

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.О.04(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (НАУЧНО-  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)**

**Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Профиль подготовки (специализация) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения очная**

## **1.АННОТАЦИЯ**

1.1 Производственная практика (Научно-исследовательская работа) (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки/специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю подготовки/специализации Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции.

1.2 Практика проходит в 4 курсе(ах) в 8 семестре(ах) и состоит из:

- 1.Переработка продукции растениеводства
- 2.Переработка продукции животноводства
3. Стандартизация и сертификация продукции сельскохозяйственной продукции
- 4.Механизация и электрификация переработки
- 5.Безопасность жизнедеятельности
- 6.Подготовка отчета по практике

### **2. Вид и тип практики, способы и формы ее проведения**

2.1 Тип практики: производственная.

Основными целями практики являются:

Закрепление знаний, полученных в процессе обучения, на основе глубокого изучения и анализа работы предприятия по переработке сельскохозяйственной продукции, а также овладение производственными и организационными навыками и передовыми методами труда.

2.2 Способы проведения практики: выездная.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики: непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой

## **3.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1.

**Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1 применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;</p>	<p><i>Знать:</i> значение своих ресурсов и их пределов, для успешного выполнения порученной работы <i>Уметь:</i> применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы <i>Владеть:</i> овладение навыками личностного роста для успешного выполнения порученной работы</p>
	<p>УК-6.2 понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;</p>	<p><i>Знать:</i> основные принципы этики деловых отношений <i>Уметь:</i> проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции <i>Владеть:</i> методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов и рынка</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.3 реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p><i>Знать:</i> намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда <i>Уметь:</i> реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей,</p>

		<p>этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.4 критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата;</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>применять эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками критического оценивания эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>
	<p>УК-6.5 демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>проявлять интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками демонстрации интереса к учебе и возможностями для</p>

		приобретения новых знаний и навыков
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК-5.1 проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;	<p><i>Знать:</i> современные методы и методику научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Уметь:</i> заложить и провести опыты производству и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения современных методов научных исследований в производстве, переработке и хранение сельскохозяйственной продукции</p>
	ОПК-5.2 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	<p><i>Знать:</i> основные этапы планирования и методологию научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><i>Уметь:</i> составить и обосновать программу и методику проведения наблюдений и анализов в период эксперимента</p> <p><i>Владеть:</i> навыками составления плана проведения наблюдений и анализов в опытах по агрономии, зоотехнии и переработке сельскохозяйственной продукции</p>
	ОПК-5.3 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	<p><i>Знать:</i> основные классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>

		<p><i>Уметь:</i> Использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p><i>Владеть:</i> навыками научно-исследовательской работы с классическими и современными методами исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.</p>
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	<p><i>Знать:</i> Знать технологические процессы переработки продукции растениеводства</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечить контроль качества продукции растениеводства</p> <p><i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции растениеводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции</p>
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<p><i>Знать:</i> технологические процессы переработки продукции животноводства</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечить контроль качества продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции животноводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой</p>

		контроля качества готовой продукции
ПК-15 Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПК-15.1 выполняет лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и готовой продукции;	<p><i>Знать:</i> анализ и планирование технологических процессов с помощью лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и готовой продукции</p> <p><i>Уметь:</i> обоснование выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и готовой продукции</p> <p><i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции растениеводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и готовой продукции</p>

#### 4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Производственная практика (Научно-исследовательская работа)» является основополагающей, представлен в табл. 3.

**Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/Практика
ПК-5	Бродильное и винодельческое производство Консервирование и переработка плодов и овощей Мукомольное производство Организация малотонажных перерабатывающих производств
ПК-6	Организация малотонажных перерабатывающих производств

**Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/Практика
УК-6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Производственная (преддипломная) практика
ОПК-5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Производственная (преддипломная) практика
ПК-6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Производственная (преддипломная) практика
ПК-15	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)

## 5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 4 недели.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 6 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

**Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля**

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость				Результаты	
	Зач.ед	Часов		Количество дней	Форма текущего контроля	Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		всего	Контактная работа			
			Выполнение инд. задания			



