

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

**ОТЧЕТ О САМООБСЛЕДОВАНИИ ПО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

**Специальность 19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ**

Квалификация выпускника *ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ*

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

Нормативный срок обучения *3 года 10 месяцев*

Отчет о самообследовании
рассмотрен и одобрен на заседании
учебно-методической комиссии
Сорочинского ветеринарного
техникума – филиала ФГБОУ ВО
Оренбургский ГАУ
Протокол №5 от «19» апреля 2023 г.

Сорочинск, 2023

Содержание

1. Общие сведения об образовательной программе	3
2. Анализ содержания образовательной программы	4
3. Анализ учебно-методического обеспечения	7
4. Анализ библиотечно-информационного обеспечения	9
5. Анализ кадрового обеспечения	33
6. Анализ материально-технического обеспечения	33
7. Анализ качества подготовки обучающихся	58
8. Анализ трудоустройства выпускников	61

1. Общие сведения об образовательной программе

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

По состоянию на 01 апреля 2023 г. численность обучающихся составляет 86 чел., в т.ч. по очной форме обучения – 86чел. За счет средств федерального бюджета обучается 84 чел. (97,6 %) (Таблица 1).

Таблица 1 – Сведения о численности обучающихся по состоянию на 01.04.2023 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	25		25				25		25
2	23		23				23		23
3	19		19				19		19
4	17		17	2		2	19		19
Итого	84		84	2		2	86		86

По результатам приема в 2022 г. принято 25 человек по очной форме обучения. Из них принято на места, финансируемые за счет средств федерального бюджета 25 чел. (100%) и с полным возмещением стоимости обучения - чел. (%).

Таблица 2–Сведения о результатах приема в 2022г.

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	-	-	-
3	Поступивших, в рамках целевого приема	-	-	-

2. Анализ содержания образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов рассмотрена и утверждена на заседании ПЦК естественно-научного профиля протокол №1 от 30.08.2022г, с учетом дополнений и изменений, утвержденных на заседании УМК филиала (протокол № 6 от 12 апреля 2022 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	-
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	12	15,6	+3,6
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	6,2	7,8	+1,6
П.00	Профессиональный учебный цикл	40,8	60,7	+19,9
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	17,4	31,5	+14,1
ПМ.00	Профессиональные модули	23,3	29,2	+5,9
УП.00	Учебная практика	25	10	-
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		15	-
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4	4	-
ПА.00	Промежуточная аттестация	7	7	-
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6	6	-
ГИА.01	Подготовки выпускной квалификационной работы	4	4	-
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2	2	-

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

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

Сроки освоения образовательной программы по ППССЗ соответствуют требованиям ФГОС.

Рабочие программы дисциплин составлены в полном объеме на основе требований ФГОС с учетом 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 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

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

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

ПМ.02 Обработка продуктов убоя;

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

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

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

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

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

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

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

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения;

УП.04.01 Учебная практика по управлению структурным подразделением организации;

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

УП 05.01 Учебная практика: Обвальщик мяса.

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

ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.03.03 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности);

ППД. Производственная практика (преддипломная).

Результаты исследований, проводимых в период практики и НИР, являются основой 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 - Договора баз 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 – 10.20.27 г.

3. Анализ учебно-методического обеспечения

В филиале введены единые требования к учебно-методическому обеспечению всех дисциплин, ПМ входящих в учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденные Положением о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ подготовки среднего звена.

Структура основной профессиональной образовательной программы по ФГОС:

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

По образовательной программе имеется полный комплект методических материалов, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС. Учебно-методические комплексы дисциплин по соответствующему направлению подготовки специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов утверждены ПЦК естественно-научного профиля.

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 (on-line марафон «Читаем Есенина», посвященного 125-летию со дня рождения поэта, on-line акция «Альбом памяти» в честь 76-летия Великой Победы, on-line марафон «Читаем стихи о войне «Была война...была победа...» посвященный 76-летию Великой Победы).

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

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

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

Библиотека имеет доступ к сети Интернет.

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

Студентам и преподавателям обеспечена возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации и интернет ресурсам. Все студенты и преподаватели имеют возможность открытого доступа к электронно-библиотечным системам (на основании заключенных договоров). Между

филиалом и правообладателями электронно-библиотечных систем заключены договоры, которые представлены в Таблице 5.

Таблица 5 - Действующие договоры на ЭБС

ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ Договор № 2020 – 43Е - 44	21.11.2022
ООО «Издательство ЛАНЬ» Договор № 2022- 1-44	20.12.2022

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)
БД.01 Русский язык	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Греков В.Ф и др. Русский язык 10 11 классы: учебное пособие.- М.: Просвещение, 2016	10	15	0,6
	Гольцова Н.Г и др. Русский язык 10 -11 классы в 2 ч. Ч. 1.- М.: ООО «Русское слово - учебник», 2018	10	15	0,6
	Бабайцева В.В Русский язык 10 -11 класс. – М.: Дрофа, 2016	10	15	0,6
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Русский язык. Сборник упражнений: учеб. пособие для СПО / П. А. Лекант [и др.]; под ред. П. А. Леканта. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 314 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/763282AE-DB29-4B93-B8DA-D94406457ED6 .	10	15	0,6
БД.02 Литература	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Лебедев Ю.В Литература 10 класс: учебник в 2-х ч. Ч.1.-М.: Просвещение,2012	15	15	1
	Лебедев Ю.В Литература 10 класс: учебник в 2-х ч. Ч.2.-М.: Просвещение,2012	15	15	1
	Чалмаев В.А. Литература 11 класс: учебник в 2-х ч. Ч.1 .-М.: ООО «Русское слово»,2013	15	15	1

