

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Л.Е. Тюрина

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Методические указания

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Электронное издание

Красноярск 2019

Рецензент

Е.А. Алексеева, канд. с.-х. наук, доцент кафедры разведения, генетики, биологии и водных биоресурсов

Тюрина, Л.Е.

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [Электронный ресурс]: метод. указания (направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства») / Л.Е. Тюрина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 18 с.

Представлены основные положения в части организации, целей, структуры и содержания учебной практики; основные требования к структуре и содержанию отчёта по практике, а также порядок его защиты и оценки.

Предназначено для студентов-бакалавров направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», очной и заочной форм обучения и руководителей практики.

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

© Тюрина Л.Е., 2019

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Общие положения.....	5
2. Цели и задачи учебной практики.....	5
3. Требования к результатам учебной практики.....	6
4. Структура и организация практики.....	7
5. Обязанности кафедры, ответственной за проведение практики.	7
6. Права и обязанности студента-практиканта.....	8
7. Требования к содержанию и оформлению дневника практики..	9
8. Требования к оформлению отчета по учебной практике.....	9
9. Критерии оценивания.....	11
10. Контрольные вопросы по учебной практике	11
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	12
Приложения.....	15
Приложение А. Дневник учебной практики по получению пер- вичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.....	15
Приложение Б. Образец титульного листа отчета по практике.....	17

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с общими требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы подготовки студентов-бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» проведение учебной практики является обязательным элементом учебного процесса.

Настоящие методические указания разработаны с учетом следующих нормативно-методических документов:

- федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр») утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330;

- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

- рабочий учебный план Красноярского ГАУ для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;

- календарный график учебного процесса Красноярского ГАУ;

- рабочие программы учебных дисциплин по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Данные методические указания являются нормативным документом Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины Красноярского ГАУ, которые определяют условия, формы, требования, объем, организацию, порядок проведения практики по указанному направлению подготовки и отчетности по ней.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» на 2-м курсе после 4-го семестра на очной форме обучения и на 3-м курсе после 6-го семестра на заочной форме обучения, длительностью 1 неделя и 2 дня (всего 72 часа, из них: 48 часов контактной работы и 24 часа СРС).

Способ проведения учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности: стационарная, согласно учебному графику проводится непрерывно.

Практика проводится на кафедре зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства. В том числе запланированы выездные мероприятия по посещению специализированных лабораторий перерабатывающих предприятий: ООО «Ярск», ООО «Даннон в России», ООО «Красноярская продовольственная компания», с которыми имеются договоры на проведение данной учебной практики.

Согласование на посещение перерабатывающих предприятий должно быть оформлено не позднее чем за неделю до начала практики. Приказ ректора о направлении студентов на учебную практику готовит дирекция Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины в установленные сроки.

Ответственность за организацию, учебно-методическое руководство и проведение практики несет выпускающая кафедра зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства.

За две недели до начала практики со студентами проводится вводный инструктаж со специалистами по технике безопасности и охране окружающей среды с подтверждающей записью в журнале.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Основной целью учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения на 2-м и 3-м курсах, очной и заочной форм обучения, на основе изучения дисциплин, на которых студенты проходят основы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и

переработки сельскохозяйственной продукции» в сочетании с научно-исследовательскими изысканиями.

Задачей учебной практики является закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности, и подготовку к будущей профессии.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В течение учебной практики студенты должны получить знания в области профессиональной деятельности технолога сельскохозяйственного производства.

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование профессиональных компетенций:

(ПК-8) – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

(ПК-10) – готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

Студент должен:

знать

- основы сельскохозяйственной экологии;
- морфологию и физиологию сельскохозяйственных животных;
- основы производства сельскохозяйственной продукции;
- основы эксплуатации перерабатывающего оборудования;

уметь

- систематизировать полученные данные;
- обобщать и делать выводы по ознакомительным экскурсиям;

владеть

– знаниями о ведении технической документации; методами приемки животных и животного сырья; технологией первичной переработки продуктов животноводства, правилами пользования полученной информацией.

4. СТРУКТУРА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Задания для прохождения практики содержат следующие пункты:

1. Проведение инструктажа по технике безопасности. Получение индивидуального задания (4 ч).
2. Изучение работы специализированных лабораторий перерабатывающих предприятий (18 ч).
3. Изучение методик, которыми пользуются на перерабатывающих предприятиях (6 ч).
4. Ознакомление с технологической документацией (6 ч).
5. Поиск информации в базах данных, проведение исследований по заданию в условиях лаборатории института (8 ч).
6. Подготовка и защита отчета (6 ч).

Самостоятельная работа: ведение дневника – 2 ч, написание отчета – 18 ч, подготовка доклада – 4 ч (24 ч).

Первый день – инструктаж по технике безопасности; уточнение календарно-тематического плана учебной практики; ознакомление с распорядком прохождения практики; ознакомление с формой и видом отчетности, требованиями к оформлению и порядком защиты отчета по практике (4 ч).

Второй, третий, четвертый дни – посещение лабораторий перерабатывающих предприятий (20 ч).

