

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

Е.В. Шанина, В.В. Матюшев, И.А. Чаплыгина

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ**

Методические указания

*Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»*

*Профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов
питания»*

Электронное издание

Красноярск 2019

Рецензент

*Л.Ф. Сендерская, директор ООО «Агропромышленный холдинг
“Казацкая вольница”»*

Шанина, Е.В.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков [Электронный ресурс]: метод. указания / Е.В. Шанина, В.В. Матюшев, И.А. Чаплыгина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 38 с.

Содержат рекомендации по организации контактной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов при прохождении учебной практики.

Предназначено для студентов всех форм обучения по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

© Шанина Е.В., Матюшев В.В., Чаплыгина И.А.,
2019

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1 Место практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в структуре учебных практик	5
2 Формы, места и время проведения практики.....	7
3 Цели и задачи учебной практики	8
4 Требования к результатам прохождения практики.....	9
5 Структура и содержание практики.....	12
6 Права и обязанности сторон при прохождении практики.....	15
7 Требование к содержанию и оформлению дневника практики.....	16
8 Структура и подготовка отчета по практике.....	17
9 Требования к оформлению отчета по практике.....	23
10 Критерии оценки отчета по практике	30
11 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	31
Заключение	34
Приложения.....	36
Приложение А. Форма титульного листа отчета учебной практики.....	35
Приложение Б. Критерии оценки прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.....	36

Введение

Проведение учебных практик предусмотрено федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр»).

Способы проведения учебной практики – стационарная и выездная.

Учебная практика проводится на кафедре товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ Красноярский ГАУ в соответствии с рассматриваемыми вопросами программы практики.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков призвана:

- содействовать совершенствованию теоретических знаний и приобретению первичных профессиональных умений, навыков и опыта;
- способствовать формированию общего представления студентов о будущей профессиональной деятельности;
- содействовать развитию интереса студентов к профессии;
- сформировать целостное представление о содержании, видах и формах предстоящей профессиональной деятельности;
- формировать первичные практические навыки работы по направлению подготовки в соответствии с областями профессиональной деятельности.

В учебном плане подготовки бакалавров очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в блок учебных практик входят «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Ботаника», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» и «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных».

Руководитель практики от института принимает отчеты студентов и по результатам прохождения практики выставляет зачет.

1 Место практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в структуре учебных практик

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в Институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Общая трудоемкость освоения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, 2 недели.

Программой практики по получению первичных профессиональных умений и навыков предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный в форме зачета.

Требования к организации практики определяются федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования. Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Практика проводится для приобретения студентами первичных профессиональных умений и навыков по направлению подготовки, формирования общепрофессиональных и профессиональных компетенций, формирования у студентов целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин: генетика растений и животных; физиология растений; основы ветеринарии и биотехника размножения животных; производство продукции растениеводства; биохимия сельскохозяйственной продукции; морфология и физиология сельскохозяйственных животных; земледелие с основами почвоведения и агрохимии; метрология при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции и др.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые учебной практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков: про-

изводство продукции животноводства; технология хранения и переработки продукции растениеводства; технология хранения и переработки продукции животноводства; органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания; кормопроизводство и приготовление кормов и др.

2 Формы, места и время проведения практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится в форме аудиторных лабораторно-практических занятий, экскурсий и самостоятельной деятельности студента в соответствии с направлением подготовки бакалавров.

Учебную практику студенты проходят на кафедре «Товароведение и управление качеством продукции АПК» ФГБОУ Красноярский ГАУ и на профильных предприятиях (в виде экскурсии) с преподавателем-руководителем практики от университета.

Способы проведения практики: стационарная и выездная.

Объектами учебной практики являются профильные предприятия (организации), осуществляющие деятельность по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.

Посещение студентами предприятий (экскурсии) при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков осуществляется на основании договора на проведение учебной практики между предприятием и вузом.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность практики – 2 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 4-м семестре.

При проведении практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитывается состояние здоровья обучающихся и требования по доступности.

3 Цели и задачи учебной практики

Цели данного вида практики: систематизация, расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся через получение первичных профессиональных навыков, ознакомление с характером и спецификой будущей деятельности.

Задачи:

- приобретение практических навыков и компетенций в естественно-научной и профессиональной деятельности;
- изучение биологических закономерностей развития растительного и животного мира;
- ознакомление и закрепление теоретических знаний и навыков по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции;
- знакомство с устройством и работой современных перерабатывающих предприятий, организацией работы на этих предприятиях;
- изучение входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;
- сбор необходимых материалов для написания отчета в соответствии с программой учебной практики.

4 Требования к результатам прохождения практики

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

Общепрофессиональные компетенции

ОПК-2 – способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ОПК-6 – готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.

Профессиональные компетенции

ПК-4 – готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ПК-5 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-6 – готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ПК-7 – готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-9 – готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

В результате учебной практики студент должен:

знать

– основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

– требования к качеству сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

– технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

– технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

- технологии хранения и переработки плодов и овощей;
- показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

уметь

- использовать основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

- реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

- реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

владеть

- основными законами естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

- навыками оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

- умением реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

- умением реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

- умением реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;
- навыками для реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- навыками реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

5 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков составляет 3 зач. ед. (108 часов, в том числе 72 часа контактная работа и 36 часов самостоятельная работа) – 2 недели, их распределение по видам работ представлено в таблице.

Раздел (этап) практики	Вид работ на практике	Кол-во часов		Форма контроля
		Контактная работа	СРС	
Организационный	Инструктаж по технике безопасности. Получение индивидуального задания	4	–	Опрос
Подготовительный	Работа с литературой, сбор информации согласно индивидуальному заданию	2	18	Отчет
Учебно-ознакомительный (экскурсионный)	Экскурсии на предприятия по производству и (или) переработке с.-х. продукции, в научно-исследовательские лаборатории	12	–	Отчет
	Работа на базе кафедры, закладка опытов, определение качества с.-х. продукции	52		Дневник
Анализ и обобщение информации, выводы и рекомендации	Обработка и анализ полученных результатов опытов	–	5	Дневник
Промежуточный контроль	Написание отчета по практике и оформление индивидуального задания	–	4	Зачет
	Подготовка к защите и защита отчета (зачет)	2	9	
Итого		72	36	

Организационный этап включает:

- прохождение инструктажа по технике безопасности, заполнение журнала по охране труда;
- руководитель практики от кафедры согласовывает предприятия для проведения экскурсий, разрабатывает индивидуальные задания; подготавливает проект приказа на практику; формирует комплект документов; устанавливает график консультаций.

На подготовительном этапе студент проводит поиск информации (согласно индивидуальному заданию) в библиотеке вуза, а также в библиотеках города и сети Интернет.

Обучающемуся необходимо изучить:

- характеристику предприятия по производству и переработке сельскохозяйственной продукции;
- требования нормативной документации к поступающему сырью и готовой продукции;
- технологическую схему этапов производства;
- изучить ассортимент продукции, производимой предприятием.

Собранная на подготовительном этапе информация включается в отчет по практике.

Учебно-ознакомительный (экскурсионный) этап подразумевает лабораторно-практические занятия, проводится на базе структурных подразделений вуза и экскурсии на профильные предприятия.

На этом этапе осуществляется знакомство бакалавра с основными технологиями производства, хранения и переработки растительного и животного сырья. Отрабатываются методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативными документами.

В ходе проведения экскурсий студентам необходимо обратить внимание:

- на структуру предприятия, характеристику производственных цехов и их назначение;
- этапы приемки сырья, оценку качества сырья, организацию работы лаборатории, оснащенность приборами, методы анализа;
- технологическое оборудование для переработки сырья на продукты питания;
- сбор информации по направлениям профессиональной деятельности;
- выполнение индивидуального задания.

На лабораторно-практических занятиях студенты закладывают опыты и отрабатывают методики исследования:

- изучение факторов, влияющих на всхожесть и прорастание семян;
- приспособление и устойчивость растений к неблагоприятным условиям среды;
- определение водоудерживающей способности растений;
- определение влажности сельскохозяйственного сырья;
- определение интенсивности дыхания растительного сырья в период хранения;
- количественно-качественный учет зерна при хранении;
- оценка товарного качества плодов и овощей;
- определение естественной убыли и отхода при хранении плодов и овощей;
- определение технологических показателей при консервировании и постановке на хранение плодоовощной продукции;
- учет, отбор средних проб молока и их консервирование;
- контроль санитарно-гигиенического состояния молока;
- комплексная оценка качества мяса сельскохозяйственных животных и птиц;
- изучение изменений, происходящих в мясе в процессе хранения;
- определение свежести мяса сельскохозяйственных животных и птиц;
- отработка технологии получения полуфабрикатов из мяса птицы.