	Чалмаев В.А. Литература 11 класс: учебник в 2-х ч. Ч.2.-М.: ООО «Русское слово»,2013	15	15	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Русская литература в вопросах и ответах. В 2т. Т 1. XIX век [электронный курс]: [Текст]/ учебное пособие для СПО/Под ред. Л.В.Чернец.- М.: Издательство Юрайт, 2017.-242с.- Серия профессио-нальное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/0E189519-F9C2-418F-9A91-5CD50B48603D#page/2	15	15	1
	Русская литература в вопросах и ответах. В 2т. Т 2. XX век [электронный курс]: [Текст]/учебное пособие для СПО/Под ред. Г.И.Романовой. - М.: Издательство Юрайт, 2017.-267с.- Серия профессиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/60F6C4C4-32B6-47C9-8C84-0402F33E7EE6#page/2	15	15	1
БД. 03 Иностранный язык	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Басова Н.В Немецкий язык для колледжей: учебник.-Ростов-на-Дону.: Феникс,2015	10	12	0,8
	Агабекян И. Английский язык для ссузов: учебник Ростов-на-Дону.: Феникс,2015	10	12	0,8
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Кохан О.В. Английский язык для технических направлений [электронный курс]: [Текст]: учебное пособие/ О.В. Кохан.- М.: Издательство Юрайт, 2018.-181с. Серия: Профессиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/46FBEE08-F41A-4957-AEDC-311D3D1FF5E7#page/2	20	20	1
	Аитов, В. Ф. Английский язык (a1-в1+) : учеб. пособие для СПО / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кад. — 13-е изд., испр. и доп. — М.:	20	20	1

	Издательство Юрайт, 2019. — 234 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/6522A8C5-0F7B-437C-9CF4-BACEE4C8B42A .			
БД. 04 История	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Апальков В.С История Отечества: учебник.-М.:ИНФРА-М,2012	15	15	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Фёдоров А.В. История России 1861-1917г. [электронный курс]: [Текст]: учебник для СПО /А.В. Фёдоров.-5-е изд.испр.- М.: Издательство Юрайт, 2018.-376с.[16]с., карты. - Серия: Профес-сиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/365BFDB2-ADE3-44CB-B113-383A72CB09D6#page/1	15	15	1
БД.05 Физическая культура	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Алхасов, Д. С. Методика обучения предмету "физическая культура" в 2 ч. Часть 1 : учеб. пособие для СПО / Д. С. Алхасов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 254 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05755-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/117C1724-7097-4725-A515-899E9045C148	15	15	1
	Алхасов, Д. С. Методика обучения предмету "физическая культура" в 2 ч. Часть 2 : учеб. пособие для СПО / Д. С. Алхасов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05757-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/84317FED-7466-49E6-AB0E-31DDCF88C222 .	15	15	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Аллянов Ю.Н. Физическая культура. [электрон-ный курс] : [Текст]: учебник для СПО / Ю.Н. Аллянов, И. А. Письменский.- 3-е изд., испр. - М.: Издательство Юрайт, 2018.-493с. - Серия: Профес-	20	20	1

	сиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/0A9E8424-6C55-45EF-8FBB-08A6A705ECD9#page/1			
БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Хван Т.А Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие.-Ростов-на-Дону.: Феникс,2005	10	15	0,6
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Каракеян В.И. Безопасность жизнедеятельности [электронный курс]: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2018.-313с. - Серия: Профессиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/77FDED62-5E73-4B12-BA77-ECF91AE5AF40#page/4	15	15	1
БД.07 Обществознание	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Мушинский В.О Обществознание: учебник.- М «Форум»,2013	10	15	0,6
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Обществознание. В 2 ч. Часть 1 [электронный курс]: [Текст]: учебник для СПО / под ред. Н.В. Агафоновой.- М.: Издательство Юрайт, 2018.-314с. - Серия: Профессиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/47C3C605-8412-4CF2-97AC-6DA40F261A43#page/2	15	15	1
	Обществознание. В 2 ч. Часть 2 [электронный курс]: [Текст]: учебник для СПО / под ред. Н.В.Агафоновой. - М.: Издательство Юрайт, 2018.-280с. - Серия: Профессиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/obschestvoznanie-v-2-ch-chast-2-421018#page/1	15	15	1
БД.08 География	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Петрова Н.Н География (Современный мир):Учебник.-М.:ФОРУМ ИНФРА-М,2006.-(Профессиональное образование)	5	15	0,3

	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Калуцков, В. Н. География России : учебник и практикум для СПО / В. Н. Калуцков. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 347 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05504-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B0E2BD83-69A8-425C-9681-A636388E3642 .	15	15	1
БД.09 Экология	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Экология : учебник и практикум для СПО / А. В. Тотай [и др.] ; под общ. ред. А. В. Тотая, А. В. Корсакова. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 353 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02968-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B7E2A29F-671C-4A43-AC83-1BB6203202BE .	15	15	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для СПО / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 280 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6362-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/88B24DF2-808F-4A98-BDC0-D7CABD938BCD .	15	15	1
БД. 10 Астрономия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Воронцов Б. Астрономия: учебное пособие. –М.: Просвещение,2018	5	15	0,3
	Левитан Е. астрономия: учебное пособие. –М.: Просвещение,2018	5	15	0,3
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Язев, С. А. Астрономия. Солнечная система: учеб. пособие для СПО / С. А. Язев; под науч. ред. В. Г. Сурдина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08245-6. —	20	20	1

	Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/66399265-91E3-4FFD-BD71-56A2E1A8DEA7 .			
БД. 11 Физика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Мякишев В. Физика 10 класс: учебник.-М.: Просвещение,2012	15	15	1
	Мякишев В. Физика 11 класс: учебник.-М.: Просвещение,2012	15	15	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Перельман, Я. И. Знаете ли вы физику? / Я. И. Перельман. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 238 с. — (Серия : Открытая наука). — ISBN 978-5-534-09637-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2034703F-B12C-4EA7-9565-BF39B1C8E4FD .	15	15	1
БД.12 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Мордкович А.Г Алгебра и начала анализа 10 11 классы. В 2 ч. Ч.1: учебник.-М.: Мнемозина,2012	15	15	1
	Мордкович А.Г Алгебра и начала анализа 10 11 классы Задачник В 2 ч. Ч.2: учебник.-М.: Мнемозина,2012	15	15	1
	Атанасян Л.С. Геометрия 10-11 классы.- М.: Просвещение,2012	15	15	1
	Богомолов, Н. В. Алгебра и начала анализа : учеб. пособие для СПО / Н. В. Богомолов. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 200 с. — (Серия: Профессиональное образование) — ISBN 978-5-9916-9858-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/FAB02AF4-B498-40AB-9FC5-000A50E493B8 .	15	15	1
	Богомолов, Н. В. Геометрия : учеб. пособие для СПО / Н. В. Богомолов. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 92 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9860-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/6CFDE1DA-A86C-4739-A894-31A048614841 .	15	15	1
ПД.01 Информатика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник.- М.:ТЦ Академия, 2013.-352с.	15	15	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			

	Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 1 : учебник для СПО / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 320 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06372-1. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/AD754C4C-8346-411B-94DE-E4AF1B668E29 .	15	15	1
	Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 2: учебник для СПО / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06374-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/81245E0D-FF54-485D-ACB4-65BCA5101C0F .	15	15	1
ПД.02 Химия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Новошинский И.И Химия (профильный уровень)10- 11 классы: учебник.- М.: ООО «Русское слово», 2013	10	15	0,6
	Новошинский И.И Органическая химия (базовый уровень)10- 11 классы: учебник.- М.: ООО «Русское слово», 2013	10	15	0,6
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Суворов А.В. Общая и неорганическая химия в 2 т. Том 1: учебник для СПО / А.В. Суворов.- М.: Издательство Юрайт, 2017.-292с. - Серия: Профессиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/65B7E681-47A6-4304-95E6-9457DD679373#page/1	15	15	1
	Грандберг И.И. Органическая химия учебник для СПО / И.И. Грандберг. - М.: Издательство Юрайт, 2017.- 608 с. - Серия: Профессиональное образование (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/03696AA1-6944-4C84-BBCB-D9D9FA0210CE#page/3	15	15	1
ПД.03 Биология	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Биология [электронный курс]: [Текст]: учебник и практикум для СПО / В.Н. Ярыгин.- М.: Издательство Юрайт, 2018. - Серия: Профессиональное образование - (электронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/59B0679F-A1B0-4477-8E3D-B6A3FF31B4EC#page/1	15	15	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			

	Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учеб. пособие для СПО / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 358 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AC6BF8BB-1AE0-405E-AE99-1935A38988CD .	15	15	1
ОГСЭ.01 Основы философии	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Сычёв А.А Основы философии: учебник.-М.: ИНФРА-М,2012	10	24	0,4
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Бранская, Е. В. Основы философии: учеб. пособие для СПО / Е. В. Бранская, М. И. Панфилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 184 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06880-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EF97A385-7F15-4CD7-8176-6E1F28CE371F .	24	24	1
ОГСЭ.02 История	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Касьянов, В. В. История России: учеб. пособие для СПО / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09549-4. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/8CF9F948-8948-46CB-9083-610C89388DDC .	24	24	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Кириллов, М. А. Бравина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 502 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/9F7C3DD0-DD51-4DB9-BA42-B60BC737B158 .	24	24	1
ОГСЭ.03 Иностранный язык	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Аитов, В. Ф. Английский язык (a1-v1+) : учеб. пособие для СПО / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 234 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Режим доступа:	16	16	1

	www.biblio-online.ru/book/6522A8C5-0F7B-437C-9CF4-BACEE4C8B42A . Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка : учеб. пособие для СПО / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 136 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09472-5. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/F6E129B6-27FA-461F-8F30-09D3671043F8 .	24	24	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in levels elementary – pre-intermediate: учеб. пособие для СПО / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общ. ред. Г. А. Краснощековой. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 227 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/8D97F648-0CA4-4423-8A80-0BAB4A5D61B7 . Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (b1): учебник для СПО / Р. В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н. Н. Саклакова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9410-0. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/592EBCEE-2C48-4EFC-8A5C-B45D6674B98A	24 24	24 24	1 1
ОГСЭ.04 Физическая культура	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Алхасов, Д. С. Методика обучения предмету "физическая культура" в 2 ч. Часть 1 : учеб. пособие для СПО / Д. С. Алхасов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 254 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05755-3. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/117C1724-7097-4725-A515-899E9045C148 Алхасов, Д. С. Методика обучения предмету "физическая культура" в 2 ч. Часть 2 : учеб. пособие для СПО / Д. С. Алхасов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05757-7. — Режим доступа :	16 16	16 16	1 1

	www.biblio-online.ru/book/84317FED-7466-49E6-AB0E-31DDCF88C222 .			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Аллянов Ю. Н. Физическая культура [электрон-ный курс]: [Текст]: учебник для СПО / Ю.Н. Аллянов. - М.: Издательство Юрайт, 2018.- 493 с. - Серия: Профессиональное образование (элект-ронный ресурс) https://www.biblio-online.ru/viewer/0A9E8424-6C55-45EF-8FBB-08A6A705ECD9#page/1	24	24	1
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Антонова Е.С Русский язык и культура речи :учебник .- М.: ФОРУМ, 2012	10	24	0,4
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Кузнецова Н.В Русский язык и культура речи :учебник .- М.: Академия, 2012	10	24	0,4
ОГСЭ.06 Право	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Румынина В.В. Основы права: учебник.-М.: ФОРУМ,2013	20	16	1,25
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Абузярова Н.А Основы права:учебник.-М.:ИНФРА-М,2013	10	16	0,6
ЕН .01 Математика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Дадаян А.А Математика: учебник. – М.: ФОРУМ,2015	10	20	0,5
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Богомолов, Н. В. Математика: учебник для СПО / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 401 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07878-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/018B89F8-D465-4CFC-B8C8-E01699E43030	20	20	1
ЕН. 02 Экологические основы природопользования	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учеб. пособие для СПО / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 374 с. — (Серия :	20	20	1

	Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10303-8. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/E33CB590-57C8-4CF4-9A8A-6C006CE72DCA .			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 354 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10302-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/FF3C5F88-C9A2-47A3-9D39-A1DCB5294FDE .	20	20	1
ЕН. 03 Химия	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Росин, И. В. Химия. Учебник и задачник : для СПО / И. В. Росин, Л. Д. Томина, С. Н. Соловьев. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 420 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6011-2. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/7CED6612-236B-445D-B78C-A6C14DA9674E .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 1. Общая и неорганическая химия : учебник для СПО / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 385 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02748-8. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/69501F0F-3532-4527-AF27-86F25FDECAA2 . Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 2. Органическая химия : учебник для СПО / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02749-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B660A43B-E432-4E56-96CC-F2AC7F2009D0 .	20	20	1
ОП.01 Инженерная графика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Чекмарёв А.А Инженерная графика.- М.: Гуманит.изд. центр ВЛАДОС,2015	10 10	20 20	0,5 0,5

	Бродский А.М Практикум по инженерной графике: учебное пособие.-М.: 2 «Академия»,2015			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Чекмарев, А. А. Инженерная графика: учебник для СПО / А. А. Чекмарев. — 13-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 389 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07112-2. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/FE5C2B1C-C8AC-498B-83CA-A50B14AA13F0 .	20	20	1
ОП.02 Техническая механика	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Вереина Л.И Техническая механика: учебник.- М.: «Академия»,2015	10	20	0,5
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Гребенкин, В. З. Техническая механика: учебник и практикум для СПО / В. З. Гребенкин, Р. П. Заднепровский, В. А. Летягин ; под ред. В. З. Гребенкина, Р. П. Заднепровского. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10337-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/76489EAD-4076-4062-8014-6F3DF8CFEBA5 .	20	20	1
ОП.03 Электротехника и электронная техника	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Кузовкин, В. А. Электротехника и электроника : учебник для СПО / В. А. Кузовкин, В. В. Филатов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 431 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07727-8. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/4B5C74E2-4483-4A85-9CA2-EE3D859ED044 .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Афанасьева В.В Электроника и схемотехника: учебное пособие.- Оренбург: Издательский центр ОГАУ,2014	10	20	0,5
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			

	Госманов Р.Г. Санитарная микробиология / Госманов Р.Г., Волков А.Х., Галиуллин А.К., Ибрагимова А.И. - М.: Издательство Лань, 2018. 452с.— Режим доступа: https://e.lanbook.com	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для СПО / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 428 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/80642C26-827E-473C-A6C5-FE5FBAFEDAE3 .	20	20	1
	Еремина И.А. Пищевая микробиология / Еремина И.А., Долголю И.В. - М.: Издательство Лань, 2017. 210 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90684 .	20	20	1
ОП.05 Анатомия и физиология с/х животных	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Зеленевский Н. В. Анатомия и физиология животных / Н.В. Зеленевский, К.Н. Зеленевский. - М.: Лань, 2015г.-367 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com	20	20	1
	Лысов В.Ф. Практикум по физиологии и этиологии животных / В. Ф. Лысов, Т.В. Иполитова., В.И. Максимов и др. - М.: КолосС, 2014 г., 288 с.	5	20	0,75
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Писменская, В. Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для СПО / В. Н. Писменская, Е. М. Ленченко, Л. А. Голицына. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 292 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07684-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EA29AB49-361F-425F-B18F-AD7BD0927160 .	20	20	1
	Зеленевский Н.В., Зеленевский К.Н. Анатомия животных / Зеленевский Н.В., Зеленевский К.Н.- Издательство "Лань", 2014 -848 с. (электронный учебник www.e.lanbook.com)	20	20	1

ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Данилова Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов.- М.: Колос,2015	5	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для СПО / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10325-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/3B87C6E7-8AE0-4143-9515-DA777DF9459B .	20	20	1
	Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 211 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10322-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/31010C86-2C91-498F-8F3E-DD006E24931B .			
ОП.07 Автоматизация технологических процессов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для СПО / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 386 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/9538245D-6CF2-4DB4-B484-C3452BF32094 .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Основы автоматизации технологических процессов : учеб. пособие для СПО / А. В. Шагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 163 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03848-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/F1CB4A48-C13A-48F6-85E9-D4CE1C3A141F .	20	20	1

ОП.08 Информационные технологии в информационной деятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/DD021247-7F75-41F4-AE87-B0C53F9C3C75 .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для СПО / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 327 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/77BE99E9-20D7-4C63-9D55-9F44F56D8F84 .	20	20	1
ОП.09 Метрология и стандартизация	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Сигова А.С метрология, стандартизация и сертификация: учебник.- М.: ФОРУМ,2014	10	20	0,5
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Метрология. Теория измерений : учебник для СПО / В. А. Мещеряков, Е. А. Бадеева, Е. В. Шалобаев ; под общ. ред. Т. И. Мурашкиной. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 167 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08652-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/C63A55F3-649C-4453-B77C-FCB44EB00E44 .	20	20	1
	Сергеев, А. Г. Сертификация : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 195 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс. Модуль.). — ISBN 978-5-9916-9980-8. —	20	20	1

	Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A2D74783-F880-4565-A9C5-6B91A6DADC25 .			
ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для СПО / А. М. Волков. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 274 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10131-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/73680C73-9147-454F-889E-BCA7EC0BE3A1 .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: краткий курс.-М.: ФОРУМ,2015	10	20	0,5
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Слагода В.Г Основы экономики: учебное пособие.-М.: ИД «ФОРУМ»,2015	10	20	0,5
	Виханский О.С Менеджмент: учебник.- М.: Магистр: ИНФРА – М,2015	10	20	0,5
	Кнышева Е.Н Маркетинг учебник.- М.: Магистр: ИНФРА – М,2015	10	20	0,5
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Борисов, Е. Ф. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Борисов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02043-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/3BB6F7F2-09B6-4125-8CED-702D317201E3 .	20	20	1
	Михалева, Е. П. Менеджмент : учеб. пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/76DCFB8D-E01D-4A3B-8C8F-760B50BBD975 .	20	20	1
	Михалева, Е. П. Маркетинг : учеб. пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт,	20	20	1

	2019. — 213 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02475-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/2CDBBA69-9128-4A68-9154-551C3D290B59 .			
ОП.12 Охрана труда	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/110CBAD0-A707-4E97-832E-DCE6BEE35F2C .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для СПО / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/87E109C1-4E02-418B-B159-F5A7A572859A .	20	20	1
ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 313 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/7FAD4D4E-FFEA-4955-80D8-61E5E4458C98 .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учеб. пособие для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01577-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/DC67147E-D20E-433F-9180-95FA957B6079 .	20	20	1
ОП.14 Кормление животных	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Менькин В.К Кормление животных.- М.: Колос,2015	10	20	0,5

	Рядчиков В.Г. Основы питания и кормления сельскохозяйственных животных / Рядчиков В.Г.– М.: Издательство "Лань", 2015. 640 с.	10	20	0,5
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Максимюк, Н. Н. Физиология животных: кормление : учеб. пособие для СПО / Н. Н. Максимюк, В. Г. Скопичев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 195 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09971-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/9C8BEEC3-6939-4487-A958-E9E62ACEC2FC .	20	20	1
ОП.15 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Скопичев, В. Г. Физиология и этология животных в 3 ч. Часть 2. Кровообращение, дыхание, выделительные процессы, размножение, лактация, обмен веществ : учебник и практикум для СПО / В. Г. Скопичев, Т. А. Эйсымонт, И. О. Боголюбова ; под общ. ред. В. Г. Скопичева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 284 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09701-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/5DAC187B-7912-4815-80CE-0125AE1316CD .	20	20	1
	Дюльгер Г.П. Основы ветеринарии / Дюльгер Г.П., Табаков Г.П.- М.: Издательство "Лань", 2018.-476 с.	10	20	0,5
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A57C9A00-077D-473E-B74B-00196B59082F .	20	20	1
	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-	20	20	1

	534-05916-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/F231AF20-3145-4DBC-B895-AA1D8A13F88E .			
ОП.16 Безопасность животного сырья и продуктов питания	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A57C9A00-077D-473E-B74B-00196B59082F .	20	20	1
	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/F3EA4C19-0FE7-43F5-940F-A499C1AE6822 .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Пищевая химия. Добавки : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07110-8. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/E12741DF-2F36-4E7E-B731-0FE35AC0E40E .	20	20	1
ОП. 17 Процессы и аппараты пищевых продуктов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/406CCD59-7D1E-4ACD-A3AB-CCE9ADF60F07 .	20	20	1
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			

	Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AAAA28C6-3169-4747-B3B8-E4A8B3FCC9DD .	20	20	1
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Ляшенко В.В. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие.- СПб.: «Лань», 2016	5	20	0,25
	Ивашов В.И Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебник.- СПб.: ГИОРД,2015	5	20	0,25
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/406CCD59-7D1E-4ACD-A3AB-CCE9ADF60F07 .	20	20	1
	Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/AE6BCA7C-4768-4403-9780-F168CEBCD866 .	20	20	1
	Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для СПО / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Режим доступа :	20	20	1

	www.biblio-online.ru/book/D6067313-49FB-41CE-8675-324AA79B293C .			
ПМ.02 Обработка продуктов убой	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Ляшенко В.В Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие.- СПб.: «Лань»,2016	5	20	0,25
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/AAAA28C6-3169-4747-B3B8-E4A8B3FCC9DD .	20	20	1
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве.-СПб.: ГИОРД,2015	5	20	0,25
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Сборник рецептур мясных изделий и колбас:учебное пособие.-СПб ПРОФИ,2015	5	20	0,25
	Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник.-М.: ДеЛи принт,2015	5	20	0,25
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Управление структурным подразделением организации. Приложение: тесты: учебник/ В.Д. Грибов.- Москва: КноРус, 2018.- 278 с.- (среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-406-06252-4.	20	20	1
	Менеджмент: учебное пособие/ В.И. Сетков.- Москва: КноРус, 2017.-152 с.- Для СПО.- ISBN 978-5-406-05903-6.	20	20	1
	3. Менеджмент: учебное пособие/ В.Д. Грибов. - Москва: КноРус, 2017.-280 с.- Для СПО.-ISBN 978-5-406-04117-8.			

	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Менеджмент: учебное пособие/ М.Л.Разу под ред. И др.- Москва: КноРус, 2016.- 319 с.- Для ссузов.-ISBN 978-5-406-01748-7.	20	20	1
	Управление персоналом: учебное пособие/ А.Я. Кибанов.- Москва: КноРус, 2016- 201 с.- Для ссузов.- ISBN 978-5-406-04737-8.	20	20	1
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса.	ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	В.В. Пронин, С.П.Фисенко, И.А.Мазилкин Технология первичной переработки продуктов животноводства: Издательство «Лань», 2013. – 176 с.	10	20	0,5
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
	Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г.Винникова. -Киев «Фирма «ИНКОС», 2010.- 498 с.	10	20	0,5

5. Анализ кадрового обеспечения

К реализации образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов привлечено 14 штатных преподавателей, из них 2 внутренних совместителя. Базовое образование 14 преподавателей, что составляет 100%, соответствует профилю преподаваемых дисциплин по анализируемой специальности.

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

6. Анализ материально-технического обеспечения

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

В филиале имеется учебный корпус, библиотека, спортивный зал, актовый зал, стадион, столовая, медицинский пункт. Имеется 2 компьютерных класса. Все кабинеты и лаборатории оснащены необходимым оборудованием для проведения теоретических, практических и лабораторно-практических занятий (Таблица 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.	БД.01 Русский язык	Кабинет №108 Русского языка и литературы	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, демонстративный стенд. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) -Adobe Acrobat Reader
		Библиотека Для самостоятельной работы	Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи. Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1шт. Читальный зал (специализированный кабинет).
2.	БД. 02 Литература	Кабинет №108 Русского языка и литературы	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, демонстративный стенд. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) -Adobe Acrobat Reader
		Библиотека Для самостоятельной работы	Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи. Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1шт. Читальный зал (специализированный кабинет).

3.	БД. 03 Иностранный язык	Кабинет №101 Иностранных языков	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, комплект плакатов, Дидактический материал по: грамматическим формам; демонстрационный материал, тематической направленности; словари; аудиозаписи; персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
4.	БД. 04 Математика	Кабинет №209 Математики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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 №208 Математических дисциплин	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Модель геометрических тел; приборы математические, технические средства обучения, чертежные принадлежности. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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
5.	БД.05 История	Кабинет №211	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска3-х секционная, комплект плакатов.

		Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Рабочее место преподавателя, персональный компьютер. Презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки, исторические карты Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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).
6	БД.06 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 съёмные - 2шт., груша – 1шт., коврики для фитнеса – 10 шт., теннисный стол – 1 шт., канат – 1шт., эстафетная палочка – 6шт., 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..
7	БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет №202 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 2-х секционная, лаборантская, противогазы детские и взрослые, общевойсковой защитный плащ, перчатки защитные, комплект обучающихся таблиц - плакатов, комплект плакатов, учебная мина противотанковая -1шт., автоматы – 2шт. Персональный компьютер Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема Windows 7/10

			– Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
8	БД. 08 Физика	Кабинет №205 Физики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х элементная. Барометр, уровень, гальванометр, двухэлектронная трубка, реостат ползунковый, регулятор напряжений, набор полупроводников, переключатель однополюсной, амперметр, вольтметр, измеритель сопротивлений, микроамперметр, катушка магнитного поля, осциллограф, лупа, набор по дифракции света, призма прямого зрения, светофильтры, дифракционная решетка, набор линз, молоточек резиновый. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
9	БД.09 Обществознание (включая экономику и право)	Кабинет №211 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска3-х секционная, комплект плакатов, презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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
10	БД.10 География	Кабинет №206 Экологических основ природопользования	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска3-х секционная, географические карты Рабочее место преподавателя. Персональный компьютер Программное обеспечение:

			– Windows7(x32) – Операционнаясистема 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
11	БД.11 Экология	Кабинет №206 Экологических основ природопользования	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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.
12	БД. 12 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) – Операционнаясистема 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.
13	ПД.01 Информатика	Кабинет №203 Информационных систем	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 5 шт., плакаты, стенды. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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 №201 Информационных технологий в профессиональной деятельности	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. Программное обеспечение: – Windows7(x32)/ Операционная система Линукс Microsoft Office 365 Интегрированные приложения для работы в Интернете Яндекс Avast – 7-zip 9.20 (x64 edition) Adobe Acrobat Reader
14	ПД.02 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) – Операционнаясистема 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
15	ПД.03 Биология	Кабинет №206 Экологических основ природопользования	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, стол демонстрационный. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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
16	ОГСЭ.01 Основы философии	Кабинет №211 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска3-х секционная, комплект плакатов, презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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
17	ОГСЭ.02 История	Кабинет №211 Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска3-х секционная, комплект плакатов, презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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).
18	ОГСЭ.03 Иностранный язык	Кабинет №101 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
19	ОГСЭ.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 съёмные - 2шт., груша – 1шт., коврики для фитнеса – 10 шт., теннисный стол – 1 шт., канат – 1шт., эстафетная палочка – 6шт., 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
20	ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	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).
21	ОГСЭ.06 Право	Кабинет №211	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска3-х секционная, комплект плакатов.

		Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Рабочее место преподавателя, персональный компьютер. Презентации к урокам, дополнительный материал с текстом, видео уроки, исторические карты Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
		Этаж 2, Библиотека Для самостоятельной работы	Библиотечная стойка. Картотека. Стеллажи. Рабочее место библиотекаря: персональный компьютер с выходом в интернет. Компьютер с выходом в сеть Интернет – 1шт. Читальный зал (специализированный кабинет).
22	ЕН.01 Математика	Кабинет №209 Математики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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 №208 Математических дисциплин	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска. Модель геометрических тел; приборы математические, технические средства обучения, чертежные принадлежности. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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

23	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет №206 Экологических основ природопользования	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. Программное обеспечение: – Windows 7(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
24	ЕН.03 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: – Windows 7(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
25	ОП.01 Инженерная графика	Кабинет №102 Инженерной графики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, линейки, циркули, простые карандаши, транспортиры, ватман, геометрические фигуры; стандартные системы
26	ОП.02 Техническая механика	Кабинет №102 Технической механики	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, плакаты: соединение деталей и узлов машин, типы передач, чертежи редуктора; инструкционные карты;
27	ОП.03 Электротехника и электронная техника	Лаборатория №205 Электротехники и электронной техники	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, набор измерительного инструмента, микрометры, индикаторы, линейки/ Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows 7(x32)

			– Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
28	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория №110 Микробиологии, санитарии и гигиены	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, микроскопы, термостат, стерилизаторы, весы с разновесами, сумка ветеринарная, капсулатурки, 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. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
29	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Кабинет №110 Анатомии и физиологии животных	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, натуральные экспонаты, коллекции, скелеты домашних животных, наборы костей, муляжи, приборы и оборудование; фартуки, нарукавники, щипцы носовые, микроскопы, пробирки, спиртовки, микро и макропрепараты, тесты, плакаты. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – 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

30	ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	Лаборатория №206 Химии	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. 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
31	ОП.07 Автоматизация технологических процессов	Лаборатория №103 Автоматизации технологических процессов	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
32	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет №203 Информационных систем	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 5 шт., плакаты, стенды.
		Кабинет №201 Информационных технологий в профессиональной деятельности	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, компьютеры – 9 шт., диапроектор Epson. Рабочее место преподавателя, персональный компьютер с выходом в интернет, плакаты. Программное обеспечение: – Windows7(x32)/ - Операционная система Windows 7/10 (2 шт), линукс (7шт) - Microsoft Office 365 - Интегрированные приложения для работы в Интернете Яндекс – Avast – 7-zip 9.20 (x64 edition)

			Adobe Acrobat Reader
33	ОП.09 Метрология и стандартизация	Лаборатория №103 Метрологии и стандартизации	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, ГОСТы Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) -Adobe Acrobat Reader
34	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет №107 Правового обеспечения профессиональной деятельности	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) -Adobe Acrobat Reader
35	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет №301 Менеджмента. Маркетинга	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, годовые отчеты; Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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 Readerкалькуляторы
36	ОП.12 Охрана труда	Кабинет №202 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, инструкции по охране труда. 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
37	ОП.13 Безопасность 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
38	ОП.14 Кормление животных	Кабинет №106 Кормления животных	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска, образцы кормов, сосковые поилки. 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
39	ОП.15 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Кабинет №110 Анатомии и физиологии животных	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, муляжи лошади и КРС, строение половых органов положение плода, половой орган коровы, пинцет гинеколога, набор акушерский, ножницы, плакаты, искусственные вагины, спермоприемники, влагалищные зеркала для разных животных, сосуд Дьюара, катетеры, препараты, натуральные экспонаты, коллекции, скелеты домашних животных, наборы костей, муляжи, приборы и

			оборудование; фартуки, нарукавники, щипцы носовые, микроскопы, пробирки, спиртовки, микро и макропрепараты. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционнаясистема 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
40	ОП.16 Безопасность животного сырья и продуктов питания	Кабинет №104 Технологии мяса и мясных продуктов.	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) -Adobe Acrobat Reader
41	ОП.17 Процессы и аппараты пищевых производств	Лаборатория №103 Автоматизации технологических процессов	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

	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		
42	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	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. 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	МДК.01.02 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование для первичной переработки скота, птицы и кроликов	Кабинет №103 Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	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
44	УП 01.01 Учебная практика по первичной	Лаборатория №104	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

	переработки скота, птицы и кроликов: Технологические процессы	Мясного и животного сырья и продукции	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. 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
45	УП 01.02 Учебная практика по первичной переработки скота, птицы и кроликов: Технологическое оборудование	Кабинет №103 Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, вакуумный массажер – смеситель (мясомассажер УВМ-100),пельменный автомат СУБ-2-67, горизонтальная шпигорезка ГШМ-2, весовой упаковочный автомат (машина) для фасовки замороженных крупнокусковых продуктов МДУ – НОТИС-ОИМ-Э-420-1РИ-Д-МП, машина для чистки корнеплодов, набор плакатов, стендов. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
	ПМ. 02 Обработка продуктов убоя		
43	МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя: Технологические	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности -

	процессы обработки продуктов убоя		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
44	МДК 02.02 Технология обработки продуктов убоя: Технологическое оборудование обработки продуктов убоя	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
45	УП 02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя: Технологические процессы	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365

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

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

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

55	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения		
56	МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации	Кабинет №301 Менеджмента. Маркетинга	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, годовые отчеты; калькуляторы. 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
57	УП 04.01 Учебная практика по управлению структурным подразделением организации	Кабинет №301 Менеджмента. Маркетинга	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, годовые отчеты; калькуляторы. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
	ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса.		

