

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: 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**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.....	8
5. Анализ кадрового обеспечения .....	30
6. Анализ материально-технического обеспечения .....	30
7. Анализ функционирование внутренней системы оценки качества образования .....	52
8. Анализ качества подготовки обучающихся .....	52
9. Анализ трудоустройства выпускников .....	52

## 1. Общие сведения об образовательной программе

Образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 31 чел., в т.ч. по очной форме обучения – 31 чел. За счет средств федерального бюджета обучается 26 чел. (83,9 %) (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	26		26	5		5	31		31
2									
3									
4									
Итого	26		26	5		5	31		31

По результатам приема в 2023 г. принято 30 человек по очной форме обучения. Из них принято на места, финансируемые за счет средств федерального бюджета 25 чел. (83,3%) и с полным возмещением стоимости обучения – 5 чел. (16,7%).

Таблица 2–Сведения о результатах приема в 2023г.

п.п.	Наименование показателя	Очно	Заочно	Всего
1	Студентов, принятых на обучение за счет средств федерального бюджета	25	-	25
2	Студентов, принятых на места с полным возмещением стоимости обучения	5	-	5
3	Поступивших, в рамках целевого приема	-	-	-

## 2. Анализ содержания образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения рассмотрена и утверждена на заседании ПЦК педагогов программы 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 3).

Таблица 3– Структура образовательной программы

Код цикла или блока	Наименование циклов дисциплин, разделов (блоков)	По стандарту, ЗЕ	По учебному плану, ЗЕ	Отклонения от стандарта
ОП.ОО	Общеобразовательная подготовка	39	39	-
	Дисциплины (модули)	Не менее 57	84	Соответствует стандарту
	Практика	Не менее 25	29	Соответствует стандарту
	Государственная итоговая аттестация	6	6	-

Рабочий учебный план по блокам дисциплин, перечню и объему каждого блока, практической подготовке, учебной нагрузке обучающихся 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 36 часов в неделю, продолжительность каникул (в том числе зимних) соответствует требованиям ФГОС.

Содержание рабочего учебного плана в части дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов соответствует требованиям стандарта.

Объем профессиональных модулей составляет более 4 зачетных единиц.

Сроки освоения образовательной программы по ППССЗ соответствуют требованиям ФГОС.

Рабочие программы дисциплин составлены в полном объеме на основе требований ФГОС с учетом компетентностного 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 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;

УП 01.01 Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы;

УП 01.02 Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование;

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

УП 02.01 Учебная практика по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения;

УП.03.01 Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения;

ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов;

УП 04.01 Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы;

УП 04.0 Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование.

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

ПП.01.01 Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы;

ПП.01.02 Производственная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологическое оборудование;

ПП.02.01 Производственная практика по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

ПП.03.01 Производственная практика по управлению деятельностью структурного подразделения;

ПП.04.01 Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы;

ПП.04.02 Производственная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологическое оборудование;

ППД. Производственная практика (преддипломная).

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

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

Образовательная программа обеспечена базами практик на основе долгосрочных договоров:

Таблица 4 - Базы практик

Сорочинское райпо	г. Сорочинск, ул. Красноармейская, 18 4-13-62	Договор № 9-д/ТМиМП 27.01.20 – 27.01.25
ООО мясокомбинат «Сорочинский»	г. Сорочинск, ул. Саратовская, д.1 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	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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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, растрового графического редактора Gimp;

- 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.

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 5.

Таблица 5 - 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 6.

