История	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования/ Д.О. Чураков [и др.]; под редакцией Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 311с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ К.А. Соловьев [и др.]; под редакцией К.А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 241с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9.	25	25	1
БД.06 Физическая культура	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Е.В. Конеева [и др.]; под редакцией Е.В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 599с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Аллянов, Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования/ Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.— 493с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-02309-1.	25	25	1
БД.07 Основы безопасности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Резчиков, Е.А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы:	15	25	0,6

жизнедеятельности	учебник для среднего общего образования/ Е.А. Резчиков, А.В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 635с.— (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4.			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Архипенко, С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности: Курс лекций для СПО: учебное пособие / С. Н. Архипенко, И. Б. Кабыткина, Е. В. Киреев; под редакцией Е. В. Киреева. — Москва: РГУП, 2022. — 326 с. — ISBN 978-5-93916-904-2.	25	25	1
БД.08 Физика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Учебник для 10 класса базовый и профильный уровни/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский/ М.: Просвещение-2021;	25	25	1
	Учебник для 11 класса базовый и профильный уровни/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин/ М.: Просвещение-2021.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Физика: теория, решение задач, лексикон: справочник / Т.И. Трофимова. — Москва: КноРус, 2022. — 315 с. — СПО.	25	25	1
Физика от А до Я: справочник / Т.И. Трофимова. — Москва: КноРус, 2022. — 301 с. — Для ссузов.	25	25	1	
БД.09 Обществознание (включая экономику и право)	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Обществознание: учебник для среднего профессионального образования/ Б.И. Федоров [и др.]; под редакцией Б.И. Федорова. — 3-е изд., перераб. и доп.— Москва Издательство Юрайт, 2023. — 346с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16020-8.	15	25	0,6
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Игошин, Н.А. Обществознание учебное пособие для среднего профессионального образования/ Н.А. Игошин, И.К. Пархоменко, В.И. Гутыра; под общей редакцией Н.А. Игошина. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 242с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16877-8.	25	25	1
БД. 10 Астрономия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебник/ Воронцов –Вельяминов Б.А. Страут Е.К. – 5-е изд., пересмотр. – М.: Дрофа, 2022.	10	25	0,4
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Астрономия. 11 класс: учебное пособие для общеобразоват. организаций:	25	25	1

	базовый уровень/ Е.П. Левитан. – М.: Провещение, 2022.			
БД.11 Родная литература	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Прокофьева, А.Г., Прокофьева, В.Ю., Скибин, С.М. Оренбургский край в русской литературе: монография/А.Г. Прокофьева, В.Ю. Прокофьева, С.М. Скибин. – М.: Издательский дом Академии Естествознания, 2020. – 276 с.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Прокофьева, А.Г., Прокофьева В.Ю. Русские писатели – уроженцы Оренбургского края (XIX-начало XX вв.) М.: Издательство «Спутник +», 2019. – 304 с. Оренбургский край в русской литературе: хрестоматия по литературному краеведению для 9-11 классов/Авт.- составитель Прокофьева А.Г. – Оренбург: Оренбургское литературное агентство, 2019. – 320 с.: <a href="http://www.biblio-online.ru/book/6CFDE1DA-A86C-4739-A894-31A048614841">www.biblio-online.ru/book/6CFDE1DA-A86C-4739-A894-31A048614841</a> .	25 25	25 25	1 1
ПД.01 Информатика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Лопатин, В. М. Информатика: учебник для СПО / В. М. Лопатин, С. С. Кумков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9430-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/221225">https://e.lanbook.com/book/221225</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25	25	1
	Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ / Е. Д. Зубова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47171-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/336194">https://e.lanbook.com/book/336194</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25	25	1
	Практикум по информатике / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5 507-44636-0. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/231491">https://e.lanbook.com/book/231491</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
Сергеева, И. И. Информатика: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7 // ЭБС «Znanium» —	25	25	1	

	<p><a href="https://znanium.com/catalog/product/1583669">URL:https://znanium.com/catalog/product/1583669</a> – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.</p> <p>Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ / Е. Д. Зубова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47171-3. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/336194">https://e.lanbook.com/book/336194</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	25	25	1
ПД.02 Химия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Органическая химия. 11 (10) класс. Базовый уровень: учебник для общеобразовательных учреждений / И.И. Новашинский, Н.С. Новашинская. – 7-е изд. – М.: ООО «Русское слово» - учебник», 2019.	15	25	0,6
	Неорганическая химия. 11 (10) класс. Базовый уровень: учебник для общеобразовательных учреждений / И.И. Новашинский, Н.С. Новашинская. – 7-е изд. – М.: ООО «Русское слово» - учебник», 2019.	15	25	0,6
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Химия в школе: научно-методический журнал учрежден Министерством образования и науки РФ	25	25	1
ПД.03 Биология	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Биология: учебник и практикум для СПО / В. Н. Ярыгин [и др.]; под ред. В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 378 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/book/65C11FED-3404-4187-B797-8E3DF8418950">www.biblio-online.ru/book/65C11FED-3404-4187-B797-8E3DF8418950</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Журнал. Биология в школе. Научно-методический журнал. Учредитель: ООО «Школьная пресса»	25	25	1
ПОО.01 География	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Домагацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: экономическая и социальная география мира: учебник для 10 -11 классов общеобразовательных учреждений. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2020	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Курашева Е.М. Экономическая и социальная география мира в схемах и таблицах. 10 класс. - М.: Издательство «Экзамен», 2019. – 222 с.	25	25	1

ПОО.02 Экология	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Экология: учебник и практикум для СПО / А. В. Тотай [и др.]; под общ. ред. А. В. Тотая, А. В. Корсакова. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 353 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02968-0. — Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/book/B7E2A29F-671C-4A43-AC83-1BB6203202BE">www.biblio-online.ru/book/B7E2A29F-671C-4A43-AC83-1BB6203202BE</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ПОО.03 Выполнение индивидуального проекта по выбору обучающихся	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Кузнецов, Л. М. Экология: учебник и практикум для СПО / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 280 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6362-5. — Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/book/88B24DF2-808F-4A98-BDC0-D7CABD938BCD">www.biblio-online.ru/book/88B24DF2-808F-4A98-BDC0-D7CABD938BCD</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ПОО.03 Выполнение индивидуального проекта по выбору обучающихся	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Земсков Ю. П. Основы проектной деятельности: учебное пособие для СПО/ Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5- 8114-9825-3. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/200399">https://e.lanbook.com/book/200399</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ОГСЭ.01 Основы философии	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Байкова Л.А. Основы учебноисследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Л.А. Байкова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12527-6. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/518041">https://urait.ru/bcode/518041</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ОГСЭ.01 Основы философии	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Дмитриев, В.В. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования/ В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 223с.— (Профессиональное образование).— ISBN978-5-534-16786-3	10	25	0,4
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ОГСЭ.01 Основы философии	Спиркин. А.Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования/ А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 394с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-	25	25	1

	534-00811-1.			
ОГСЭ.02 История	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Сафонов, А.А. История (конец XX — начало XXI века): учебник для среднего профессионального образования/ А.А. Сафонов, М.А. Сафонова .— 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 284с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-16116-8.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ОГСЭ.03 Иностранный язык	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие, Москва ООО «Прспект», 2021 г.,288 с.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ОГСЭ.04 Физическая культура	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ОГСЭ.05 Русский язык	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования/ Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 493с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1.	25	25	1

и культура речи	Русский язык и культура речи: учебник и практикум для СПО/В.Д. Черняк, А.И. Дунев, В.А. Ефремов, Е.В. Сергеева; под общей ред. В.Д. Черняк. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 389 с. – (Серия: Профессиональное образование). – <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Русский язык и культура речи: учебник и практикум для СПО/В.Д. Черняк, А.И. Дунев, В.А. Ефремов, Е.В. Сергеева; под общей ред. В.Д. Черняк. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 389 с. – (Серия: Профессиональное образование). – <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>	25	25	1
ОГСЭ.06 Право	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Волков, А. М. Основы права: учебник для вузов / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 279 с.	20	25	0,8
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Конституция Российской Федерации [(принята всенародным голосованием 12.12.1993) (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)] // Российская газета - 2020. - № 144	25	25	1
	О праве граждан Российской Федерации на свободу передвижения, выбор места пребывания и жительства в пределах Российской Федерации. Закон РФ [от 25 июня 1993 г. № 5242-1 (в ред. от 27. 01.2023)] // Ведомостях Съезда народных депутатов и Верховного Совета Российской Федерации от 12 августа 1993 г., № 32, ст.1227	25	25	1
	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [от 30.12.2001 № 195-ФЗ (ред. от 04.08.2023)] // Собрании законодательства Российской Федерации. - 07. 01. 2002 г. № 1 (часть I) ст. 1	25	25	1
	Налоговый кодекс Российской Федерации (НК РФ) 31 июля 1998 года № 146-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации от 03.08.1998. - № 31. - ст. 3824	25	25	1
	Семейный кодекс Российской Федерации [от 29.12.1995 № 223-ФЗ (ред. от 31.07.2023)] // Собрание законодательства Российской Федерации. - 01. 01. 1996 г. - № 1 - ст. 16	25	25	1
	Трудовой кодекс Российской Федерации [от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 04.08.2023) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2023)] // Собрание	25	25	1

	законодательства Российской Федерации от 7 января 2002 г. № 1 (часть I) ст. 3 Уголовный кодекс Российской Федерации [от 13.06.1996 № 63-ФЗ (ред. от 04.08.2023)] // Собрание законодательства Российской Федерации. - 17.06.1996 . - № 25 - ст. 2954	25	25	1
ЕН .01 Математика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 2: учеб. пособие для СПО / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 285 с. — (Серия: Профессиональное образование).	15	25	0,6
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Баврин, И. И. Математика для технических колледжей и техникумов: учебник и практикум для СПО / И. И. Баврин. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Серия: Профессиональное образование).	25	25	1
ЕН. 02 Экологические основы природопользования	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Гурова Т.Ф. Экология и рациональное природопользование: учебник и практикум для СПО / Т.Ф. Гурова, Л.В. Назаренко. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 188 с. — (Серия Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09485-5. — Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/book/E6E88179-EDBD-4546-BB07-C6A18C39B69D">www.biblio-online.ru/book/E6E88179-EDBD-4546-BB07-C6A18C39B69D</a> .	25	25	1
	Астафьева О. Е. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / О.Е. Астафьева, А.А. Авраменко, А.В. Питрюк. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 354 с. — (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10302-1	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Экологические основы природопользования: учебное пособие/ В.Ф. Протасов. – М.: Альфа – М: ИНФА – М, 2019.	25	25	1
ЕН. 03 Химия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Н.С. Кудряшева, Л.Г. Бондарева. Физическая химия. – М.: Издательство Юрайт, 2019.	25	25	1
	Аналитическая химия: учебник для средних специальных учебных заведений/ О.Е. Саенко.- Ростов н/Д: Феникс, 2019.	25	25	1
	Гельфман М.И., Ковалевич О.В., Юстратов В.П. Коллоидная химия. –	25	25	1

	СПб.: Издательство «Лань», 2019.			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Хомченко И.Г. Общая химия. М.: ООО «Издательство Новая Волна», 2019	25	25	1
ОП.01 Инженерная графика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Чекмарев А.А. Инженерная графика: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Чекмарев. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07112-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/511680">https://urait.ru/bcode/511680</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Иванова Л.А. Инженерная графика для СПО. Тесты: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Л.А. Иванова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 35 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13815-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/519779">https://urait.ru/bcode/519779</a>	25	25	1
	Панасенко, В. Е. Инженерная графика / В. Е. Панасенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 168 с. — ISBN 978-5-507-46137-0. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/298523">https://e.lanbook.com/book/298523</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25	25	1
ОП.02 Техническая механика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Гребенкин, В.З. Техническая механика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.З. Гребенкин, Р.П. Заднепровский, В.А. Летагин; под редакцией В. З. Гребенкина, Р. П. Заднепровского. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10337-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/">https://urait.ru/bcode/</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Техническая механика, Вереина Л.И., Краснов М.М., 2018 <a href="https://obuchalka.org">https://obuchalka.org</a>	25	25	1
Техническая механика Учебник (Вереина Л., Краснов М.); Академия, 2020 Автор(ы): Краснов М.; Вереина Л.; Издатель: Академия ISBN: 978-5-4468-8680-7, 978-5-4468-6588-8 все характеристики ID: SKU1032197	25	25	1	