Пятый, шестой дни – изучение методик, которыми пользуются на перерабатывающих предприятиях, ознакомление с технологической документацией (ГОСТы, СанПиНы, ТУ) (6 ч).

Седьмой день – поиск информации в базах данных, проведение исследований по заданию в условиях лаборатории института (12 ч).

Восьмой день – подготовка и защита отчета в установленном порядке (6 ч).

5. ОБЯЗАННОСТИ КАФЕДРЫ, ОТВЕТСТВЕННОЙ ЗА ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ

В обязанности руководителя практики входит составление рабочей программы, разработка заданий для научно-исследовательской работы студентов, а также осуществление контроля над соблюдением

сроков практики и ее прохождения. За день до практики проводится организационное собрание, где подробно руководитель учебной практики объясняет цель, задачи практики, структуру и содержание практики.

Оговаривает права и обязанности студента, правила подготовки и защиты отчета.

Руководитель практики от кафедры:

- разрабатывает задание на практику;
- принимает участие в составлении графика проведения выездных занятий и знакомит с ним студентов;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания по практике.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- собирать необходимые материалы для написания отчета, согласно заданию, на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении учебной практики.

В период прохождения практики за студентами сохраняется право на получение стипендии в соответствии с уставом университета.

За день до окончания учебной практики студент обязан подготовить отчет и после проверки защитить его у ведущего преподавателя.

7. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ

Согласно заданию руководителя, в период учебной практики студент ежедневно ведет «Дневник практики» (приложение А), где подробно расписывает выполнение работ.

Дневник проверяется руководителем практики, по окончании практики дневник оформляется, подписывается руководителем практики и студентом. Без представления дневника практика по получению первичных профессиональных умений и навыков не засчитывается.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Отчет по учебной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его работу объемом не менее 20–25 страниц машинописного текста, не считая приложений (образцов, копий отчетной документации, схем, планировок, расчетов и т. п.).

Текстовая часть отчета выполняется на стандартных листах бумаги. Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются.

Примерная схема отчета

- титульный лист;
- содержание;
- краткая характеристика предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, технология производства одного из продуктов, требования ГОСТов и ТУ);
- методики исследований (например, отбор проб молока и молочных продуктов и подготовка их к анализам);
- заключение;
- список литературы;
- приложения (фото).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ 7.0.5-2008. Текст дипломной работы следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный, соблюдая следующие размеры полей по ГОСТ 7.32-91:

левое – не менее 30 мм, правое – не менее 15 мм, верхнее и нижнее – не менее 20 мм.

Первая страница – титульный лист (прил. Б). После титульного листа следует содержание, в котором даются названия всех разделов работы с указанием страниц. В конце работы приводится библиография (список используемой литературы) и помещаются приложения. Каждый раздел должен иметь название и начинаться с новой страницы.

Изложение содержания отчета должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одной главы к другой. Текст должен быть напечатан аккуратно, без помарок и подчисток. Листы должны быть пронумерованы и сброшюрованы.

Заголовки разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. Каждый раздел (глава) должен заканчиваться выводами. Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на нем не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная со второй страницы, на которой так же, как и на последующих страницах, проставляют номер внизу по центру без знаков препинания.

Представленный отчет должен быть подписан студентом.

К отчету прилагаются по желанию студента фотографии, схемы технологического процесса, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия.

Отчет проверяется руководителем практики.

В итоговой оценке (зачет) работы студента во время учебной практики преподаватель принимает во внимание:

- посещение всех практических дней;
- активность во время учебной практики;
- содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

Оценка защиты учебной практики проводится согласно фонду оценочных средств по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

При положительном заключении руководителя практики по итогам защиты отчета студенту выставляется зачет. Критерии оценки качества прохождения учебной практики представлены в таблице.

Критерии оценки знаний, профессиональных умений и практических навыков студентов

Оценка	Предъявляемые требования
Зачтено 60–100 баллов	<ul style="list-style-type: none">– оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;– систематизированные, глубокие и полные знания по всем вопросам практики;– точное использование научной терминологии, систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;– выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;– высокий уровень культуры исполнения заданий практики;– высокий уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций
Не зачтено 0–59 баллов	<ul style="list-style-type: none">– отсутствие необходимой документации;– отказ от ответов на вопросы;– неумение использовать научную терминологию;– наличие грубых ошибок;– низкий уровень культуры исполнения заданий;– низкий уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций

10. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Опишите поставленную перед вами задачу.
2. Раскройте методы и способы реализации поставленной задачи.
3. Опишите ход выполнения полученного задания, полученные результаты.
4. Перечислите полученные результаты и приобретенные навыки.
5. Итоги выполненной работы.
6. Как осуществить поиск научной информации?
7. Какими документами регламентируется работа специализированных лабораторий?