Таблица 6 – 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)
ОУП.01 Русский язык	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Русский язык: базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях/А. Н.Рудяков, Т.Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи (и др.).- Москва: Просвещение, 2024.- (Учебник СПО).-ISBN 978-5-09-108484-9. -Ч. 1.-302 с.-ISBN 978-5-09-108485-6.	20	30	0,7
	Русский язык: базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего образования: в 2 частях/А. Н. Рудяков, Т.Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи (и др.).- Москва: Просвещение, 2024.- (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-108484-9.- Ч. 2. - 220 с.- ISBN 978-5-09-108486-3.	20	30	0,7
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Лобачева Н.А. Русский язык: учебник для среднего профессионального образования/Н. А. Лобачева.- 3-е изд., испр. и доп.- М.: Издательство Юрайт, 2023. - 230 с. - (Профессиональное образование). -Текст: непосредственный. - ISBN 978-5-09-534-12297-7.	20	30	0,7
ОУП.02 Литература	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Литература: базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях/Т. Ф. Курдюмова, Е. Н.	20	30	0,7

	Колокольцева, О. Б. Марьина (и др.).-Москва: Просвещение, 2024. (Учебник СПО).- ISBN 978-5-09-108489-4. Ч. 1.-351 с.: ил.-ISBN-978-5-09-108490-0. Литература: базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях/Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцева, О. Б. Марьина (и др.).- Москва: Просвещение, 2024.-ISBN 978-5-09-108489-4.- Ч. 2.- 351 с.: ил.-ISBN 978-5-09-108491-7.	20	30	0,7
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Красовский, В. Е. Литература: учебник для среднего профессионального образования/В. Е. Красовский, А. В. Леденев; под общей редакцией В. Е. Красовского.-Москва: Издательство Юрайт, 2023.-709 с. (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-11557-0. Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт (сайт).- URL: <a href="https://urait.ru/bcode/517792">https://urait.ru/bcode/517792</a>	30	30	1
ОУП. 03 Иностранный язык	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие, Москва ООО «Проспект», 2021 г.,288 с	20	30	0,7
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	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.	20	30	0,7
	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.	20	30	0,7
ОУП.04 Математика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Мордкович А.Г. и др. Алгебра и начала мат анализа. 10-11 кл: в 2 ч.: Учебник.– М.: Мнэмосина, 2023	20	30	0,7
	Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10-11 кл: учебник для общеобразоват. учреждений. Базовый и профильный уровни.– М.: Просвещение, 2023	20	30	0,7

	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Колмогоров А.Н. и др. Алгебра и начала анализа. 10 (11) кл. – М., 2022. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 11 кл. – М., 2023.	20	30	0,7
ОУП. 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, 2023.— 311с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-13853-5.	30	30	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, 2023.— 241с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-15877-9.	30	30	1
ОУП.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, 2023.— 599с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-13554-1.	30	30	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, 2023.— 493с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-02309-1.	30	30	1
ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Резчиков, Е.А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы: 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.	30	30	1

	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, 2023. — 326 с. — ISBN 978-5-93916-904-2.	30	30	1
ОУП.08 Астрономия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Астрономия. Базовый уровень. 11 класс: учебник/ Воронцов –Вельяминов Б.А. Страут Е.К. – 5-е изд., пересмотр. – М.: Дрофа, 2023.	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Астрономия. 11 класс: учебное пособие для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Е.П. Левитан. – М.: Провещение, 2023.	30	30	1
ПУП.01 Химия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Мартынова, Т. В. Химия. Углубленный уровень. 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 352 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16227-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/530645">https://urait.ru/bcode/530645</a>	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Стась, Н. Ф. Общая и неорганическая химия. Справочник: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Ф. Стась. — 4-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 92 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09179-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513072">https://urait.ru/bcode/513072</a>	30	30	1
ПУП.02 Биология	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст:	30	30	1

	электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/511618">https://urait.ru/bcode/511618</a>			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/530646">https://urait.ru/bcode/530646</a>	30	30	1
ДУП.01 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	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Прокофьева, А.Г., Прокофьева В.Ю. Русские писатели – уроженцы Оренбургского края (XIX-начало XX вв.) М.: Издательство «Спутник +», 2019. – 304 с.	30	30	1
	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>	30	30	1
ДУП.02 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>	30	30	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>	30	30	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>			
	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» — URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1583669">https://znanium.com/catalog/product/1583669</a>	30	30	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>	30	30	1
ДУП.03 Физика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Учебник для 10 класса базовый и профильный уровни/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский/ М.: Просвещение-2023; Учебник для 11 класса базовый и профильный уровни/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин/ М.: Просвещение-2023	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Физика: теория, решение задач, лексикон: справочник / Т.И. Трофимова. — Москва: КноРус, 2023. — 315 с. — СПО. Физика от А до Я: справочник / Т.И. Трофимова. — Москва: КноРус, 2023. — 301 с. — Для ссузов.	30	30	1
СГ01 История России	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.	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Некрасова, М.Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ М.Б. Некрасова.— 6-е изд., перераб. и	30	30	1

	доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 436с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-15987-5.			
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Гуреев В.А. Английский язык. Грамматика (B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/532441">https://urait.ru/bcode/532441</a>	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — C1): учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023 — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15795-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/509748">https://urait.ru/bcode/509748</a>	30	30	1
	Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (A2–B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023 — 412 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 09154-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/531525">https://urait.ru/bcode/531525</a>	30	30	1
СГ.03 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, 2023.— 639с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17400-7.	30	30	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, 2023.— 399 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-02041-0.	30	30	1
СГ.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	30	30	1

	изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 599 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-13554-1.			
	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, 2023.— 493с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-02309-1.	30	30	1
СГ.05 Основы бережливого производства	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023 — 76 с. — ISBN 978-5-507-45505-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/27125">https://e.lanbook.com/book/27125</a>	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	ГОСТ Р 56407-2015 Бережливое производство Основные методы и инструменты: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2015-06-02. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – URL: <a href="https://base.garant.ru/71283816/">https://base.garant.ru/71283816/</a>	30	30	1
	ГОСТ Р 56906 – 2016 Бережливое производство. Организация рабочего пространства (5S): национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2016-10-01. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии <a href="https://base.garant.ru/71903570/">https://base.garant.ru/71903570/</a>	30	30	1
	ГОСТ Р 56907 – 2016 Бережливое производство. Визуализация: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2016-10-01. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии—URL: <a href="https://base.garant.ru/71903568/">https://base.garant.ru/71903568/</a>	30	30	1
ГОСТ Р 56908 – 2016 Бережливое производство. Стандартизация работы: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2016-10-01. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – URL: <a href="https://base.garant.ru/71544084/">https://base.garant.ru/71544084/</a>	30	30	1	
ГОСТ Р 57524 – 2017 Бережливое производство. Поток создания ценности: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2018-01-01. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – URL: <a href="https://base.garant.ru/71898350/">https://base.garant.ru/71898350/</a>	30	30	1	
ГОСТ Р 56020 – 2020 Бережливое производство. Основные положения и словарь: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения	30	30	1	

	<p>2021-08-01. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – URL: <a href="https://base.garant.ru/75003287/">https://base.garant.ru/75003287/</a></p> <p>ГОСТ Р 56404-2021 Бережливое производство. Требования к системам менеджмента: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2021-09-01. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – URL: <a href="https://base.garant.ru/401567316">https://base.garant.ru/401567316</a></p> <p>ГОСТ Р 56404-2021 Бережливое производство. Требования к системам менеджмента: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2021-09-01. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – URL: <a href="https://base.garant.ru/401567316">https://base.garant.ru/401567316</a></p>	30	30	1
	ГОСТ Р 56404-2021 Бережливое производство. Требования к системам менеджмента: национальный стандарт Российской Федерации: дата введения 2021-09-01. – введен впервые - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – URL: <a href="https://base.garant.ru/401567316">https://base.garant.ru/401567316</a>	30	30	1
СГ.06 Основы финансовой грамотности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	<p>Финансовое право. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. М. Апшарина [и др.]; под редакцией Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022г. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08817-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470974">https://urait.ru/bcode/470974</a></p> <p>Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Девочкина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022г.— 319 с .— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-01097-8. — электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт].— <a href="https://urait.ru/bcode/469486">https://urait.ru/bcode/469486</a>.</p> <p>Куликов, Л. М. Основы экономической теории: учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Куликов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022г.— 371с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-03163-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/468411">https://urait.ru/bcode/468411</a>.</p>	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	<p>Галанов, В. А. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник / В.А. Галанов. - 2-е изд. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2022г. - 416 с.</p>	30	30	1
СГ.07 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, 2023.— 223с.— (Профессиональное образование).— ISBN978-5-534-16786-3.	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Сpirкин. А.Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования/ А. Г. Спиркин.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 394с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-00811-1.	30	30	1
СГ.08 Право	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А.М. Волков, Е.А. Лютягина. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 345 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/530555">https://urait.ru/bcode/530555</a> .	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Бялт, В.С. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Бялт. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 303с. - (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16146-5. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/530531">https://urait.ru/bcode/530531</a>	30	30	1
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов ; под общей редакцией А. П. Панфиловой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03228-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513114">https://urait.ru/bcode/513114</a>	30	30	1
	Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П.Панфилова, А. В. Долматов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03233-8. —	30	30	1

	Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513382">https://urait.ru/bcode/513382</a> .			
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Родыгина, Н.Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Ю. Родыгина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 431 с.— ISBN 978-5-534-11048-7. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 161 с. — ISBN 978-5-534-10547-6.	30	30	1
ОП.02 Процессы и аппараты	<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> .	30	30	1
	Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебник для СПО 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)	30	30	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>	30	30	1
	Процессы и аппараты пищевых производств. Учебное пособие. СПО (Вобликова Татьяна Сергеевна, Шлыков Сергей Николаевич, Пермяков Анатолий Викторович); Лань, 2020 Автор(ы): Вобликова Татьяна Сергеевна; Шлыков Сергей Николаевич; Пермяков Анатолий Викторович; Издатель: Лань ISBN: 978-5-8114-6442-5	30	30	1
ОП.03 Метрология и стандартизация	<b>ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА</b>			
	Канке, А. А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / А.А. Канке, И.П. Кошева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI	30	30	1

	10.12737/1239425. - ISBN 978-5-16-016811-1. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1239425">https://znanium.com/catalog/product/1239425</a>			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Метрология, стандартизация, сертификация: учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013964-7. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2125861">https://znanium.com/catalog/product/2125861</a>	30	30	1
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 29-ФЗ//СПС КонсультантПлюс: официальный сайт.– URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584</a>	30	30	1
	Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241</a>	30	30	1
	СП 2.3.6.959-00 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200005917">http://docs.cntd.ru/document/1200005917</a>	30	30	1
	СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: <a href="http://docs.cntd.ru/document/901797161">http://docs.cntd.ru/document/901797161</a>	30	30	1
	Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: <a href="https://rg.ru/2008/06/20/reglament-dok.html">https://rg.ru/2008/06/20/reglament-dok.html</a>	30	30	1
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Шишмарев В.Ю. Автоматизация технологических процессов: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования. – М.:Издательский центр «Академия», 2023	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Ившин В.П.; Перухин М.Ю. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: Учебное пособие –М.: ИНФРА-М, 2023	30	30	1
	Бородин И.Ф., Судник Ю.А. Автоматизация технологических процессов – М.: Колос, 2023.			
	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			

ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/534809">https://urait.ru/bcode/534809</a> .	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/328523">https://e.lanbook.com/book/328523</a> .	30	30	1
ОП.06 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, 2023.— 139с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17183-9.	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Сафонов, А.А. Охрана труда: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ А.А. Сафонов, М.А. Сафонова.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 485с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-18090-9.	30	30	1
	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>	30	30	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.	30	30	1
	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/276437">https://e.lanbook.com/book/276437</a>	30	30	1	