ОП.03 Электротехника и электронная техника	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Электротехника: учебник/ И.О. Мартынова для СПО, 304 с. 2022. Электронная техника: учебное пособие / Е.А. Москатов. — Москва: КноРус, 2022. — 199 с. — СПО.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Айрапетян В. С., Райхерт В. А. Электротехника и электроника. Электротехника (Айрапетян, В. С. Электротехника и электроника. Электротехника: учебное пособие / В. С. Айрапетян, В. А. Райхерт. — Новосибирск: СГУГиТ, 2022. — ISBN 978-5-907513-21-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/317594">https://e.lanbook.com/book/317594</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).	25	25	1
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Емцев В.Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования/ В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/452964">https://urait.ru/bcode/452964</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум. — Москва; Издательство Юрайт, 2020	25	25	1
ОП.05 Анатомия и физиология с/х животных	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Зеленевский, Н. В. Анатомия и физиология животных / Н. В. Зеленевский, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленевский; Под ред Н. В. Зеленевского. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-507-46101-1. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/297656">https://e.lanbook.com/book/297656</a>	25	25	1
	Лысов В.Ф. Практикум по физиологии и этиологии животных / В. Ф. Лысов, Т.В. Иполитова., В.И. Максимов и др. - М.: КолосС, 2023 г., 288 с.	20	25	0,8
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL:	25	25	1

	<a href="https://e.lanbook.com/book/276437">https://e.lanbook.com/book/276437</a> Менькова, А. А. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных: учебно-методическое пособие / А. А. Менькова, Е. М. Цыганков. — Брянск: Брянский ГАУ, 2022. — 65 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/304868">https://e.lanbook.com/book/304868</a>	25	25	1
ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Ершов, Ю. А. Биохимия: учебник и практикум для СПО / Ю. А. Ершов, Н. И. Зайцева; под ред. С. И. Щукина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10400-4. — Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/book/52C83A81-A406-45A7-9FF2-C3F385A12197">www.biblio-online.ru/book/52C83A81-A406-45A7-9FF2-C3F385A12197</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Фоминых, В. Л. Органическая химия и основы биохимии. Практикум: учеб. пособие для СПО / В. Л. Фоминых, Е. В. Тарасенко, О. Н. Денисова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 144 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09418-3. — Режим доступа : <a href="http://www.biblio-online.ru/book/1420E639-C6E2-4FFF-9CF8-4C397039FA90">www.biblio-online.ru/book/1420E639-C6E2-4FFF-9CF8-4C397039FA90</a>	25	25	1
ОП.07 Автоматизация технологических процессов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Шишмарев В.Ю. Автоматизация технологических процессов: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2021	20	25	0,8
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Ившин В.П.; Перухин М.Ю. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: Учебное пособие –М.: ИНФРА-М, 2022	20	25	0,8
	Бородин И.Ф., Судник Ю.А. Автоматизация технологических процессов – М.: Колос, 2021	20	25	0,8
ОП.08 Информационные технологии в информационной деятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва:	25	25	1

	<p>Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p> <p>Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</p>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	<p>Виноградова, Ю. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебно-методическое пособие / Ю. В. Виноградова. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 120 с. — ISBN 978-5-98076-262-9. — Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130724">https://e.lanbook.com/book/130724</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	25	25	1
ОП.09 Метрология и стандартизация	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	<p>Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022 — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read?id=380013">https://znanium.com/read?id=380013</a></p>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	<p>Кошечкина, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022 — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/read_id=428864">https://znanium.com/read_id=428864</a></p>	25	25	1
ОП.10 Правовые основы профессиональной	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	<p>Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для СПО — Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 345с.</p>	25	25	1

деятельности	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Матвеев, Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное пособие / Матвеев Р.Ф. — Москва: КноРус, 2020. — 157 с. — ISBN 978-5-406-07328-5. — URL: <a href="https://book.ru/book/932171">https://book.ru/book/932171</a> — Текст: электронный.	25	25	1
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Шимко, П. Д. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/512060">https://urait.ru/bcode/512060</a>	25	25	1
	Шарапова, Т. В. Основы менеджмента: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Шарапова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01621-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/514493">https://urait.ru/bcode/514493</a>	25	25	1
	Реброва, Н. П. Основы маркетинга: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Реброва. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03462-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/511695">https://urait.ru/bcode/511695</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Алпатов, Г. Е. Основы экономической теории: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Алпатов [и др.]; под редакцией Г. Е. Алпатова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022 — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09461-9. — Текст: электронный И Образовательная платформа Юрайт [сайт].	25	25	1
Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022 — 305 с. — (Профессиональное	25	25	1	

	образование). — ISBN 978-5-9916 -7906-0. — Текст: электронный И Образовательная платформа Юрайт [сайт]. Коваленко Н.Я. Экономика сельского хозяйства: учебник для среднего профессионального образования /под редакцией Н. Я. Коваленко. — МоскваР Изда - ЛЬПАаол РаИТ 2022 406 С - (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06920-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	25	25	1
ОП.12 Охрана труда	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования/ О.М. Родионова, Е.В. Аникина, Б.И. Лавер, Д.А. Семенов.— 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022.— 139с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17183-9.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Сафонов, А.А. Охрана труда: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ А.А. Сафонов, М.А. Сафонова.— Москва: Издательство Юрайт, 2022.— 485с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-18090-9.	25	25	1
ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования/ Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева.— 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022.— 639с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17400-7.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина.— Москва : Издательство Юрайт, 2022.— 399 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-02041-0.	25	25	1
ОП.14 Кормление животных	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Кормопроизводство и кормление сельскохозяйственных животных Хохрин С. Н., Савенко Ю. П. Издательство «Лань» (СПО) ISBN 978-5-8114-9178-0 Год 2022 Издание 2-е изд., стер. Страниц 300 Уровень образования СПО	25	25	1

	(среднее профессиональное образование)			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Кормопроизводство. Кормление животных. Практикум: Учебное пособие для СПО Калоев Б. С. Издательство «Лань» (СПО) ISBN 978-5-8114-9916-8 Год 2022 Страниц 108 Уровень образования СПО (среднее профессиональное образование)	25	25	1
ОП.15 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Основы ветеринарии / Г. П. Дюльгер, В. И. Трухачев, Г. П. Табаков [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-507-47935-1. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/333287">https://e.lanbook.com/book/333287</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/323627">https://e.lanbook.com/book/323627</a>	25	25	1
	Шадская, А. В. Ветеринарная фармакология / А. В. Шадская, Н. В. Сахно. — 3-е изд, стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46142-4. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/298538">https://e.lanbook.com/book/298538</a>	25	25	1
	Ветеринарная пропедевтика: учебно-методическое пособие / составители В. А. Оробец [и др.]. — Ставрополь: СтГАУ, 2022. — 68 с. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/359993">https://e.lanbook.com/book/359993</a>	25	25	1
Полянцев, Н. И. Акушерство, гинекология и биотехника размножения животных: учебник / Н. И. Полянцев, А. И. Афанасьев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-1252-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/210776">https://e.lanbook.com/book/210776</a>	25	25	1	
ОП.16 Безопасность животного сырья и продуктов питания	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с.	25	25	1

	— ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130155">https://e.lanbook.com/book/130155</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.			
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 177 с. — Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/133412">https://e.lanbook.com/book/133412</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей	25	25	1
ОП. 17 Процессы и аппараты пищевых продуктов	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/516046">https://urait.ru/bcode/516046</a> . Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для СПО.	25	25	1
	Бредихин С. А., Бредихин А. С., Жуков В. Г., Космодемьянский Ю. В., Якушев А. О. Издательство Издательство «Лань» (СПО) ISBN 978-5-507-45561-4 Год 2023 Издание 2-е изд., стер. Страниц 544 Уровень образования СПО (среднее профессиональное образование).	25	25	1
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Вобликова, Шлыков, Пермяков: Процессы и аппараты пищевых производств. Учебное пособие. СПО Подробнее: <a href="https://www.labirint.ru/books/771563">https://www.labirint.ru/books/771563</a>	25	25	1
	Процессы и аппараты пищевых производств. Учебное пособие. СПО (Вобликова Татьяна Сергеевна, Шлыков Сергей Николаевич, Пермяков Анатолий Викторович); Лань, 2020 Авторы: Вобликова Татьяна Сергеевна; Шлыков Сергей Николаевич; Пермяков Анатолий Викторович; Издатель: Лань ISBN: 978-5-8114-6442-5	25	25	1
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота,	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Алексеева, Ю. А. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов / Ю. А. Алексеева, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург: Лань,	25	25	1

птицы и кроликов	2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-47845-3. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/352190">https://e.lanbook.com/book/352190</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.			
	Антипова, Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/516221">https://urait.ru/bcode/516221</a>	25	25	1
	Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/517752">https://urait.ru/bcode/517752</a> .	25	25	1
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>				
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-9940-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/201197">https://e.lanbook.com/book/201197</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25	25	1	
Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продукции животноводства: практикум: учебное пособие / С. В. Семенченко, И. В. Засемчук. — Персиановский: Донской ГАУ, 2022. — 50 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/315041">https://e.lanbook.com/book/315041</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25	25	1	
Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: Учебное пособие для СПО Издательство "Лань" (СПО) ISBN 978-5-507-45577-5 Год 2023 Издание 3-е изд., стер. Страниц 720 Уровень образования СПО (среднее	25	25	1	

	профессиональное образование) <a href="https://e.lanbook.com/book/4895">https://e.lanbook.com/book/4895</a>			
ПМ.02 Обработка продуктов убоа	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/326147">https://e.lanbook.com/book/326147</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25	25	1
	В. В. Пеленко «Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство. Учебное пособие для СПО» — Дата выхода на Литрес: 28 июня 2023 Последнее обновление:2023 Объем: 64 стр. ISBN: 978-5-507-46742-6 Общий размер: 2.4 МБ Общее кол-во страниц: 64 Правообладатель: Издательство ЛАНЬ	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Федоренко, В.Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоа животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья / В.Ф. Федоренко, Н.П. Мишуров, Л.Ю. Коноваленко. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 169 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11461-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/495653">https://urait.ru/bcode/495653</a> .	25	25	1
	Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: Учебное пособие для СПО Издательство "Лань" (СПО) ISBN 978-5-507-45577-5 Год 2023 Издание 3-е изд., стер. Страниц 720 Уровень образования СПО (среднее профессиональное образование) <a href="https://e.lanbook.com/book/4895">https://e.lanbook.com/book/4895</a>	25	25	1
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/326147">https://e.lanbook.com/book/326147</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	25	25	1

	Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности/ В. И. Ивашов – ООО Издательство «ГИОРД», 2020. <a href="https://www.studentlibrary.ru/book">https://www.studentlibrary.ru/book</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Федоренко, В.Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья / В.Ф. Федоренко, Н.П. Мишуров, Л.Ю. Коноваленко. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 169 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11461-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/495653">https://urait.ru/bcode/495653</a>	25	25	1
	Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: Учебное пособие для СПО Издательство "Лань" (СПО) ISBN 978-5-507-45577-5 Год 2023 Издание 3-е изд., стер. Страниц 720 Уровень образования СПО (среднее профессиональное образование) <a href="https://e.lanbook.com/book/4895">https://e.lanbook.com/book/4895</a>	25	25	1
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + е Приложение: Тесты: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, — ISBN 978-5-406-11626-5. <a href="https://book.ru/book/949436">https://book.ru/book/949436</a> — Текст: электронный.	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Грибов, В. Д., Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023 — 224 с. — ISBN 978-5-406-10684-6. — URL: <a href="https://book.ru/book/946262">https://book.ru/book/946262</a> - Текст: электронный.	25	25	1
	Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко. — Москва: КноРус, 2023 — 407с. — ISBN 978-5-406-10330-2. — URL: <a href="https://book.ru/book/944957">https://book.ru/book/944957</a> - Текст: электронный.	25	25	1
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (для специальностей сельскохозяйственного профиля): учебное пособие / А. В. Назаренко, А. Н. Байдаков, О. Н. Кусакина [и др.]. — Москва: КноРус, 2023 — 216 с. — ISBN 978-5-406-10892-5. — URL: <a href="https://book.ru/book/947258">https://book.ru/book/947258</a> — Текст: электронный.	25	25	1
Новицкий, Н. И., Организация производства: учебное пособие / Н.И. Новицкий, А. А. Горюшкин. — Москва: КноРус, 2023 — 350 с. — ISBN	25	25	1	

	978-5-406-11589-3. — URL: <a href="https://book.ru/book/949363">https://book.ru/book/949363</a> — Текст: электронный	25	25	1
	Растова, Ю. И., Экономика организации: учебное пособие / Ю. И. Растова, Н. Н. Масино, С. А. Фирсова, А. Д. Шматко. — Москва: КноРус, 2022. — 200 с.—ISBN 978-5-406-09542-3.—URL: <a href="https://book.ru/book/943189">https://book.ru/book/943189</a> — Текст: электронный.	25	25	1
	Фёдорова, Н. В., Управление персоналом: учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва: КноРус, 2022 — 216 с. — ISBN 978-5-406-09173-9. — URL: <a href="https://book.ru/book/942469">https://book.ru/book/942469</a> — Текст: электронный.	25	25	1
	Кибанова, Л. Н., Управление персоналом. учебное пособие / Л. Н. Кибанова, А. Я. Кибанов. — Москва: КноРус, 2022 — 201 с. — ISBN 978-5-406-08662-9. — URL: <a href="https://book.ru/book/940642">https://book.ru/book/940642</a> — Текст: электронный.			
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса.	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	В.В. Пеленко «Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство. Учебное пособие для СПО» — Дата выхода на Литрес: 28 июня 2023 Последнее обновление:2023 Объем: 64 стр. ISBN: 978-5-507-46742-6 Общий размер: 2.4 МБ Общее кол-во страниц: 64 Правообладатель: Издательство ЛАНЬ	25	25	1
	Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности/ В. И. Ивашов – ООО Издательство «ГИОРД», 2020. <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/">https://www.studentlibrary.ru/book/</a>	25	25	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: Учебное пособие для СПО Издательство "Лань" (СПО) ISBN 978-5-507-45577-5 Год 2023 Издание 3-е изд., стер. Страниц 720 Уровень образования СПО (среднее профессиональное образование) <a href="https://e.lanbook.com/book/4895">https://e.lanbook.com/book/4895</a>	25	25	1	

## **5. Анализ кадрового обеспечения**

К реализации образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов привлечено 11 преподавателей, из них 11 штатных преподавателей (в т.ч. 1 внутренний совместитель). Базовое образование 11 преподавателей, что составляет 100%, соответствует профилю преподаваемых дисциплин по анализируемой специальности. Из 3 преподавателей ведущих профессиональные модули, 2 имеют профильные производственные навыки, что составляет 66,7%.

Все штатные преподаватели (100%), привлеченные к реализации образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, активно участвуют в методической и научно-методической деятельности.

## **6. Анализ материально-технического обеспечения**

Учебно-лабораторная база филиала дает возможность для качественной подготовки специалистов. Она складывается из аудиторного фонда, лабораторной базы, специализированных кабинетов, материалов, оборудования, приборов, технических средств обучения, вычислительной и компьютерной техники.

В филиале имеется учебный корпус, библиотека, спортивный зал, актовый зал, стадион, столовая, медицинский пункт. Имеется 2 компьютерных класса. Все кабинеты и лаборатории оснащены необходимым оборудованием для проведения теоретических, практических и лабораторно-практических занятий (Таблица 6).

Таблица 6 - Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы
1.	БД.01 Русский язык	Кабинет №108 Русского языка и литературы	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, демонстративный стенд. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
		Библиотека для самостоятельной работы	Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи. Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1 шт. Читальный зал (специализированный кабинет).
2.	БД. 02 Литература	Кабинет №108 Русского языка и литературы	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, демонстративный стенд. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition)

			-Adobe Acrobat Reader
		Библиотека Для самостоятельной работы	Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи. Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1шт. Читальный зал (специализированный кабинет).
3.	БД. 03 Иностранный язык	Кабинет №201 Иностранных языков	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, комплект плакатов, Дидактический материал по: грамматическим формам; демонстрационный материал, тематической направленности; словари; аудиозаписи; персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
4.	БД. 04 Математика	Кабинет №205 Математики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
		Кабинет №207 Математических дисциплин	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Модель геометрических тел; приборы математические, технические средства обучения, чертежные принадлежности. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32)

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
5.	БД.05 История	Кабинет №107 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска3-х секционная, комплект плакатов.</p> <p>Рабочее место преподавателя, персональный компьютер. Презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки, исторические карты</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Windows7(x32)</li> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
		Библиотека Для самостоятельной работы	<p>Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи.</p> <p>Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1шт.</p> <p>Читальный зал (специализированный кабинет).</p>
6	БД.06 Физическая культура	Спортивный комплекс: Спортивный зал;	<p>Специальное оборудование:</p> <p>Волейбольные мячи – 8 шт, футбольные мячи – 3 шт., баскетбольные мячи - 4, гимнастические маты – 3 штук, гимнастический конь – 1 шт., гимнастический мостик – 1 шт., гриф для штанги – 2 шт., блины – 52 шт., гимнастические скамейки – 1 шт., гантели разборные – 4 шт., 3кг-6шт., 1,5 кг-6шт., турники съемные -2шт., груша – 1шт., коврики для фитнеса – 10 шт., теннисный стол – 1 шт., канат – 1шт., эстафетная палочка – бшт., мерная рулетка - -1шт., насос-1шт., холохуп – 5 шт., ракетки - 2шт., стойка для метания -1шт., эспандеры – 2шт., судейские свистки – 4шт.,</p>
		Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы	<p>Мини - футбол - стандартные ворота - 2шт.; ворота для мини – футбола.</p> <p>Баскетбольная площадка - 2 металлические стойки, баскетбольные щита – 3шт., 3 кольца, 3-сетки;</p> <p>Волейбольная площадка - металлические стойки для крепления в/б сеток, волейбольная сетка – 2шт.;</p>

		препятствий;	Полоса препятствий – брусья, рукоход, лабиринт, турник..
7	БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет №202 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 2-х секционная, лаборантская, противогазы детские и взрослые, общевойсковой защитный плащ, перчатки защитные, комплект обучающих таблиц - плакатов, комплект плакатов, учебная мина противотанковая -1шт., автоматы – 2шт. Персональный компьютер Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
8	БД. 08 Физика	Кабинет №205 Физики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х элементная. Барометр, уровень, гальванометр, двухэлектронная трубка, реостат ползунковый, регулятор напряжений, набор полупроводников, переключатель однополюсной, амперметр, вольтметр, измеритель сопротивлений, микроамперметр, катушка магнитного поля, осциллограф, лупа, набор по дифракции света, призма прямого зрения, светофильтры, дифракционная решетка, набор линз, молоточек резиновый. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
9	БД.09 Обществознание (включая экономику	Кабинет №107 Гуманитарных и социально-	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, комплект плакатов, презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки. Персональный компьютер.

