

**Учебно-методическое обеспечение
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Общеобразовательный цикл	
1	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
2	Дедина М.Н. Иностраный язык: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.]
3	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. Домогалова, Н.В. Дипринда, Г.Ф. Батыршина, Э.Р. Сурайкина - [б.м: б.и.], 2016
4	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
5	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
	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
6	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.]
7	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
8	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
9	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
	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
10	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
	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
Обще-гуманитарный и социально-экономический цикл	
11	Набоков М.А. Основы философии: учебно-методические рекомендации для студентов по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.И. Домогалова, Н.В. Дипринда - [б.м: б.и.], 2016
12	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. Домогалова, Н.В. Дипринда, Г.Ф., Батыршина, Э.Р. Сурайкина, М.А. Набоков - [б.м: б.и.], 2016
13	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
14	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
15	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
16	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
Цикл ЕН	
17	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
18	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
Профессиональный цикл	
19	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
20	Шленкина Л.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: методические рекомендации для организации самостоятельной работы по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.Г. Жукова, Е.А. Данилина, Д.Н. Карташов [б.м: б.и.]
21	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
22	Хабибуллина 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
23	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 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.],
24	Титова Н.В. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы МДК 3.2 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.]
25	Коновалова Е.Л. Организация работы структурного подразделения: методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите курсовых работ по дисциплине специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016
26	Коновалова Е.Л. Организация работы структурного подразделения: методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите курсовых работ по ПМ 04 Организация работы структурного подразделения, специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016
27	Фомин А.В. Методические указания прохождения производственной (преддипломной) практики студентами 4 курса по сп. 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / С.И. Смирнова, Р.А. Хабибуллина- [б.м: б.и.], 2016
28	Фомин А.В. Методические указания по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / С.И. Смирнова, Р.А. Хабибуллина- [б.м: б.и.]
Учебные пособия, курсы лекций, практикумы	
1	Макарова Л.И. Рабочая тетрадь для лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов, обучающихся по дисциплине ОП.01 Анатомия и физиология животных Часть 1 (цитология, остеология, артрология, миология, дерматология) специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / О.Ю. Царева - [б.м: б.и.], 2016

2	Олеярник Н.А. Рабочая тетрадь по органической химии. Раздел «Алканы» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов - [б.м: б.и.], 2016
3	Олеярник Н.А. Рабочая тетрадь по органической химии. Раздел «Алкены» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016
4	Олеярник Н.А. Рабочая тетрадь по органической химии. Раздел «Алкины» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016
5	Олеярник Н.А. Рабочая тетрадь по органической химии. Раздел «Спирты» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016
6	Олеярник Н.А. Рабочая тетрадь по органической химии. Раздел «Альдегиды и кетоны» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016
7	Олеярник Н.А. Рабочая тетрадь по органической химии. Раздел «Карбоновые кислоты» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016
8	Олеярник Н.А. Рабочая тетрадь по органической химии. Раздел «Арены» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов- [б.м: б.и.], 2016