

**Методическое обеспечение профессии  
Оператор процессов колбасного производства**

<b>Наименование</b>	<b>Автор</b>
Методические указания по выполнению практических работ по ОП.01 Общая технология мяса и мясных продуктов	Кошкарлова Н.Н.
Методические указания по выполнению практических работ по ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий	Баринаова А.В. Кошкарлова Н.Н.
Методические указания по выполнению практических работ по ПМ.02 Формовка колбасных изделий	Кошкарлова Н.Н.
Методические указания по выполнению практических работ по ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	Кошкарлова Н.Н.
Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий	Баринаова А.В.
Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по ПМ.02 Формовка колбасных изделий	Баринаова А.В.
Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	Баринаова А.В.
Методические указания по выполнению практических работ по ОП.01 Общая технология мяса и мясных продуктов	Баринаова А.В.
Методические указания по выполнению практических работ по ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Баринаова А.В.
Методические указания по выполнению практических работ по ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий	Баринаова А.В.
Методические указания по выполнению практических работ по ПМ.02 Формовка колбасных изделий	Баринаова А.В.

	Кошкарлова Н.Н.
Методические указания по выполнению практических работ по ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	Баринова А.В. Кошкарлова Н.Н.
Методические указания по выполнению письменной экзаменационной работы (ВКР)	Баринова А.В. Кошкарлова Н.Н.
Методические указания по выполнению практических работ по ОП.03 Экономические и правовые основы в производственной деятельности	Леоненко Е.В.