	и право)	экономических дисциплин	<p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
10	БД. 10 Астрономия	Кабинет №205 Физики	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный, стенды, Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader.</li> </ul>
11	БД.11 Родная литература	Кабинет №108 Русского языка и литературы	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, демонстративный стенд. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
13	ПД.01 Информатика	Кабинет №208 Информационных систем	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 5 шт., плакаты, стенды. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
		Кабинет №209 Информационных технологий в профессиональной деятельности	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 6 шт., диапроектор Epson.</p> <p>Рабочее место преподавателя, персональный компьютер с выходом в интернет, плакаты.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)/</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Яндекс</li> <li>– Avast</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
14	ПД.02 Химия	Лаборатория №206 Химии	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный, коллекции по химии: металлы, нефть, пластмассы, сталь; демонстративные модели; демонстративные приборы; лабораторные приборы; Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)/</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Яндекс</li> <li>– Avast</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
15	ПД.03 Биология	Кабинет №206 Экологических основ природопользования	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
	ПОО.01 География	Кабинет №206 Экологических основ природопользования	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> </ul> <p>Adobe Acrobat Reader</p>
	ПОО.02 Экология	Кабинет №206 Экологических основ природопользования	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> </ul> <p>Adobe Acrobat Reader</p>
	ПОО.03 Выполнение индивидуального проекта по выбору обучающихся	Кабинет №209 Информационных технологий в профессиональной деятельности	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 6 шт., диапроектор Epson.</p> <p>Рабочее место преподавателя, персональный компьютер с выходом в интернет, плакаты.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)/</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Яндекс</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Avast</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
16	ОГСЭ.01 Основы философии	Кабинет №107 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, комплект плакатов, презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows 7 (x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
17	ОГСЭ.02 История	Кабинет №107 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, комплект плакатов, презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows 7 (x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
		Библиотека Для самостоятельной работы	<p>Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи.</p> <p>Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1 шт.</p> <p>Читальный зал (специализированный кабинет).</p>
18	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Кабинет №201 Иностранных языков	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, комплект плакатов, Дидактический материал по: грамматическим формам; демонстрационный материал, тематической направленности; словари; аудиозаписи; персональный компьютер.</p>

			<p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
19	ОГСЭ.04 Физическая культура	<p>Спортивный комплекс: Спортивный зал;</p>	<p>Специальное оборудование: Волейбольные мячи – 8 шт, футбольные мячи – 3 шт., баскетбольные мячи - 4, гимнастические маты – 3 штук, гимнастический конь – 1 шт., гимнастический мостик – 1 шт., гриф для штанги – 2 шт., блины – 52 шт., гимнастические скамейки – 1 шт., гантели разборные – 4 шт., 3кг-6шт., 1,5 кг-6шт., турники съемные -2шт., груша – 1шт., коврики для фитнеса – 10 шт., теннисный стол – 1 шт., канат – 1шт., эстафетная палочка – бшт., мерная рулетка - -1шт., насос-1шт., холохуп – 5 шт., ракетки - 2шт., стойка для метания -1шт., эспандеры – 2шт., судейские свистки – 4шт.,</p>
		<p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;</p>	<p>Мини - футбол - стандартные ворота - 2шт.; ворота для мини – футбола. Баскетбольная площадка - 2 металлические стойки, баскетбольные щита – 3шт., 3 кольца, 3-сетки; Волейбольная площадка - металлические стойки для крепления в/б сеток, волейбольная сетка – 2шт.; Полоса препятствий – брусья, рукоход, лабиринт, турник</p>
20	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	<p>Кабинет №108 Русского языка и литературы</p>	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, демонстративный стенд. Персональный компьютер. Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
		<p>Библиотека Для самостоятельной работы</p>	<p>Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи. Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1шт.</p>

			Читальный зал (специализированный кабинет).
21	ОГСЭ.06 Право	Кабинет №107 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, комплект плакатов. Рабочее место преподавателя, персональный компьютер. Презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки, исторические карты Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
		Этаж 2, Библиотека Для самостоятельной работы	Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи. Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1 шт. Читальный зал (специализированный кабинет).
22	ЕН.01 Математика	Кабинет №205 Математики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
		Кабинет №207 Математических дисциплин	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Модель геометрических тел; приборы математические, технические средства обучения, чертежные принадлежности. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
23	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет №206 Экологических основ природопользования	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, комплект плакатов, презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows 7 (x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
24	ЕН.03 Химия	Лаборатория №206 Химии	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный, коллекции по химии: металлы, нефть, пластмассы, сталь; демонстративные модели; демонстративные приборы; лабораторные приборы; Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows 7 (x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
25	ОП.01 Инженерная графика	Кабинет №102 Инженерной графики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, линейки, циркули, простые карандаши, транспортиры, ватман, геометрические фигуры; стандартные системы
26	ОП.02 Техническая механика	Кабинет №102 Технической механики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, плакаты: соединение деталей и узлов машин, типы передач,

			чертежи редуктора; инструкционные карты;
27	ОП.03 Электротехника и электронная техника	Лаборатория №205 Электротехники и электронной техники	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, набор измерительного инструмента, микрометры, индикаторы, линейки/ Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
28	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория №206 Микробиологии, санитарии и гигиены	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, микроскопы, термостат, стерилизаторы, весы с разновесами, сумка ветеринарная, капсулатурки, термоконтeйнер, халаты, полотенца, плакаты, питательные среды, препараты для окрашивания, кюветки, штативы, пробирки, фарфоровые чаши, стеклянная посуда, покровные и предметные стекла, пипетки., бактериальные петли, спиртовки, шпателя, пинцеты. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
29	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйствен- ных животных	Лаборатория №105 Анатомии и физиологии животных	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, натуральные экспонаты, коллекции, скелеты домашних животных, наборы костей, муляжи, приборы и оборудование; фартуки, нарукавники, щипцы носовые, микроскопы, пробирки, спиртовки, микро и макропрепараты, тесты, плакаты. Персональный компьютер. Программное обеспечение:

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
30	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Лаборатория №206 Химии	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, фарфоровые ступки, электроплитки, спиртовки, ножницы изогнутые, пробирки, мерные колбы, пипетки, воронки, химические стаканы, стеклянные палочки, вода дистиллированная, дезрастворы. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
31	ОП.07 Автоматизация технологических процессов	Лаборатория №103 Автоматизации технологических процессов	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
32	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной	Кабинет №208 Информационных систем	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 5 шт., плакаты, стенды.
		Кабинет №209 Информационных	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 9 шт., диапроектор Epson.