58	МДК 05.01 Обвалка туш и частей туш скота всех видов.	Лаборатория №104 Мясного и животного сырья и продукции	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
59	УП 05.01 Учебная практика: Обвальщик туш	Кабинет №104 Технологии мяса и мясных продуктов Мясного и животного сырья и продукции	Аудиторная мебель: комплект мебели для организации рабочего места преподавателя и организации рабочих мест обучающихся, доска 3-х секционная, доска, стол лабораторный ЛК – 600 СЛ, весы настольные электронные TIGER, клипсатор настольный пневматический двухскрепочный КН – 23 М, вакуум-упаковочная машина FAVOLA 425, стенды: Схема разделки свинины на отрубы; Схема разделки говядины на отрубы; Схема разделки баранины на отрубы; Требования охраны труда в мясной промышленности - оборудование, инструмент, инвентарь; Требования охраны труда в мясной промышленности – технологические процессы не должны сопровождаться. Персональный компьютер. Программное обеспечение: – Windows7(x32) – Операционная система Windows 7/10 – Microsoft Office 365 – Интегрированные приложения для работы в Интернете Google Chrome – 360 total security – 7-zip 9.20 (x64 edition) – Adobe Acrobat Reader
		Актный 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 качества подготовки обучающихся

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

Анализ качества подготовки обучающихся, представлены в таблице 8 и 9.

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

Таблица 8 – Итоги зимней зачетно - экзаменационной сессии 2021-2022 учебного года

Курс	Число студентов											Средний балл
	всего	участвовавших в сессии		сдавших экзамены						не прошедших промежуточную аттестацию по одному и более предмету		
				на отлично		на отлично и хорошо, только хорошо		на удовлетворительно по одному и более предметам				
чел.	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
очная форма обучения												
1	25	25	100	1	4	5	20	19	76			3,7
2	18	18	100	1	5,5	4	22,4	12	66,6	1	5,5	3,5
3	18	17	100	5	27,8	4	22,2	9	50			3,9
4												
Итого	61	61	100	7	11,4	13	21,4	40	66	1	1,6	3,7

Таблица 9 – Итоги летней зачетно-экзаменационной сессии 2021-2022 учебного года

Курс	Число студентов											Средний балл
	всего	участвовавших в сессии		сдавших экзамены						не прошедших промежуточную аттестацию по одному и более предмету		
				на отлично		на отлично и хорошо, только хорошо		на удовлетворительно по одному и более предметам				
чел.	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
очная форма обучения												
1	25	25	100	-	-	5	20	20	80	-	-	3,2
2	18	18	100	6	33,4	4	22,2	8	44,4	-	-	4
3	18	18	100	8	44,4	5	28	4	22,2	1	5,5	4,4
4	13	13	100	4	30,8	5	38,4	4	30,8	-	-	4,1
итого	74	74	100	18	24,3	19	25,7	36	48,6	1	1,4	3,9

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

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

К работам приложены рецензии руководителя, их содержательная часть соответствует заявленным темам, части работ взаимосвязаны и обусловлены целями и задачами, указанными во введении. Работам свойственна актуальность и практическая значимость. Средний балл по выполненным курсовым работам по ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК 03.03 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов составил 4,6.

Уровень выполнения курсовых работ соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

В соответствии с учебным планом государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов

среднего звена, и проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Положением об итоговой аттестации выпускников филиала, программой государственной итоговой аттестации по специальности.

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

Таблица 10 – Результаты защиты выпускных квалификационных работ (ВКР)

№ п.п.	Показатели	Всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		чел.	%	чел.	%	чел.	%
1	Принято к защите ВКР	13	100	13	100		
2	Защищено ВКР	13	100	13	100		
3	Оценки						
3.1	отлично	7	54	7	54		
3.2	хорошо	6	46	6	46		
3.3	удовлетворительно						
3.4	неудовлетворительно						
4	Количество ВКР						
4.1	по темам, предложенным студентами	13	100	13	100		
4.2	по заявкам предприятий						
4.3	в области фундаментальных и поисковых научных исследований						
5	Количество ВКР, рекомендованных:						
5.1	к опубликованию						
5.2	к внедрению						
5.3	внедренных						
6	Количество дипломов с отличием	2	15,4	2	15,4		

8. Анализ трудоустройства выпускников

Таблица 11 – Сведения о трудоустройстве выпускников, окончивших филиал в 2022 году

№ п.п.	Наименование показателя	Выпускники очной формы обучения	
		чел.	%
1	Численность выпускников – всего	13	100
1.1	Численность выпускников, обучавшихся в рамках целевой подготовки	-	-
2	Трудоустроено – всего	8	61,5
2.1	Трудоустроено в сельскохозяйственные, водохозяйственные, мелиоративные, землеустроительные, лесохозяйственные организации (АО, ООО, АКХ, ГУП, МУП, колхозы, совхозы, с/х кооперативы и пр.)		
2.2	Трудоустроено в органы исполнительной власти субъектов РФ по сельскому хозяйству		
2.3	Трудоустроено в организации социальной сферы		
2.4	Трудоустроено в научно-исследовательские и проектные организации в сфере сельского хозяйства		
2.5	Трудоустроено в другие организации сферы сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1	7,7
2.6	Трудоустроено в образовательные учреждения (СПО, ДПО, ВПО, школы и др.)		
2.7	Трудоустроено в организации, не относящиеся к сфере сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	7	53,8
3	Число выпускников отчетного года, состоящих на учете в службе занятости		
4	Призвано в ряды Вооруженных сил РФ	2	15,4
5	Продолжают обучение на следующем уровне	2	15,4
6	Находятся в отпуске по уходу за ребенком	1	7,7