	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>	30	30	1
ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Царегородцева, Е. В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/519413">https://urait.ru/bcode/519413</a>	30	30	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, 2023. — 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>	30	30	1
ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: учебник / И.С. Полянская, С.М. Аглиулин, Е.С. Шигина. – Москва: КНОРУС, 2024.	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/514702">https://urait.ru/bcode/514702</a>	30	30	1
ОП.10 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.	30	30	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/	30	30	1

	Панасенко, В. Е. Инженерная графика / В. Е. Панасенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 168 с.			
ОП.11 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/517738">https://urait.ru/bcode/517738</a>	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Техническая механика, Вереина Л.И., Краснов М.М., 2018 <a href="https://obuchalka.org">https://obuchalka.org</a> . 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.	30	30	1
ОП.12 Электротехника и электронная техника	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Электротехника: учебник/ И.О. Мартынова для СПО, 304 с. 2023. Электронная техника: учебное пособие / Е.А. Москатов. — Москва: КноРус, 2023. — 199 с. — СПО.	30	30	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.	30	30	1
ОП.13 Безопасность продовольственного 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. — 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> .	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	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>	30	30	1

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/456403">https://urait.ru/bcode/456403</a>	30	30	1
	Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения: учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <a href="https://profspo.ru/books/91859">https://profspo.ru/books/91859</a>	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст электронный. <a href="https://profspo.ru/books/101359">https://profspo.ru/books/101359</a>	30	30	1
	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148532">https://e.lanbook.com/book/148532</a>	30	30	1
	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник для СПО / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; Под общей редакцией В.И. Криштафович. — СанктПетербург: Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/176695">https://e.lanbook.com/book/176695</a>	30	30	1
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/206453">https://e.lanbook.com/book/206453</a>	30	30	1

	Безопасность пищевого сырья и продуктов: учебное пособие / составители О. М. Соболева, А. И. Гоппе. — Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2018. — 244 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/142989">https://e.lanbook.com/book/142989</a>	30	30	1
	Горбашко, Е. А. Управление качеством: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14893-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт: [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/490221">https://urait.ru/bcode/490221</a>	30	30	1
ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023 – 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. <a href="https://book.ru/book/949436">https://book.ru/book/949436</a> — Текст: электронный.	30	30	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Грибов, В. Д., Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023 — 224 с.	30	30	1
	Грибов, В. Д., Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко. — Москва: КноРус, 2023	30	30	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.	30	30	1
	Новицкий, Н. И., Организация производства. : учебное пособие / Н.И. Новицкий, А. А. Горюшкин. — Москва : КноРус, 2023 — 350 с.			
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов.	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Комлацкий, В.И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции: учебник для вузов / В.И. Комлацкий, Т.А. Хорошайло. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 216 с. – ISBN 978-5-8114-5391-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152603">https://e.lanbook.com/book/152603</a>	30	30	1
	Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологические основы переработки мяса и мясной продукции: методические рекомендации / составитель В.Н. Кузнецов. – пос. Караваево: КГСХА,	30	30	1

	2020. – 114 с. – Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171601">https://e.lanbook.com/book/171601</a>			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Дагбаева, Т.Ц. Технология производства мясных полуфабрикатов: учебное пособие / Т.Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая. — Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. — 146 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/138752">https://e.lanbook.com/book/138752</a>	30	30	1
	Серегин, И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов: учебное пособие / И.Г. Серегин, Т.В. Курмакаева, Л.П. Михалева. — Москва: МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/49920">https://e.lanbook.com/book/49920</a>	30	30	1

## **5. Анализ кадрового обеспечения**

К реализации образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в 2023 году привлечено 7 человек, из них 7 штатных преподавателей. Базовое образование 7 преподавателей, что составляет 100%, соответствует профилю преподаваемых дисциплин по анализируемой специальности.

Все штатные преподаватели (100%), привлеченные к реализации образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 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 7).

Таблица 7 - 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.	ОУП.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 – 1шт. Читальный зал (специализированный кабинет).
2.	ОУП.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.	ОУП.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.	ОУП.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:

			<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>
5.	ОУП.05 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.</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 – 1 шт.</p> <p>Читальный зал (специализированный кабинет).</p>
6.	ОУП.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	<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>

		элементами полосы препятствий;	Волейбольная площадка - металлические стойки для крепления в/б сеток, волейбольная сетка – 2шт.; Полоса препятствий – брусья, рукоход, лабиринт, турник..
7.	ОУП.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.	ОУП.08 Астрономия	Кабинет №205 Физики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный, стенды, 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.	ПУП.01 Химия	Лаборатория №206 Химии	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. 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 Reader</li> </ul>
10.	ПУП.02 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>–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>
11.	ДУП.01 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. 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>
12.	ДУП.02 Информатика	Кабинет №208 Информационных систем	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 5 шт., плакаты, стенды. Персональный компьютер.

			<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>
		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. 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 Линукс</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>
13. 8	ДУП.03 Физика	Кабинет №205 Физики	<p>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.</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>
14.	СГ.01 История России	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>
15.		Библиотека для самостоятельной работы	<p>Библиотечная стойка. Карточка. 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>
16.	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	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>- 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.	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет №202 Безопасности	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 2-х секционная, лаборантская, противогазы детские и взрослые, общевоинской защитный плащ, перчатки защитные, комплект обучающих</p>

		жизнедеятельности и охраны труда	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
18.	СГ.04 Физическая культура	Спортивный комплекс: Спортивный зал;	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.,
		Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;	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
19.	СГ.05 Основы бережливого производства	Кабинет №102 Маркетинга	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

20.	СГ.06 Основы финансовой грамотности	Кабинет №102 Маркетинга	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
21.	СГ.07 Основы философии	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
22.		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).
23.	СГ.08 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:

			<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>
24.	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет №	<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>
25.	ОП.02 Процессы и аппараты	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>

26.	ОП.03 Метрология и стандартизация	Лаборатория №102 Метрологии и стандартизации	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, ГОСТы 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>
27.	ОП.04 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>
28.	ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Кабинет №208 Информационных систем	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 5 шт., плакаты, стенды.</p>
29.	программы в профессиональной деятельности	Кабинет №209 Информационных технологий в профессиональной деятельности	<p>Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 9 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 (2 шт), линукс (7шт)</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> </ul>

			Adobe Acrobat Reader
30.	ОП.06 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>
31.	ОП.07 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Кабинет №105 Анатомии и физиологии животных	<p>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.</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 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> </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>
33.	ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория №206 Микробиологии, санитарии и гигиены	<p>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, термоконтейнер, 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.</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>
34.	ОП.10 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
35.	ОП.11 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;
36.	ОП.12 Электротехника и электронная техника	Лаборатория №205 Электротехники и электронной техники	<p>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.</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>
37.	ОП.13 Безопасность продовольственного 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> <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.	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		

39.	МДК.01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: 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> <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.	МДК.01.02 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: 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>
41.	УП.01.01 Учебная практика по технологии	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</p>

	производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: технологические процессы		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. 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
42.	УП.01.02 Учебная практика по технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях: 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
43.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на		

	всех этапах ее производства и обращения на рынке		
44.	МДК.02.01 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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>
45.	УП.02.01 Учебная практика по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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>
46.	ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения		
47.	МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	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>
48.	УП.03.01 Учебная практика по управлению деятельностью структурного подразделения	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>
49.	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким		

	профессиям рабочих, должностям служащих. 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов		
50.	МДК.04.01 Технология изготовления мясных 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>
51.	МДК.04.02 Технология изготовления мясных 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> </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>
52.	УП.04.01 Учебная практика по технологии изготовления мясных полуфабрикатов: технологические процессы	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>-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>
53.	УП.04.02 Учебная практика по технологии изготовления мясных 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>-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>

		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 в 2023 году по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения не проводилась.

## **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.

Календарным учебным графиком промежуточная аттестация в 1 семестре не предусмотрена.

## **9. Анализ трудоустройства выпускников**

Выпуска 2023 году не было.