	деятельности	технологий в профессиональной деятельности	Рабочее место преподавателя, персональный компьютер с выходом в интернет, плакаты. Программное обеспечение: – Windows7(x32)/ - Операционная система Windows 7/10 (2 шт), линукс (7шт) - Microsoft Office 365 - Интегрированные приложения для работы в Интернете Яндекс – Avast – 7-zip 9.20 (x64 edition) Adobe Acrobat Reader
33	ОП.09 Метрология и стандартизация	Лаборатория №102 Метрологии и стандартизации	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, ГОСТы Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
34	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет №107 Правового обеспечения профессиональной деятельности	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
35	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет №102 Маркетинга	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, годовые отчеты; Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32)

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-Операционнаясистема Windows 7/10</li> <li>-Microsoft Office 365</li> <li>-Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Readerкалькуляторы</li> </ul>
36	ОП.12 Охрана труда	Кабинет №202 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, инструкции по охране труда. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Windows7(x32)</li> <li>-Операционная система Windows 7/10</li> <li>-Microsoft Office 365</li> <li>-Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
37	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет №202 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 2-х секционная, лаборантская, противогазы детские и взрослые, общевойсковой защитный плащ, перчатки защитные, комплект обучающих таблиц - плакатов, комплект плакатов, учебная мина противотанковая -1шт., автоматы – 2шт. Персональный компьютер</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Windows7(x32)</li> <li>-Операционная система Windows 7/10</li> <li>-Microsoft Office 365</li> <li>-Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
38	ОП.14 Кормление животных	Кабинет №106 Кормления животных	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, образцы кормов, сосковые поилки. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Windows7(x32)</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–Операционнаясистема Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
39	ОП.15 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Кабинет №105 Анатомии и физиологии животных	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, муляжи лошади и КРС, строение половых органов положение плода, половой орган коровы, пинцет гинеколога, набор акушерский, ножницы, плакаты, искусственные вагины, спермоприемники, влагалищные зеркала для разных животных, сосуд Дьюара, катетеры, препараты, натуральные экспонаты, коллекции, скелеты домашних животных, наборы костей, муляжи, приборы и оборудование; фартуки, нарукавники, щипцы носовые, микроскопы, пробирки, спиртовки, микро и макропрепараты. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Windows7(x32)</li> <li>–Операционнаясистема Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
40	ОП.16 Безопасность животного сырья и продуктов питания	Кабинет №104 Технологии мяса и мясных продуктов.	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Windows7(x32)</li> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
41	ОП.17 Процессы и аппараты пищевых производств	Лаборатория №103 Автоматизации технологических процессов	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		
42	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двух скрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
43	МДК.01.02 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота, птицы и кроликов	Кабинет №103 Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100), пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат (машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
44	УП 01.01 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двух скрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
45	УП 01.02 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование	Кабинет №103 Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100), пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат (машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
	ПМ. 02 Обработка продуктов убоя		
43	МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя: Технологические процессы обработки продуктов убоя	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
44	<p>МДК 02.02</p> <p>Технология обработки продуктов убоя:</p> <p>Технологическое оборудование обработки продуктов убоя</p>	<p>Кабинет №103</p> <p>Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.</p>	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100), пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат (машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Windows7(x32)</li> <li>- Операционная система Windows 7/10</li> <li>- Microsoft Office 365</li> <li>- Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
45	<p>УП 02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя:</p> <p>Технологические процессы</p>	<p>Лаборатория №104</p> <p>Мясного и животного сырья и продукции</p>	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Windows7(x32)</li> <li>- Операционная система Windows 7/10</li> <li>- Microsoft Office 365</li> <li>- Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>

46	УП 02.02 Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологическое оборудование	Кабинет №103 Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100), пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат (машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
	ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.		
47	МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий: Технологические процессы производства колбасных изделий	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition)

			-Adobe Acrobat Reader
48	МДК 03.02 Технология производства колбасных изделий: Технологическое оборудование колбасного цеха	Кабинет №103 Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100), пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат (машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
49	МДК 03.03 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченных изделий и полуфабрикатов	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
50	МДК 03.04 Технология производства	Кабинет №103 Технологического оборудования для	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100), пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат

	копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов	производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	(машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
51	УП 03.01 Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологические процессы	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
52	УП 03.02 Учебная практика по технологии производства колбасных изделий: Технологическое оборудование	Кабинет №103 Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100),пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат (машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32)

		животного сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
53	УП 03.02 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> <li>–7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
54	УП 03.02 Учебная практика по технологии производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологическое оборудование	Кабинет №103 Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100), пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат (машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>–Операционная система Windows 7/10</li> <li>–Microsoft Office 365</li> <li>–Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>–360 total security</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
55	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения		
56	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	Кабинет №102 Маркетинга	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, годовые отчеты; калькуляторы. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Windows7(x32)</li> <li>-Операционная система Windows 7/10</li> <li>-Microsoft Office 365</li> <li>-Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
57	УП 04.01 Учебная практика по управлению структурным подразделением организации	Кабинет №102 Маркетинга	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, годовые отчеты; калькуляторы. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Windows7(x32)</li> <li>-Операционная система Windows 7/10</li> <li>-Microsoft Office 365</li> <li>-Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
	ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,		

	должностям служащих. Обвальщик мяса.		
58	МДК 05.01 Обвалка туш и частей туш скота всех видов.	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> <li>– 360 total security</li> <li>– 7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>– Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
59	УП 05.01 Учебная практика: Обвальщик туш	Кабинет №104 Технологии мяса и мясных продуктов Мясного и животного сырья и продукции	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Windows7(x32)</li> <li>– Операционная система Windows 7/10</li> <li>– Microsoft Office 365</li> <li>– Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-360 total security</li> <li>-7-zip 9.20 (x64 edition)</li> <li>-Adobe Acrobat Reader</li> </ul>
		Актовый зал	150 посадочных мест, 5 микрофонов, 2 микшерных пульта, 2 микрофонных стойки, электрогитара, проектор мультимедии, экран, 3 акустических колонки, персональный компьютер.
		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	2 персональных компьютера с выходом в сеть Интернет, МФУ, комплект столов и стульев (70 посадочных мест), учебная, учебно-методическая, художественная литература, периодические издания

## **7. Анализ функционирование внутренней системы оценки качества образования**

Внутренняя система оценки качества образования представляет собой совокупность оценочных процедур, обеспечивающих оценку качества: реализуемых в университете образовательных программ; подготовки обучающихся; образовательной деятельности филиала.

Внутренняя система оценки качества образования проводится в соответствии с положением «О внутренней системе оценки качества образования» Сорочинского ветеринарного техникума – филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный аграрный университет».

В 2023 году внутренняя система оценки качества образования осуществлялась согласно приказу ректора университета от 20.02.2023 г. № 5.

Включала этапы:

- организация и проведение внутренней оценки качества образовательной деятельности;
- организация и проведение внутренней оценки качества подготовки обучающихся;
- организация и проведение внутренней оценки качества ресурсного обеспечения образовательной деятельности;
- выполнение аккредитационных показателей по образовательной программе.

По результату проведенного анализа внутренней системы оценки качества образования по каждой образовательной программе был сформирован отчет, с которым можно ознакомиться по ссылке [http://svt.orensau.ru/Raspisanie2324/otchetvok/Otchet\\_VOK\\_TM.pdf](http://svt.orensau.ru/Raspisanie2324/otchetvok/Otchet_VOK_TM.pdf).

## 8. Анализ качества подготовки обучающихся

Анализ абсолютной успеваемости, качественного показателя, среднего балла проводится по результатам летней и зимней экзаменационных сессий, результатов курсовых работ, результатов ГИА.

Анализ качества подготовки обучающихся, представлены в таблице 7 и 8.

Абсолютная успеваемость за анализируемый период качественно улучшилась. Увеличение среднего балла в большей степени связано с желанием студентов добросовестно относиться к процессу подготовки к занятиям, выраженным интересом к учебе.

Таблица 7 – Итоги летней зачетно-экзаменационной сессии 2022-2023 учебного года

Курс	Число студентов											Средний балл
	всего	участвовавших в сессии		сдавших экзамены						не прошедших промежуточную аттестацию по одному и более предмету		
				на отлично		на отлично и хорошо, только хорошо		на удовлетворительно по одному и более предметам				
чел.	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>очная форма обучения</b>												
1	24	24	100	-	-	6	25	14	58,3	4	16,7	3
2	22	22	100	2	9,1	8	36,4	12	54,5	-	-	3,5
3	18	18	100	7	38,9	4	22,2	5	27,8	2	11,1	3,3
4	16	16	100	9	56,3	2	12,5	5	31,2	-	-	4,2
итого	80	80	100	18	22,5	20	25	36	45	6	7,5	3,5

Таблица 8 – Итоги зимней зачетно - экзаменационной сессии 2023-2024 учебного года

Курс	Число студентов											Средний балл
	всего	участвовавших в сессии		сдавших экзамены						не прошедших промежуточную аттестацию по одному и более предмету		
				на отлично		на отлично и хорошо, только хорошо		на удовлетворительно по одному и более предметам				
чел.	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>очная форма обучения</b>												

Курс	Число студентов											Средний балл
	всего	участвовавших в сессии		сдавших экзамены						не прошедших промежуточную аттестацию по одному и более предмету		
				на отлично		на отлично и хорошо, только хорошо		на удовлетворительно по одному и более предметам				
	чел.	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1												
2	20	20	100	5	25	4	20	8	40	3	15	3,5
3	24	24	100	2	8,3	14	58,3	8	33,4	-	-	3,8
4												
Итого	44	44	100	7	15,9	18	40,9	16	36,4	3	6,8	3,6

Курсовая работа рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

В соответствии с учебным планом по специальности курсовая работа выполняется по ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК 03.03 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов.

К работам приложены рецензии руководителя, их содержательная часть соответствует заявленным темам, части работ взаимосвязаны и обусловлены целями и задачами, указанными во введении. Работам свойственна актуальность и практическая значимость. Средний балл по выполненным курсовым работам по ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК 03.03 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов составил 4,3.

Уровень выполнения курсовых работ соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

В соответствии с учебным планом государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена, и проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего профессионального образования, Положением об итоговой аттестации выпускников филиала, программой государственной итоговой аттестации по специальности.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС СПО в части реализации компетентностного подхода, а также дополнительным требованиям Сорочинского ветеринарного техникума – филиала ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ к специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломных работ.

Таблица 9 – Результаты защиты дипломных работ (ДР)

№ п.п.	Показатели	Всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		чел.	%	чел.	%	чел.	%
1	Принято к защите ДР	16	100	16	100		
2	Защищено ДР	16	100	16	100		
3	Оценки						
3.1	отлично	12	75	12	75		
3.2	хорошо	4	25	4	25		
3.3	удовлетворительно						
3.4	неудовлетворительно						
4	Количество ДР						
4.1	по темам, предложенным студентами	16	100	16	100		
4.2	по заявкам предприятий						
4.3	в области фундаментальных и поисковых научных исследований						
5	Количество ДР, рекомендованных:						
5.1	к опубликованию						
5.2	к внедрению						
5.3	внедренных						
6	Количество дипломов с отличием	4	25	4	25		

## 9. Анализ трудоустройства выпускников

Таблица 10 – Сведения о трудоустройстве выпускников, окончивших филиал в 2023 году

№ п.п.	Наименование показателя	Выпускники очной формы обучения	
		чел.	%
1	Численность выпускников – всего	16	100
1.1	Численность выпускников, обучавшихся в рамках целевой подготовки	-	-
2	Трудоустроено – всего	4	25
2.1	Трудоустроено в сельскохозяйственные, водохозяйственные, мелиоративные, землеустроительные, лесохозяйственные организации (АО, ООО, АКХ, ГУП, МУП, колхозы, совхозы, с/х кооперативы и пр.)		
2.2	Трудоустроено в органы исполнительной власти субъектов РФ по сельскому хозяйству		
2.3	Трудоустроено в организации социальной сферы		
2.4	Трудоустроено в научно-исследовательские и проектные организации в сфере сельского хозяйства		
2.5	Трудоустроено в другие организации сферы сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности		
2.6	Трудоустроено в образовательные учреждения (СПО, ДПО, ВПО, школы и др.)		
2.7	Трудоустроено в организации, не относящиеся к сфере сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	4	25
3	Число выпускников отчетного года, состоящих на учете в службе занятости		
4	Призвано в ряды Вооруженных сил РФ	3	18,75
5	Продолжают обучение на следующем уровне	6	37,5
6	Находятся в отпуске по уходу за ребенком	3	18,75