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

1. Абрамова, Л.А. Тенденции развития переработки мяса птицы / Л.А. Абрамова // Птица и птицепродукты. – 2013. – № 4.
2. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т. Алехина; под ред. И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 2008. – 576 с.
3. Винникова, Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: учебник / Л.Г. Винникова. – Киев: ИНКОС, 2006. – 600 с.
4. Голубев, И.Г. Оборудование для переработки мяса: каталог / И.Г. Голубев, В.М. Горин, И.М. Парфентьева. – М.: Росинформагротех, 2005. – 220 с.
5. ГОСТ 16367-86. Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2005. – 11 с.
6. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия. – М.: Издательство стандартов, 2001. – 8 с.
7. ГОСТ 55456-2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия. Дата введения 01.01.88. Взамен ГОСТ 16131-70. – М.: Издательство стандартов, 2013. – 8 с.
8. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. – М.: Стандартинформ, 2009. – 7 с.
9. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки. – М.: Стандартинформ, 2009. – 10 с.
10. ГОСТ Р 52417-2005. Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция. – М.: Стандартинформ, 2006. – 9 с.
11. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007. – 14 с.
12. ГОСТ Р 53163-2008. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2009. – 10 с.

13. ГОСТ Р ИСО 7218-2008. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям. – М.: Стандартиформ, 2010. – 53 с.
14. Донченко, Л.В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания / Л.В. Донченко, Д. Надыкин. – М.: Пищевая промышленность, 2003. – 296 с.
15. Драмшаева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров / С.Т. Драмшаева. – М.: Колос, 2005.
16. Евграфов, О.В. Основы экологии и охрана окружающей среды / О.В. Евграфов, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов. – М.: Колос, 2013.
17. Журавская, Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов / Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отряшенкова. – М.: Агропромиздат, 2004.
18. Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов / Ю.Ф. Заяс. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2004.
19. Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса / В.И. Ивашов. – СПб.: ГИОРД, 2007.
20. Кармас, Э. Технология колбасных изделий / Э. Кармас. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001. – 256 с.
21. Корнелаева, Р.П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения / Р.П. Корнелаева, П.П. Степаненко, Е.В. Павлова. – М., 2006. – 407 с.
22. Корнюшко, Л.Н. Оборудование для производства колбасных изделий: справочник / Л.Н. Корнюшко. – М.: Колос, 1993. – 304 с.
23. Мандро, Н.М. Перспектива совершенствования технологических методов переработки мяса цыплят-бройлеров / Н.М. Мандро, Ю.Ю. Денисович // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 10. – С. 41–43.
24. Мышалова, О.М. Общая технология мясной отрасли: учеб. пособие / О.М. Мышалова; КемГИПП. – Кемерово, 2014. – 100 с.
25. О требованиях к мясу сельскохозяйственной птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту. Технический регламент: федер. закон. – М.: Росптицсоюз, 2008. – 103 с.
26. Пелеев, А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / А.И. Пелеев. – М.: Пищевая промышленность, 1971. – 502 с.
27. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. – 448 с.

28. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; под общ. ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 216 с.
29. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР/ Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, Г.П. Казюлин [и др.]. – М.: КолосС, 2013. – 320 с.
30. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / А.Б. Лисицын, Н.Н. Липатов, Л.С. Кудряшов, В.А. Алексахина; под общ. ред. Липатова Н.Н.; ВНИИМП. – М., 2005. – 369 с.
31. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Агропромиздат, 2000. – 563 с.
32. СанПиН 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М., 2001.
33. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. – М.: Ника, 2001. – 320 с.
34. Сидоров, М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева. – 3-е изд. – М.: Колос, 2003. – 134 с.
35. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Т.Г. Родиной. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
36. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник [и др.]. – М.: Колос, 2000. – 431 с.
37. Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, О.В. Космодемьянский [и др.] – М.: Колос, 2010. – 392 с.
38. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков и др.; под ред. И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 2003. – 576 с.
39. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / под ред. А.Ф. Крисанова и Д.П. Хайсанова. – М.: Колос, 2006. – 208 с.
40. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров для среднего профессионального образования. 7-е изд., доп. и перераб. / В.А. Тимофеева. – Ростов-н/Д: Феникс, 2007. – 476 с.
41. ТУ 9214-080-52924334-08. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные фаршированные и панированные. – М.: Ника, 2008. – 5 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра зоотехнии и технологии переработки продуктов
животноводства

ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по получению первичных умений и навыков
научно-исследовательской деятельности

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции»

Профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства»

(Ф.И.О. обучающегося)

Курс _____

Группа _____

Форма обучения

Период прохождения практики:

с ___ 20__ г. по ___ 20__ г.

Красноярск 20__ г.

Образец титульного листа отчета по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»
Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Зоотехнии и технологии
переработки продуктов животноводства

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
по получению первичных умений и навыков
научно-исследовательской деятельности

Обучающийся _____

Курс/группа _____

Форма обучения _____

Руководитель _____

Дата сдачи отчета «__» _____ 20__ г

Дата защиты отчета «__» _____ 20__ г

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

Красноярск, 20__

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Методические указания

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»
Профиль «Технология производства и переработки продукции
животноводства»

Тюрина Лилия Евгеньевна

Электронное издание

Редактор И.В. Пантелеева

Подписано в свет 24.04.2019. Регистрационный номер 181
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru