

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 05.03.2022 06:29:37

Учебно- методическая документация по программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Уникальный идентификатор Название дисциплины	Автор, название, год издания учебно-методической литературы
Общеобразовательный цикл		
1.	БД.01 Русский язык	1. Маркелова Е.К. Русский язык: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 26 с. 2. Маркелова Е.К. Русский язык: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 65 с.
2.	БД.02 Литература	1. Маркелова Е.К. Литература: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 31 с. 2. Маркелова Е.К. Литература: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 72 с.
3.	БД.03 Иностранный язык	1. Дедина М.Н. Иностранный язык: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 32 с. 2. Дедина М.Н. Иностранный язык: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 81 с.
4.	БД.04 История	1. Порозова Е.В. История: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 70 с. 2. Порозова Е.В. История: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 98 с.
5.	БД.05 Обществознание	1. Порозова Е.В. Обществознание: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 34 с. 2. Порозова Е.В. Обществознание (включая экономику и право): Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 88 с.
6.	БД.06 Математика	1. Смекалин И.В. Математика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с. 2. Смекалин И.В. Математика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 90 с.
7.	БД.07 Физика	1. Зайцева Л.В. Физика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 35 с. 2. Зайцева Л.В. Физика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 31 с.

		3. Зайцева Л.В. Физика: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 31 с.
8.	БД.08 Физическая культура	1. Гендина Т.Н., Ляшова Т.А. Физическая культура: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 26 с. 2. Гендина Т.Н. Физическая культура: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 77 с.
9.	БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	1. Новожилов В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 13 с. 2. Новожилов В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности: Методические указания к практическим занятиям самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 17 с.
10.	БД. 10 География	1. Лушникова Н.А. География: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 47 с. 2. Лушникова Н.А. География: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 36 с.
11.	БД.11 Экология	1. Толстых В.В., Вахмянина С.А., Лушникова Н.А. Экология: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 54 с. 2. Толстых В.В., Вахмянина С.А., Лушникова Н.А. Экология: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 49 с.
12.	БД.12 Астрономия	1. Зайцева Л.В. Астрономия: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 34 с. 2. Зайцева Л.В. Астрономия: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 31 с.
13.	БД.13 Родной язык	1. Маркелова Е.К. Родной язык: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 26 с. 2. Маркелова Е.К. Родной язык: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 65 с.
14.	БД.14 Родная литература	1. Маркелова Е.К. Родная литература: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 31 с. 2. Маркелова Е.К. Родная литература: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 72 с.

15.	ПД.01 Химия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Олеярник Н.А. Химия: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 32 с. 2. Олеярник Н.А. Химия: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 32 с. 3. Олеярник Н.А. Химия: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.
16.	ПД.02 Информатика	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кузмичева А.М. Информатика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 17 с. 2. Кузмичева А.М. Информатика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 80 с.
17.	ПД.03 Биология	<ol style="list-style-type: none"> 1. Толстых В.В., Вахмянина С.А., Лушникова Н.А. Биология: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 45 с. 2. Толстых В.В., Вахмянина С.А., Лушникова Н.А. Биология: Методические указания к практическим и лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. -39 с.
18.	ПОО.01 Введение в специальность	<ol style="list-style-type: none"> 1. Титова Н.В. Введение в специальность: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 16 с.
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
19.	ОГСЭ.01 Основы философии	<ol style="list-style-type: none"> 1. Домогалова О.И. Набоков М.А., Основы философии: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с. 2. Домогалова О.И. Набоков М.А., Основы философии: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с. 3. Домогалова О.И. Набоков М.А., Основы философии: Методические указания к семинарским занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 15 с.
20.	ОГСЭ.02 История	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порозова Е.В. История: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с. 2. Порозова Е.В. История: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 32 с. 3. Порозова Е.В. История: Методические указания к семинарским занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 32 с.
21.	ОГСЭ.03 Иностранный язык	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дедина М.Н. Иностранный язык: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 22 с. 2. Дедина М.Н. Иностранный язык: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов 2019. – 198 с.

22.	ОГСЭ.04 Физическая культура	<p>1. Гендина Т.Н., Ляшова Т.А., Физическая культура: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 26 с. Режим доступа: L: 10.74.1.2:8080/ Books/ fvs 025. pdf W: 188.43.29.221:8080/webdocs/ ivm/ fvs037. Pdf</p> <p>2. Гендина Т.Н. Физическая культура: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 75 с. Режим доступа: L: 10.74.1.2:8080/Books/fvs033.pdf W: 188.43.29.221:8080/webdocs/ivm/fvs034.pdf</p>
23.	ОГСЭ.05 Культура речи в профессиональной деятельности	<p>1. Ниганова А.И. Культура речи в профессиональной деятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 19 с.</p> <p>2. Ниганова А.И. Культура речи в профессиональной деятельности: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 68 с.</p>
Математический и общий естественнонаучный цикл		
24.	ЕН.01 Математика	<p>1. Смекалин И.В. Математика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Смекалин И.В. Математика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 75 с.</p>
25.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	<p>1. Толстых В.В., Вахмянина С.А., Лушников Н.А. Экологические основы природопользования: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 38 с.</p> <p>2. Толстых В.В., Вахмянина С.А., Лушников Н.А. Экологические основы природопользования: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 35 с.</p>
26.	ЕН.03 Химия	<p>1. Олеярник Н.А. Химия: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 31 с.</p> <p>2. Олеярник Н.А. Химия: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p> <p>3. Олеярник Н.А. Химия: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
Профессиональный цикл		
27.	ОП.01 Инженерная графика	<p>1. Измоденова А.Р. Инженерная графика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 40 с.</p> <p>2. Измоденова А.Р. Инженерная графика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 27 с.</p>

28.	ОП.02 Техническая механика	<p>1. Кузнецова А.В. Техническая механика: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, 2019. – 12 с.</p> <p>2. Кузнецова А.В. Техническая механика: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 193 с.</p>
29.	ОП.03 Электротехника и электронная техника	<p>1. Овсянникова Л.И. Электротехника и электронная техника: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 16 с.</p> <p>2. Овсянникова Л.И. Электротехника и электронная техника: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 48 с.</p>
30.	ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>1. Барзанова Е.Н. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 16 с.</p> <p>2. Барзанова Е.Н. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 11 с.</p> <p>3. Барзанова Е.Н. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 10 с.</p>
31.	ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	<p>1. Макарова Л.И. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 25 с.</p> <p>2. Макарова Л.И. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных: Методические рекомендации указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 25 с.</p>
32.	ОП.06 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	<p>1. Барзанова Е.Н. Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Барзанова Е.Н. Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 19 с.</p> <p>3. Барзанова Е.Н. Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 11 с.</p>
33.	ОП.07 Автоматизация технологических процессов	<p>1. Смирнова С.И., Титова Н.В. Автоматизация технологических процессов: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p>

		2. Смирнова С.И., Титова Н.В. Автоматизация технологических процессов: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 36с.
34.	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Карташов Д.Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 14 с. 2. Карташов Д.Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 52 с.
35.	ОП.09 Метрология и стандартизация	1. Емельянова Е.В. Метрология и стандартизация: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, 2019. -18 с. 2. Емельянова Е.В. Метрология и стандартизация: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 110 с.
36.	ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности	1. Юзликеева О.В. Правовые основы профессиональной деятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с. 2. Юзликеева О.В. Правовые основы профессиональной деятельности: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.
37.	ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1. Коновалова Е.Л. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 32 с. 2. Коновалова Е.Л. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: Методические для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 39 с.
38.	ОП.12 Охрана труда	1. Абзалилова А.М. Охрана труда: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, 2019. – 24 с. 2. Абзалилова А.М. Охрана труда: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 28 с.
39.	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности	1. Новожилов В.Н. Безопасность жизнедеятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 18 с. 2. Новожилов В.Н. Безопасность жизнедеятельности Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 16 с.

40.	ОП.14 Основы предпринимательской деятельности	<p>1. Коновалова Е.Л.. Основы предпринимательской деятельности: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Коновалова Е.Л.. Основы предпринимательской деятельности: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
41.	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	<p>1. Смирнова С.И. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Смирнова С.И. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 26 с.</p> <p>3. Смирнова С.И. ПП. 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: Методические рекомендации прохождения производственной практики (по профилю специальности) для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 25 с.</p>
42.	ПМ.02 Обработка продуктов убоя	<p>1. Швечихина Т.Ю. ПМ.02 Обработка продуктов убоя Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Швечихина Т.Ю. Обработка продуктов убоя Методические указания по практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 45 с.</p> <p>3. Швечихина Т.Ю. Обработка продуктов убоя Методические указания по прохождению учебной практики для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 30 с.</p> <p>4. Швечихина Т.Ю. Методические указания по прохождению производственной практики для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p>

42.	ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	<p>1. Титова Н.В., Швечихина Т.Ю. МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий: Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 20 с.</p> <p>2. Титова Н.В. МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов Методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2018. – 32 с.</p> <p>3. Титова Н.В., Швечихина Т.Ю. МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий: Методические указания по практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 50 с.</p> <p>4. Титова Н.В., Швечихина Т.Ю. МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов: Методические указания по практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 50 с.</p> <p>5. Титова Н.В., Швечихина Т.Ю. Методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) ПП 03.01 Технология производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
43.	ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	<p>1. Коновалова Е.Л. Организация работы структурного подразделения: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 36 с.</p> <p>2. Коновалова Е.Л. Организация работы структурного подразделения: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 42 с.</p> <p>3. Коновалова Е.Л. Организация работы структурного подразделения: Методические рекомендации по прохождению производственной практики (по профилю специальности) для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
44.	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<p>1. Титова Н.В. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p> <p>2. Титова Н.В. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Методические указания по практическим занятиям для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>
45.	Производственная практика (преддипломная)	<p>1. Смирнова С.И., Титова Н.В., Производственная практика (преддипломная): Методические указания по производственной практике (преддипломной) для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.</p>

46.	Выпускная квалификационная работа	1. Смирнова С.И., Титова Н.В., Выпускная квалификационная работа: Методические указания по выполнению и защиты выпускной квалификационной работы для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 2019. – 29 с.
-----	-----------------------------------	--