

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор ИПП

Матюшев В.В.

29 марта 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор

Пыжикова Н.И.

29 марта 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков**

ФГОС ВО

по направлению подготовки: *15.03.02 Технологические машины и оборудование*

направленность (профиль): *Машины и аппараты пищевых производств*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2019

Составитель: Невзоров В.Н. д.с-х.н., профессор «22» 03 2019 г.

Рецензент: Корнеев В.А. директор ООО «Сиб АГРО»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «27» 03 2019 г.

Зав. кафедрой: Невзоров В.Н., д. с-х., наук, профессор «22» 03 2019 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «27» 03 2019 г.

Председатель методической комиссии: Кох Д.А. к.т.н., доцент «27» 03 2019 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» Невзоров В.Н., д.с-х., наук, профессор «27» 03 2019 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	Аннотация	4
1.	Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2.	Место практики в структуре ОПОП	5
3.	Формы, место и время проведения практики	5
4.	Структура и содержание практики	6
5.	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	7
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	8
7.	Материально-техническое обеспечение практики	13
8.	Протокол изменения РПД	14

## Аннотация

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование (профилю «Машины и аппараты пищевых производств»). Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОБ и ПП.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-13, ПК-18) выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с первичным знакомством с технологическими машинами и аппаратами для производства продуктов питания.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме опроса и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

### ***1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения***

Данная программа разработана для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков студентов бакалавров после 2 семестра обучения.

Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков – проходит в учебных лабораториях.

Цель данной практики - углубление и закрепление в условиях пищевых предприятий знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин; знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий.

Основная задача практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту почувствовать себя участником процесса организации производства пищевой продукции, решать те же задачи, которые возложены на производственный персонал, и нести ответственность за выполняемую работу. В этот период студент знакомится с работой основных цехов пищевого предприятия, вспомогательными службами, собирает материал для выполнения расчетно-графических работ, индивидуальных заданий и т.д.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

#### **Знать:**

- структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий,
- сырье и материалы, используемое при изготовлении пищевой продукции;
- состав и конструкцию основного технологического оборудования;

#### **Уметь:**

- использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

#### **Владеть:**

- правилами личной гигиены работников пищевых предприятий;
- основными правилами техники безопасности и охраны труда.

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

- ПК-1 - способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки;
- ПК-3 - способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования;
- ПК-8 - умением проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий;
- ПК-13 - умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования;
- ПК-18 - умением составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии.

## ***2. Место учебной практики в структуре ОПОП***

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки бакалавров 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно: научно-исследовательская, организационно-управленческая и проводится после второго семестра. Содержание программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Введение в профиль направления», «Химия», «Информационные технологии», «Физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Инженерная графика», «Теоретическая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Математические методы в инженерии», «Сооружения и оборудование для хранения продукции пищевой и перерабатывающей промышленности», а также в профессиональной деятельности.

## ***3. Формы, место и время проведения практики***

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на практике, содействует закреплению теоретических знаний. Практика осуществляется на базе лабораторий кафедры ТОБ и ПП, а также посещение пищевых предприятия (организации).

Способы проведения практики:



- стационарная практика.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса студентов по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии, оборудования бродильных и пищевых производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте практики;
- знакомство с программой практики;
- условия для получения промежуточной аттестации.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить зачет.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

#### **4. Структура и содержание практики**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится во 2 семестре, в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме зачета.

*Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам*

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам № 2
<b>Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>3,0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>2,0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
другие виды работ		72	72
<b>Самостоятельная работа (СРС), в том числе:</b>	<b>1,0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			<b>зачет</b>

Содержание этапов практики отражено в таблице 2.

Таблица 2

<b>Тематический план</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Самостоятельная работа студента</b>	<b>Трудоемкость, час</b>	<b>Форма контроля</b>
1	Ознакомительный	Организационное собрание, инструктаж по ТБ, правила поведения в лаборатории	6	Зачет
2	Технологический	Изучение структуры управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на пищевых предприятиях. Изучение структуры предприятий, состав и назначения помещений. Изучение используемого технологического оборудования.	46	Опрос, зачет
		Проведение экскурсий на передовые пищевые предприятия (организации)	20	
3	Заключительный	самоподготовка к текущему контролю знаний	27	Зачет
		Подготовка к зачету	9	
<b>Итого</b>			<b>108</b>	<b>Зачет</b>

### 5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При прохождении практики со студентами в течение семестра проводятся занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 3).

Таблица 3 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1			Итого баллов
Баллы по видам работ			
Посещение практики	Опрос	Зачет	
0-24	0-36	0-40	0-100
0-24	0-36	0-40	0-100

*Студенты, не набравшие 60 баллов в течение прохождения практики сдают зачет.*

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим занятия по практике в следующих формах:

- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

*Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.*



В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### *6.1 Рекомендуемая литература*

1. Самойлов В.А. Технологические машины и оборудование: сквозная программа учебных и производственных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2014. - 39 с.
2. Самойлов В.А. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [Текст]: методические указания для выполнения программы учебных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, Ж.А. Кох; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2015. - 11 с.
3. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 733, [1] с.
4. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М. : Академия, 2010. – 316 с.
5. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС.-2007.-696 с.
6. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
7. Антипов С.Т. Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств» / С.Т.Антипов и др./ Под ред. В.А.Панфилова. М.- КолосС. 2007.- 184с.
8. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.
9. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: в 2-х ч.: учебное пособие для студентов вузов / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2: Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.
10. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.
11. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.



## **6.2 Программное обеспечение**

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет **LibreOffice** 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800- 191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.

## **6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»)**

1. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
2. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
3. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
4. Библиотека Красноярского ГАУ  
<http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
5. Справочная правовая система «Консультант-\*»
6. Электронный каталог научной библиотека КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТОБ и ПП Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

Дисциплина Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Количество студентов 15

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Практика	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Незоров В.Н., Кох Ж.А., Кох Д.А.	КрасГАУ	2015	+		+		20	
Практика	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности	Ивашов В.И.	ГИОРД, СПб.	2010	+		+		5	51

Практика	Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: в 2-х ч.: учебное пособие для студентов вузов	Ивашов В.И.	СПб.: ГИОРД	2007	+			+		5	
Практика	Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств	Бурашников, Ю.М.	СПб.: ГИОРД	2007	+			+			
Практика	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	М.: Академия	2007	+			+		3	3
Практика	Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств»	Антипов С.Т. и др./ Под ред. Панфилова В.А.	/ М.- КолосС	2007	+			+			
Практика	Машины и аппараты пищевых производств	Под ред. В.А. Панфилова	М.: Высшая школа	2001	+			+			



Практика	Техника пищевых производств малых предприятий	Под ред. В.А. Панфилова	М.-КолосС	2007	+		+		5
----------	---	-------------------------	-----------	------	---	--	---	--	---

*В.П.*

Зав. библиотекой *А.И.* Председатель МК *А.С.* Зав. кафедрой *М.А.*  
 института

## 7. Материально-техническое обеспечение практики

Специализированные аудитории (ауд.3-15, 3-03, 3-06, 1А) оснащены спецоборудованием как для проведения занятий (средства мультимедиа), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Ауд. 3-15 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Наглядные пособия. Приборы и оборудование: Теплообменная установка; Сушильная установка; Установка для изучения режимов движения жидкости; Ректификационная установка; Установка для отстаивания суспензии; Весы электронные; Сушильно-стерилизационный ШС-80; Эл. плитка ЭПШ-1-0,8/220; КФК 3-01

Ауд. 3-03 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка. Наглядные пособия. Плакаты технологического оборудования, Мультимедиа комплект, Хлеборезка универсальная промышленная ХУП, Машина для измельчения сырых овощей МИСО, Измельчитель зерна ИЗ-5, ИЗ-15, Ручной импульсный запайщик (мет. корп.) FS-200,300, Ручной клипсатор (обвязчик) с клеящей 12 мм TD-A.

Ауд. 3-06 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом. Приборы и оборудование: Компьютер P4 2\*2800/1Gb/160Gb/RW/DVD/AGP128Keb/M 21034238 Samsung TFT 913B. Приборы и оборудование: Микроскоп Микмед 5, Микроскоп Биолом, Мешалка магнитная US-1500А, Прибор Сокслета 00КШ 29/32, Прибор для определения эфирных масел, Центрифуга; Колориметр Биолом, Эл. плита Мечта-15-М новый диз.; Иономер; Весы электронные аналитические лабораторные; Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ; Холодильник Бирюса 132R; Лабораторная хим. Посуда. Наглядные пособия.

Ауд. 1 А - Лаборатория технологического оборудования для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Комплект мультимедиа, набор инструментов, пирометр, цифровой лазерный фототахометр, весы электронные, фен технический, преобразователь частотный 220V VEMPER, мультиметр цифровой EM-5510, набор метчиков и плашек, плакаты технологического оборудования, тестомесильная машина, машина для взбивания, станок заточной, тисы, сушильный шкаф, пневмостенд, пневмооборудование, запорная арматура для пищевых трубопроводов, фильтрующие элементы пищевой инженерии, измельчитель кормов, зернодробилка, пластинчатый теплообменник, передаточные механизмы (редуктора, цепи, звездочки).

Научные разработки кафедры в виде лабораторных установок: машина для измельчения рогов оленей северных, дымогенератор, универсальный маслопресс для получения растительного масла, маслофильтр.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики  
«По получению первичных профессиональных умений и навыков»

Мацкевич И.В.

программа учебной практики «По получению первичных профессиональных умений и навыков» для студентов по специальности 15.03.02 – Технологические машины и оборудование разработанного Мацкевич И.В. к.т.н. старшим преподавателем кафедры ТОб и ПП Института пищевых производств, ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Представленная на рецензию программа, разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 15.03.02 – Технологические машины и оборудование по профилю «Машины и аппараты пищевых производств».

В программе определены цели и задачи учебной программы практики «По получению первичных профессиональных умений и навыков», предложена структура и подробно изложено содержание, охватывающее круг вопросов, связанных с ознакомлением студентов с выбранной специальностью, технологиями пищевых производств на предприятиях, изучением машинно-аппаратурных схем, устройства и принципа работы технологического оборудования. Показана трудоемкость модулей и модульных единиц.

Предложен перечень вопросов для самостоятельного обучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, уровень изложенного материала и по его объему информативности, разработанная программа является необходимой студентам, обучающимся по данному профилю, соответствие требованиям образовательного стандарта позволяет рекомендовать данную рабочую программу для использования преподавателями и студентами.

Директор ООО «СибАГРО»



В.А. Корнеев