<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	6	216	144	72			
Раздел 1. Переработка							
1. Переработка продукции растениеводства		40	30	10			УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК- 6.5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК -5.3, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-15.1
2. Переработка продукции животноводства		32	30	2			УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК- 6.5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК -5.3, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-15.1
3. Стандартизация и сертификация продукции сельскохозяйственной продукции		25	15	10			УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК- 6.5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК -5.3, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-15.1
4. Механизация и электрификация переработки		59	39	20			УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК- 6.5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК -5.3, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-15.1
5. Безопасность жизнедеятельности		50	30	20			УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК- 6.5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК -5.3, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-15.1
6. Подготовка отчета по практике		10		10			УК-6.1, УК- 6.2, УК-6.3, УК-6.4, УК- 6.5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК -5.3, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-15.1
<b>Вид контроля</b>	<b>Зачет</b>						

### 5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

Студенты при прохождении производственной практики должны обратить внимание на следующие вопросы:

- 1) дать характеристику предприятия, род деятельности, организация, место расположения, форма собственности;
- 2) характеристика сырья, поступающего на переработку, условия его хранения; сырьевая база, контроль качества, наличие лаборатории ТХК и ПТЛ; характеристика базы хранения, учет хранящегося сырья;
- 3) характеристика и ассортимент выпускаемой продукции;
- 4) технология производства продукции (хлеба, крупы, масла и т.д.); обратить внимание на передовые технологии, укороченные схемы технологического процесса, производительность;
- 5) технологическое и транспортное оборудование, участвующее в процессе производства; характеристика, типы, марка, производительность, год выпуска;
- 6) машинно-аппаратная схема действующего производства;
- 7) рецептура, применяемая на предприятии при производстве готовой продукции (хлеб, кондитерские изделия, макароны, консервированные плоды и овощи);
- 8) контроль качества готовой продукции, соответствие ТУ и ГОСТ, наличие лаборатории и оборудования по оценке качества; факторы, влияющие на качество готовой продукции; причины появления технологического брака и пути его устранения;
- 9) хранение готовой продукции, режимы и способы, наличие базы хранения, наблюдение, экспедиция, причины порчи продукции при хранении и пути устранения;
- 10) реализация готовой продукции потребителям, наличие торговых точек.

## 6. ФОРМА ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНО АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики Зачет.

7.2 Время проведения аттестации с 23.05.2022 по 17.07.2022 г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший дневник по практике, отчёт и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

**Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики**

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
ИТОГО		100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

**Таблица 6. Система оценок**

Диапазон оценки в баллах	Европейская шкала (ECTS)	Традиционная шкала	Зачет
[95; 100]	A - (5+)	отлично – (5)	Зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60; 70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50; 60)	E – (3)		
[33,3; 50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F – (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набранный высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **8.1.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. — Электрон. дан. - Москва : Дашков и К, 2016. - 212 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93376>.

2. Калмыкова, Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Калмыкова, Н.Ю. Петров,

О.В. Калмыкова, С.А. Мордвинкин. - Электрон. дан. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. - 196 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107855>.

3. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов, 5-е издание/ Л.А. Трисвятский. – М.: Агропромиздат, 2014 г.- 415с.

#### **8.1.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Вобликов, Е. М. Технология элеваторной промышленности: Учебник.[Электронный ресурс]-СПб.: / Е. М. Вобликов. - СПб. : Лань, 2010. – 384с.-ЭБС «Лань»

2. Загибалов, А.Ф. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции /Загибалов А.Ф.Зверькова А.С., Титова А.А., Флауменбаум Б.Л.- М.:Агропромиздат,1992.-352с.

3. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства/ Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. - М.: Колос, 2006

4. Пунков С.В., Стародубцев А.И. Хранение зерна, элеваторно-складское хозяйство и зерносушение. М.: Агропромиздат, 1990г.

5. ЭБС IPRbooks, [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)

6. ЭБС Издательства «Лань», [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

7. ЭБС Юрайт, [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### **8.1.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины «Тематическое содержание дисциплины»**

### **9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

#### **9.1 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

#### **9.2 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1.Консультант+

### **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Филиалы кафедры «Технологии хранения и переработки с/х продукции»: ОАО «Новосергиевский элеватор», Новосергиевский р-н; ОАО «Оренбургский комбикормовый завод», г. Оренбург; ОАО «Оренбургский хлебокомбинат», г. Оренбург; ПАО «Уральский бройлер» Сакмарский р-н; ООО «Лента» г.Оренбург.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Яичкин В.Н.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №9 от 02.11.2018

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол №9 от 27.12.2018

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств



Любкин В.Б.

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б2.О.04.(П)Производственная практика (научно-исследовательская работа) на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *бы дополненной и усиленной*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 28.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б2.О.04.(П)Производственная практика (научно-исследовательская работа) на 2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *без дополнительных изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич