

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы
БД.01 Русский язык и литература	<p>1.Рабочая программа учебной дисциплины БД.01 Русский язык и литература «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.К. Маркелова, О.Ю. Ложкина, А.И. Ниганова. – Троицк, 2016.</p> <p>2.Русский язык и литература: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.К. Маркелова, О.Ю. Ложкина, А.И. Ниганова. – Троицк, 2016.</p> <p>3.Ниганова А.И. Русский язык и литература: методические рекомендации по самостоятельной внеаудиторной работе по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / Е.К. Маркелова, О.Ю. Ложкина - [б.м: б.и.], 2016</p>
БД.02 Иностранный язык	<p>4.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 02 Иностранный язык «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. М.Н. Дедина, А.С. Печеркин. – Троицк, 2016.</p> <p>5. Иностранный язык: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. М.Н. Дедина, А.С. Печеркин. – Троицк, 2016.</p> <p>6.Дедина М.Н. Иностранный язык: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.]</p>
БД.03 История	<p>7.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 03 История «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.В. Порозова. – Троицк, 2016.</p> <p>8. История: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.В. Порозова. – Троицк, 2016.</p> <p>9.Порозова Е.В. История: методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.И .Домоголова, Н.В. Дипринда, Г.Ф. Батыршина, Э.Р. Сурайкина - [б.м: б.и.], 2016</p>
БД.04 Обществознание (вкл. экономику и право)	<p>10.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 04 Обществознание (вкл. экономику и право) «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.В. Порозова. – Троицк, 2016.</p> <p>11.Обществознание (вкл. экономику и право): тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов</p>

	<p>среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.В. Порозова. – Троицк, 2016.</p> <p>12.Порозова Е.В., Обществознание (включая экономику и право): методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы студентов по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.И. Домогалова, Н.В. Дипринда, Г.Ф. Батыршина, Э.Р. Сурайкина, М.А Набоков - [б.м: б.и.], 2016</p>
БД.05 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	<p>13.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 05 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. И.В. Смекалин. – Троицк, 2016.</p> <p>14.Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. И.В. Смекалин. – Троицк, 2016.</p> <p>15. Жукова О.Г. Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия: методические указания и задания по выполнению домашней контрольной работы по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016</p> <p>16. Рассадникова Н.В.Математика: алгебра и начало математического анализа, геометрия: методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.],2016</p>
БД.06 Физика	<p>17.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 06 Физика «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Л.В. Зайцева. – Троицк, 2016.</p> <p>18.Физика: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Л.В. Зайцева. – Троицк, 2016.</p> <p>19. Зайцева Л.В.Физика: методические указания для выполнения самостоятельной работы студентов по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.]</p>
БД.07 Физическая культура	<p>20.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 07 Физическая культура «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. А.В. Медведева, Т.Н. Гендина, Т.А. Ляшова. – Троицк, 2016.</p> <p>22.Физическая культура: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. А.В. Медведева, Т.Н. Гендина, Т.А. Ляшова. – Троицк, 2016.</p> <p>23. Гендина Т.Н. Физическая культура: методические рекомендации по дисциплине на тему «Методы круговой тренировки при игре в волейбол» специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016</p>

БД.08 Основы безопасности жизнедеятельности	<p>24.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 08 Основы безопасности жизнедеятельности «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.Н. Новожилов. – Троицк, 2016.</p> <p>25.Основы безопасности жизнедеятельности: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.Н. Новожилов. – Троицк, 2016.</p>
БД.09 География	<p>26.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 09 География «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.А. Лушникова. – Троицк, 2016.</p> <p>27. География: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.А. Лушникова. – Троицк, 2016.</p> <p>28.Лушникова Н.А. География: методические указания для выполнения самостоятельной работы по теме: «Общая характеристика Китая» специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016.</p>
БД.10 Экология	<p>29.Рабочая программа учебной дисциплины БД. 10 Экология «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.В. Толстых. – Троицк, 2016.</p> <p>30. Экология: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.В. Толстых. – Троицк, 2016.</p>
ПД.01 Химия	<p>31.Рабочая программа учебной дисциплины ПД.01 Химия «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.А. Олеярник. – Троицк, 2016.</p> <p>32. Химия: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.А. Олеярник. – Троицк, 2016.</p> <p>33. Токкужина А.Б.Химия: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016.</p> <p>34. Токкужина А.Б.Химия: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016</p>
ПД.02 Информатика	<p>35.Рабочая программа учебной дисциплины ПД. 02 Информатика «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Д.Н. Карташов, Л.В. Шленкина. – Троицк, 2016.</p>

	<p>36. Информатика: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Д.Н. Карташов, Л.В. Шленкина. – Троицк, 2016.</p> <p>37. Шленкина Л.В. Информатика: методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / Д.Н. Карташов - [б.м: б.и.], 2016.</p> <p>38. Жукова О.Г. Информатика: методические указания и задания по выполнению домашней контрольной работы по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016.</p>
ПД.03 Биология	<p>39. Рабочая программа учебной дисциплины ПД. 03 Биология «общеобразовательный цикл», естественнонаучный профиль программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.В. Толстых. – Троицк, 2016.</p> <p>40. Биология: тестовые задания для контроля знаний, «общеобразовательный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.В. Толстых. – Троицк, 2016.</p>
ОГСЭ.01 Основы философии	<p>41. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. М.А. Набоков. – Троицк, 2016.</p> <p>42. Основы философии: тестовые задания для контроля знаний, «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. М.А. Набоков. – Троицк, 2016.</p> <p>43. Набоков М.А. Основы философии: учебно-методические рекомендации для студентов по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.И. Домоголова, Н.В. Дипринда - [б.м: б.и.], 2016.</p>
ОГСЭ.02 История	<p>44. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 02 История «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.В. Порозова. – Троицк, 2016.</p> <p>45. История: тестовые задания для контроля знаний, «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.В. Порозова. – Троицк, 2016.</p> <p>46. Порозова Е.В., История: методические рекомендации для выполнения практических работ для студентов по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.И. Домоголова, Н.В. Дипринда, Г.Ф., Батыршина, Э.Р.Сурайкина, М.А. Набоков - [б.м: б.и.], 2016.</p>
ОГСЭ.03 Иностранный язык	<p>47. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. М.Н. Дедина, А.С. Печеркин, Е.В. Сергеева, Л.А. Ягудина, Д.А. Адаева. – Троицк, 2016.</p> <p>48. Иностранный язык: тестовые задания для контроля знаний, «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08</p>

	Технология мяса и мясных продуктов/ сост. М.Н. Дедина, А.С. Печеркин, Е.В. Сергеева, Л.А. Ягудина, Д.А. Адаева. – Троицк, 2016.
ОГСЭ.04 Философия	49.Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Философия «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. М.А. Набоков. – Троицк, 2016. 50. Философия: тестовые задания для контроля знаний, «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. М.А. Набоков. – Троицк, 2016. 51. Порозова Е.В. Философия: методические рекомендации к практическим занятиям по учебной дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.И. Домогалова, Н.В. Дипринда, М.А. Набоков- [б.м: б.и.], 2016.
ОГСЭ.05 Основы социологии и политологии	52.Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Основы социологии и политологии «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Э.Р. Сурайкина. – Троицк, 2016. 53. Основы социологии и политологии: тестовые задания для контроля знаний, «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Э.Р. Сурайкина. – Троицк, 2016. 54.Порозова Е.В., Основы социологии и политологии: методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.И Домогалова, Н.В. Дипринда, Г.Ф. Батыршина, Э.Р. Сурайкина - Э.Р.- [б.м: б.и.], 2016.
ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	55.Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 06 Русский язык и культура речи «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. О.Ю. Ложкина. – Троицк, 2016. 56. Русский язык и культура речи: тестовые задания для контроля знаний, «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. О.Ю. Ложкина. – Троицк, 2016.
ОГСЭ.07 Правоведение	57.Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 07 Правоведение «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.В.Порозова. – Троицк, 2016. 58. Правоведение: тестовые задания для контроля знаний, «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.В.Порозова. – Троицк, 2016. 59.Порозова Е.В., Правоведение: методические рекомендации по учебной дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.И. Домогалова, Н.В. Дипринда, Г.Ф. Батыршина, Э.Р. Сурайкина- [б.м: б.и.], 2016.
ОГСЭ.08 Физическая культура	60.Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 08 Физическая культура «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность

	<p>19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Т.Н. Гендина. – Троицк, 2016.</p> <p>61. Физическая культура: тестовые задания для контроля знаний, «общий гуманитарный и социально-экономический цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Т.Н. Гендина. – Троицк, 2016.</p> <p>62.Гендина Т.Н. Физическая культура: методические рекомендации по дисциплине на тему «Методы круговой тренировки при игре в волейбол» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016.</p>
ЕН.01 Математика	<p>63.Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика «математический и общий естественнонаучный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.В. Рассадникова. – Троицк, 2016.</p> <p>64. Математика: тестовые задания для контроля знаний, «математический и общий естественнонаучный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.В. Рассадникова. – Троицк, 2016.</p> <p>65.Рассадникова Н.В. Математика: методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.],2016.</p>
ЕН.02 Экологические основы природопользования	<p>66.Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования «математический и общий естественнонаучный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.В. Толстых. – Троицк, 2016.</p> <p>67. Экологические основы природопользования: тестовые задания для контроля знаний, «математический и общий естественнонаучный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.В. Толстых. – Троицк, 2016.</p>
ЕН.03 Химия	<p>68.Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 03 Химия «математический и общий естественнонаучный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.А. Олеярник. – Троицк, 2016.</p> <p>69. Химия: тестовые задания для контроля знаний, «математический и общий естественнонаучный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.А. Олеярник. – Троицк, 2016.</p>
ЕН.04 Информатика	<p>70.Рабочая программа учебной дисциплины ЕН. 04 Информатика «математический и общий естественнонаучный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.А. Данилина. – Троицк, 2016.</p> <p>71. Информатика: тестовые задания для контроля знаний, «математический и общий естественнонаучный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.А. Данилина. – Троицк, 2016.</p> <p>72.Шлёнкина Л.В. Информатика: методические рекомендации по организации самостоятельной работы учащихся по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / Д.Н. Карташов - [б.м: б.и.],2016.</p>
ОП.01 Инженерная графика	<p>73.Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Инженерная графика «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных</p>

	<p>продуктов/ сост. А.Р. Измоденова. – Троицк, 2016.</p> <p>74. Инженерная графика: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. А.Р. Измоденова. – Троицк, 2016.</p>
ОП.02 Техническая механика	<p>75.Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Техническая механика «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.В. Жданов. – Троицк, 2016.</p> <p>76. Техническая механика: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.В. Жданов. – Троицк, 2016.</p>
ОП.03 Электротехника и электронная техника	<p>77.Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Электротехника и электронная техника «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Л.И. Овсянникова. – Троицк, 2016.</p> <p>78. Электротехника и электронная техника: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Л.И. Овсянникова. – Троицк, 2016.</p>
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>79.Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. К.В. Степанова. – Троицк, 2016.</p> <p>80. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. К.В. Степанова. – Троицк, 2016.</p> <p>81.Степанова К.В. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: методические рекомендации для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016.</p>
ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<p>82.Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Л.И. Макарова. – Троицк, 2016.</p> <p>83. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Л.И. Макарова. – Троицк, 2016.</p>
ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	<p>84.Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. К.В. Степанова. – Троицк, 2016.</p> <p>85. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. К.В. Степанова. – Троицк, 2016.</p>
ОП.07 Автоматизация технологических	<p>86.Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Автоматизация технологических процессов</p>

процессов	<p>«профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Р.А. Хабибулина. – Троицк, 2016.</p> <p>87. Автоматизация технологических процессов: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Р.А. Хабибулина. – Троицк, 2016.</p>
ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>88. Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Информационные технологии в профессиональной деятельности «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.А. Данилина, Д.Н. Карташов. – Троицк, 2016.</p> <p>89. Информационные технологии в профессиональной деятельности: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.А. Данилина, Д.Н. Карташов. – Троицк, 2016.</p>
ОП.09 Метрология и стандартизация	<p>90. Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 Метрология и стандартизация «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. А.Р. Измоденова. – Троицк, 2016.</p> <p>2. Метрология и стандартизация: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. А.Р. Измоденова. – Троицк, 2016.</p>
ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	<p>91. Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 10 Правовые основы профессиональной деятельности «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. К.Н. Жукова. – Троицк, 2016.</p> <p>92. Правовые основы профессиональной деятельности: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. К.Н. Жукова. – Троицк, 2016.</p> <p>93. Батыршина Г.Ф. Правовые основы профессиональной деятельности: методические рекомендации по учебной дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / К.Н. Жукова - [б.м.: б.и.], 2016.</p>
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>94. Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. А.А. Андреев. – Троицк, 2016.</p> <p>95. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. А.А. Андреев. – Троицк, 2016.</p>
ОП.12 Охрана труда	<p>96. Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 Охрана труда «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. А.М. Абзалилова. – Троицк, 2016.</p> <p>97. Охрана труда: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/</p>

	сост. А.М. Абзалилова. – Троицк, 2016.
ОП.13 Процессы и аппараты	<p>98.Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 13 Процессы и аппараты «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Р.А. Хабибулина. – Троицк, 2016.</p> <p>99. Процессы и аппараты: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Р.А. Хабибулина. – Троицк, 2016.</p> <p>100.Хабибулина Р.А.Процессы и аппараты: методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016.</p>
ОП.14 Безопасность жизнедеятельности	<p>101.Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 14 Безопасность жизнедеятельности «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.Н. Новожилов. – Троицк, 2016.</p> <p>102. Безопасность жизнедеятельности: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. В.Н. Новожилов. – Троицк, 2016.</p>
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	<p>103.Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. С.И. Смирнова, Р.А Хабибулина, Р.Ш. Гареев. – Троицк, 2016.</p> <p>104.МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы, кроликов: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. С.И. Смирнова, Р.А Хабибулина, Р.Ш. Гареев. – Троицк, 2016.</p> <p>105.Смирнова С.И.Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016.</p> <p>106.Смирнова С.И.Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов Методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016.</p>
ПМ.02 Обработка продуктов убоя	<p>107.Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Обработка продуктов убоя «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. С.И. Смирнова, Р.А Хабибулина, Р.Ш. Гареев. – Троицк, 2016.</p> <p>108.МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. С.И. Смирнова, Р.А Хабибулина, Р.Ш. Гареев. – Троицк,</p>

	2016.
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	<p>109.Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.В. Титова, Р.Ш. Гареев. – Троицк, 2016.</p> <p>110.МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.В. Титова, Р.Ш. Гареев. – Троицк, 2016.</p> <p>111.МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Н.В. Титова, Р.Ш. Гареев. – Троицк, 2016.</p> <p>112.Титова Н.В. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы ПМ.03 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016.</p>
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	<p>113.Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.Л. Коновалова. – Троицк, 2016.</p> <p>114.МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Е.Л. Коновалова. – Троицк, 2016.</p> <p>115.Методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите курсовых работ по профессиональному модулю ПМ.04 Организация работы структурного подразделения для специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов программы подготовки специалистов среднего звена, форма обучения: очная / сост. Е. Л. Коновалова. – Троицк, 2016.</p>
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	<p>116.Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Р.А. Хабибулина. – Троицк, 2016.</p> <p>117.МДК 05.01 Организация работы структурного подразделения: тестовые задания для контроля знаний, «профессиональный цикл», программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Р.А. Хабибулина. – Троицк, 2016.</p>
Выпускная квалификационная работа	<p>118. Программа государственной итоговой аттестации программы подготовки специалистов среднего звена, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/ сост. Р.А. Хабибулина, С.И. Смирнова, Р.Ш. Гареев. – Троицк, 2016.</p>