Анализ и обобщение информации, выводы и рекомендации.

На этом этапе рекомендуется анализировать и обобщать полученный материал таким образом, чтобы в дальнейшем его было удобно использовать при подготовке отчета по практике.

6 Права и обязанности сторон при прохождении практики

Практика проходит под контролем руководителя практики от кафедры.

Обязанности руководителя практики от института:

- обеспечение организации, планирования и контроля прохождения практики;
- подбор индивидуальных заданий для студентов на практике;
- проведение и осуществление контроля за ходом лабораторно-практических работ студентов;
- консультирование и оказание помощи по вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;
- сбор и проверка отчетной документации о прохождении учебной практики;
- промежуточная аттестация по результатам прохождения учебной практики;
- представление сведений об итогах практики в дирекцию института;
- организация и проведение установочного собрания и защиты практики;
- оформление заключения руководителя практики от института о выполнении индивидуального задания.

Права и обязанности студента-практиканта

Обучающийся обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- участвовать в научно-исследовательской работе по заданию кафедры;
- сдать отчет руководителю практики в установленный срок.

Обучающийся имеет право:

- получить полную информацию об организации практики от преподавателя – руководителя практики,
- выбирать тему индивидуального задания по согласованию с руководителем практики.

7 Требование к содержанию и оформлению дневника практики

Во время прохождения практики студент должен вести дневник, в который ежедневно вносить краткие записи о выполненной работе.

В дневнике описывается выполненная за день работа, указывается, в какой форме она была исполнена (самостоятельно, под наблюдением руководителя практики и т. д.). В дневнике записывается методика выполнения и результаты лабораторно-практических работ.

Записи в дневнике ежедневно проверяются и подписываются руководителем практики. Руководитель практики должен контролировать правильность оформления и соответствия выполняемых работ заданию практики. Дневник оформляется в произвольной форме в отдельной тетради.

8 Структура и подготовка отчета по практике

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

1. Титульный лист (приложение А).

2. Содержание.

3. Введение (1 с.).

4. Основная часть:

– характеристика предприятия и его хозяйственной деятельности (1–2 с.);

– технология производства продукции растениеводства (3–5 с.);

– технология производства продукции животноводства (3–5 с.).

5. Заключение (1–2 с.).

6. Список использованных источников.

Во **введении** излагаются основные цели и задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

В **основной части отчета** раскрывается содержание индивидуального задания. Основная часть состоит из трех разделов.

В **первом разделе** указывается местоположение предприятия, в котором была проведена экскурсия (юридический адрес), его организационная структура.

Во **втором разделе**, в зависимости от посещенного предприятия, студент характеризует технологии производства продукции растениеводства (зерновых культур, клубнеплодов и корнеплодов, кормовых культур, масличных и эфиромасличных культур). Их характеристика и урожайность, место в севообороте, система основной и предпосевной обработки почв, применение удобрений и способы их внесения, подготовка семенного материала к посеву и посев (сроки, нормы, способы и глубина посева семян); сорта; уход за посевами; мероприятия по уходу, защита посевов от вредителей, болезней, сорняков и полегания.

В **третьем разделе** студент описывает технологии производства продукции животноводства: кормление сельскохозяйственных животных, разведение сельскохозяйственных животных, характеристику состояния развития имеющихся отраслей животноводства (скотоводства, свиноводства, овцеводства, коневодства).

Технология производства продукции растениеводства

Зерновые культуры

Зерновые культуры – основа сельскохозяйственного производства. Необходимо в отчете дать их характеристику и урожайность, а также место в севообороте. Необходимо отразить: систему основной и предпосевной обработки почв, применяемые удобрения и способы их внесения; подготовку семян к посеву и посев (сроки, нормы, способы и глубина посева семян); сорта; уход за посевами; мероприятия по уходу, защита посевов от вредителей, болезней, сорняков и полегания.

Клубнеплоды и корнеплоды

Значение *картофеля* (продовольственное, кормовое, промышленное и агротехническое). Распространение, посевные площади и урожайность. Характеристика роста, развития и качества клубней. Основная и предпосадочная обработка почвы. Система удобрений и сроки их внесения. Подготовка семенного материала и посадка клубней (схемы посадки). Сорта и их классификация по скороспелости. Перспективные варианты технологий возделывания картофеля. Применяемые механизмы для выращивания картофеля.

Значение *сахарной свеклы* (продовольственное, кормовое, промышленное и агротехническое). Распространение, посевные площади и урожайность. Характеристика роста, развития и химического состава корнеплодов. Основная и предпосадочная обработка почвы. Система удобрений и сроки их внесения. Подготовка семян к посеву и посев (схемы посадки). Сорта и гибриды. Уход за посевами. Уборка урожая. Механизмы, применяемые при выращивании сахарной свеклы.

Кормовые травы

Виды кормовых трав и их значение. Посевные площади и урожайность. Технология возделывания: размещение в севообороте (предшественники, промежуточные посевы однолетних трав). Основная и предпосадочная обработка почвы. Система удобрений и сроки их внесения. Подготовка семян к посеву. Сорта. Выращивание в чистых и смешанных посевах. Уборка урожая. Виды кормов и способы их приготовления. Питательная ценность кормов из трав.

Масличные и эфирно-масличные культуры

Виды масличных культур и их значение (продовольственное, кормовое, техническое и агротехническое).

Размещение посевов и предшественники. Основная, предпосевная и послепосевная обработка почвы. Система удобрений и сроки их

внесения. Подготовка семян к посеву и посев (схемы посадки). Сорты и гибриды. Уход за посевами. Сроки и способы уборки урожая. Сушка и хранение.

Технология производства продукции животноводства

При написании данного раздела следует указать, какие из отраслей животноводства развиты в хозяйстве, каково поголовье животных и их породный состав. Далее следует дать характеристику состояния развития имеющихся отраслей. При описании следует придерживаться следующих вопросов.

Кормление сельскохозяйственных животных

Суточные рационы основных видов животных в хозяйстве и их соответствие современным кормовым нормам по энергии и протеину. Приведите пример хозяйственного рациона и его анализ.

Подготовка кормов к скармливанию. Наличие кормоцехов и соответствующего оборудования.

Применение в кормлении животных синтетических азотсодержащих веществ, минеральных и витаминных добавок, премиксов, стимуляторов продуктивности. Методы их использования.

Недостатки в организации кормления животных и пути их устранения.

Разведение сельскохозяйственных животных

Формы зоотехнического и племенного учета. Измерение сельскохозяйственных животных и оценка по экстерьеру. Организация и проведение мечения животных. Учет роста и развития молодняка.

Анализ стада по происхождению, продуктивности. Методы оценки животных по качеству потомства.

Организация племенной работы, методы разведения животных, отбор, характеристика племенного ядра и ремонтного молодняка. Оформление карточек и племенных свидетельств племенных животных.

Мероприятия по дальнейшему совершенствованию стада.

Скотоводство

Состояние отрасли скотоводства в хозяйстве. Общее поголовье, в том числе количество коров. Породный состав животных. Структура стада по половозрастным группам. Молочная и мясная продуктивность скота. Выращивание молодняка. Выход телят на 100 коров.

Типы помещений. Способы содержания животных. Организация производственных процессов на ферме.

Технология зимнего и летнего кормления и содержания коров,

ремонтного и откармливаемого молодняка. Поение скота. Технология машинного доения коров. Раздой коров. Подготовка нетелей к лактации, оценка и отбор первотелок для ремонта стада.

Способы доения коров. Доильные установки и аппараты. Уход за молочной посудой и оборудованием, моющие средства.

Технология производства молока

Прием, учет, очистка, охлаждение, хранение, транспортировка молока. Первичная обработка, переработка молока и использование продуктов переработки. Качество молока по кислотности, плотности, группе чистоты, жирности, классу и сорту. Пути повышения качества молока.

Особенности кормления и содержания скота на мясных фермах. Подсосный метод выращивания телят.

Нагул скота. Технология откорма скота. Сдача скота на мясо. Затраты кормов (ц к.ед.) на 1 ц молока и 1 ц прироста живой массы.

Свиноводство

Количественный и породный состав поголовья свиней, структура стада. Размещение отдельных групп свиней в зимний и летний периоды и способы их содержания.

Технология кормления свиней. Производственные показатели. Интенсивность использования маточного поголовья: число опоросов от матки за год, многоплодие, молочность.

Среднесуточный прирост ремонтного и откормочного молодняка свиней.

Затраты корма (к. ед.) на 1 кг прироста. Применение промышленного скрещивания. Выращивание поросят в подсосный период. Содержание и кормление поросят-отъемышей.

Содержание и использование хряков-производителей.

Комплектование поголовья свиней. Наличие репродуктивной фермы. Породы свиней, используемые для промышленного скрещивания.

Технология производства в цехах. Подготовка кормов и технология кормления различных групп свиней. Ритмичность производства. Утилизация навоза.

В отчете отразить степень механизации производственных процессов (хранение, приготовление и раздача кормов; удаление навоза).

Выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по предупреждению незаразных и заразных заболеваний свиней.

Овцеводство

Поголовье и структура стада. Породный и классный состав овец. Производственный и зоотехнический учет. Организация зимнего и летне-пастбищного содержания овец. Условия кормления животных. Откорм и нагул овец. Организация стрижки.

Технология получения продукции, организация и эффективность производства, система кормопроизводства, кормовые рационы производственных групп в зимний и летний периоды. Продуктивность различных производственных групп овец -живая масса, настриг шерсти в физической массе и чистом волокне, выход чистого волокна, длина и тонины шерсти.

Технология производства яиц и мяса сельскохозяйственной птицы

Подробное ознакомление с технологическим процессом на конкретном птицеводческом предприятии. Его роль и место в структуре объединения. Работа и взаимосвязь отдельных цехов птицефабрики.

Характеристика пород и кроссов птицы. Их продуктивность.

Технология содержания родительского стада птицы. Особенности содержания в различных типах клеточных батарей. Требования, предъявляемые к кормлению племенной птицы. Зоогигиенические условия.

Работа цеха инкубации. Отбор яиц для инкубации. Характеристики технологического оборудования в цехе. Режим инкубации. Биологический контроль. Разделение суточного молодняка по качеству и полу.

Выращивание ремонтного молодняка на полу и в клеточных батареях. Анализ продуктивности птицы при использовании обоих методов. Особенности кормления в различные возрастные периоды. Микроклимат в птичниках.

Содержание кур промышленного стада. Особенности конструкции различных типов батарей. Эффективность их использования. Фазовое кормление птицы. Микроклимат птицеводческих помещений.

Способ выращивания молодняка птицы на мясо.

Характеристика технологического оборудования. Анализ рецептов комбикормов по периодам выращивания. Регулирование микроклимата.

Сортировка и реализация пищевых яиц. Убой птицы.

Коневодство

Возрастной и половой состав табуна. Условия содержания и кормления взрослых лошадей, жеребят-сосунов и молодняка старших возрастов. Деловой выход жеребят на 100 кобыл. Нагрузка кобыл на жеребца-производителя. Сроки случки и выжеребки кобыл.

Техника таврения. Заездка и тренинг молодняка. Наличие конского инвентаря в хозяйстве. Использование лошадей на работах. Стоимость одного конедня в хозяйстве. Развитие продуктивного коневодства (мясные и кумысные фермы). Раздой кобыл и сроки отбивки жеребят.

Заключение, в котором приводятся основные результаты изученных технологических процессов, отмечаются выявленные несоответствия.

Список литературы.

Приложения, в которые включаются дополнительные справочные материалы.

9 Требования к оформлению отчета по практике

Оформление отчета по учебной практике должно соответствовать требованиям, предъявляемым к работам, направляемым в печать. В связи с этим студенту с самого начала подготовительного этапа и затем в процессе работы над содержанием отчета необходимо соблюдать требования государственных стандартов к представлению текстового материала (ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам»), иллюстраций, таблиц и формул (ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе»), а также составлению списка использованных источников (ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления») и библиографических ссылок на источники информации (ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»).

При наборе текста на компьютере:

- формат страницы – А4;
- поля: верхнее и нижнее – 2,0 см, левое – 3,0 см, правое – 1,5 см;
- межстрочный интервал – полуторный;
- шрифт Times New Roman;
- размер шрифта основного текста – 14 пт;
- размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт.

Страницы текста нумеруются начиная с титульного листа. Нумерация страниц должна быть арабскими цифрами, сквозной по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. На титульном листе номер страницы не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию.

Текст отчета должен быть кратким, четким и не допускать различных толкований. Если в тексте принята особая система сокращений слов и наименований, то перечень таких сокращений приводится в конце текста.

Наименования и обозначения в тексте и на иллюстрациях должны совпадать. При первом упоминании в тексте наименования организации, документа или какого-либо предмета, имеющих

сокращенное обозначение (аббревиатуру), это наименование приводится полностью, а в скобках – его аббревиатура.

Для изложения содержания и логической последовательности заданий отчета целесообразно употреблять конструкции неопределенно-личных отношений (например: Для изучения рациона кормления вначале определяют ...); форму изложения от третьего лица (например: Автор полагает ...); предложения со страдательным причастием (например: Получен урожай ...). Подобные конструкции избавляют от необходимости вводить в текст работы личные местоимения (я, мы) и выражения авторства.

Иллюстрации. Иллюстрации (графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в отчете.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например, Рисунок 1.1. Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Таблицы. Составление таблиц необходимо для оформления цифрового или текстового материала с целью сопоставления, анализа данных и вывода определенных закономерностей или особенностей развития объекта исследования.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизон-

тальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в отчете. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик.

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее – кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В. 1», если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с пропис-

ной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Формулы и уравнения. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «X».

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в отчете следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всего отчета арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Например,

$$A=a:b, \quad (1)$$

$$B=c:e. \quad (2)$$

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Например, широта ассортимента молока рассчитана по формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (3.1).

Порядок изложения в отчете математических уравнений такой же, как и формул.

В отчете допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

В тексте отчета представляют расчеты показателей. Порядок изложения расчетов определяется характером рассчитываемых величин. Расчеты в общем случае должны содержать:

- а) описание предмета расчета;
- б) формулировку задачи (словесную или математическую) с указанием того, что требуется определить в результате расчета;
- в) исходные данные для расчета;
- г) расчет;
- д) выводы по результатам расчетов.

Ссылки. При ссылке на работы из библиографического списка порядковые номера записываются арабскими цифрами в прямоугольных скобках. Например: «Результаты исследований опубликованы в статье [23]. При необходимости могут быть точно указаны страницы источника, например: [10, с.17]. Не рекомендуется строить предложения, в которых в качестве слов применяется порядковый номер ссылки, например: «В [7] показано ...».

Цитирование автора делается только по его произведению. Когда источник недоступен, разрешается воспользоваться цитатой автора, опубликованной в каком-либо издании, предваряя библиографическую ссылку на источник словами «Цитируется по».

Текст цитаты заключается в кавычки и приводится в той грамматической форме, в какой он дан в первоисточнике. Цитата может начинаться с прописной буквы, если цитируемый текст идет после точки, или со строчной буквы, если цитата вводится в середину авторского предложения не полностью (опущены первые слова), при этом после открывающих кавычек ставят отточие.

Использование работ других авторов осуществляется с обязательным указанием всех выходных данных задействованных работ (фамилия и инициалы автора, название работы, год и место издания, страница, с которой заимствован текст).

Приложения. Приложение оформляют как продолжение отчета на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Е, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. При необходимости такое приложение может иметь «Содержание».

Список использованных источников. Сведения об источниках оформляют в соответствии с ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.82-2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления.

Список помещается после выводов и предложений и содержит библиографическое описание использованных источников, на которые делались ссылки по тексту.

После упоминания источника, автора (или цитаты из него) в квадратных скобках проставляют номер, под которым он значится в библиографическом списке, при необходимости указать страницу: *например, текст... [7, т. 1, с. 20].*

Библиографическое описание источника приводится в соответствии с требованиями библиографических стандартов (ГОСТ 7.1-2003 и ГОСТ Р 7.0.5-2008).

Библиографический список рекомендуется формировать в алфавитном порядке. Источники на иностранном языке располагают после русскоязычных источников. В начало списка помещают официальные документы, нормативные и технические документы, которые располагаются по юридической силе. Расположение равных по юридической силе документов внутри списка – по дате принятия, в обратной хронологии:

1. Международные нормативные акты.
2. Конституция.
3. Федеральные конституционные законы.
4. Постановления Конституционного суда.
5. Кодексы.
6. Федеральные законы.
7. Законы.
8. Указы президента.
9. Акты правительства:
 - а) постановления;
 - б) распоряжения.

10. Акты Верховного и Высшего арбитражного судов.

11. Нормативные акты министерств и ведомств:

а) постановления;

б) приказы;

в) распоряжения;

г) письма.

12. Региональные нормативные акты.

13. ГОСТы.

14. СНиПы, СП, ЕНИРы, ТУ, инструкции и др.

Вслед за указанными документами в алфавитном порядке располагается вся остальная литература: книги, статьи, электронные издания и др.

Книги одного автора

Каплина, С.А. Организация и технология розничной торговли: учеб. пособие для вузов / С.А. Каплина. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 333 с.

Книги двух, трех авторов

Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, К.Н. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К°, 2011. – 697 с.

Книги четырех и более авторов

Практика зарубежного регионоведения и мировой политики: учебник / А.А. Байков [и др.]; под ред. А.Д. Воскресенского. – М.: Магистр, 2014. – 558 с.

Статья из журнала

Комкова, Е.Г. Дипломатическая культура во взаимоотношениях США – Канада / Е.Г. Комкова // Мировая экономика и международные отношения. – 2014. – № 7. – С. 98–106.

Стандарты

ГОСТ 27429-87. Изделия парфюмерно-косметические жидкие. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. – Введ. 28.09.1987. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 7 с.

Электронные ресурсы

Бьюти-новости: новинки косметики и парфюмерии. – URL: <http://1beautynews.ru/category/novinki-kosmetiki/sredstva-dlya-volos>.

10 Критерии оценки отчета по практике

Завершающим этапом учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков является промежуточный контроль (аттестация) в форме зачета. К моменту окончания практики студенты представляют руководителю дневник и письменный отчет о ее прохождении, написанный в соответствии с методическими указаниями. Общий объем отчета 10–15 страниц печатного текста.

Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания, правильности оформления отчета.

Критерии оценки прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, защиты отчетов представлены в приложении Б.

Оценка **зачтено** выставляется обучающемуся, если он полностью выполнил программу практики, освоил формируемые компетенции. Сумма набранных баллов составляет 60 и более.

Оценка **не зачтено** выставляется обучающемуся, если он не выполнил программу практики, не освоил формируемые компетенции. Сумма набранных баллов составляет менее 60 баллов.

Студент не допускается к защите отчета по практике в случае непосещения большинства мероприятий, предусмотренных планом практики, невыполнения индивидуального задания, отсутствия отчета по практике.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

1. Агрегаты и комплексы для послеуборочной обработки и хранения зерна и семян: учеб. пособие / А.В. Авдеев, В.С. Сечкин, В.Д. Галкин [и др.]. – СПб., 2005. – 130 с.
2. Андрианов, Н.Н. Хранение и первичная обработка картофеля и овощей / Н.Н. Андрианов. – Орел, 2005. – 125 с.
3. Антипова, Л.В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2001. – 376 с.
4. Богатырев, С.А. Технология хранения и транспортирования товаров: учеб. пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. – М.: Дашков и К°, 2011. – 142 с.
5. Боравский, В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В.А. Боравский. – М.: СОЛОН-Пресс, 2002. – 576 с.
6. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2010. – 480 с.
7. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: учеб. пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин; КемТИПП. – Кемерово, 2015. – 121 с.
8. Дьячков, А.Я. Основы проектирования перерабатывающих предприятий: учеб. пособие / А.Я. Дьячков; ПГСХА. – Пермь, 2011. – 125 с.
9. Забалуева, Ю.Ю. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: лабораторный практикум / Ю.Ю. Забалуева, С.Н. Павлова, С.Ю. Лескова. – Улан-Удэ, 2005.
10. Зерновые культуры: сб. межгосударственных стандартов. – М.: Изд-во стандартов, 2000. – 83 с.
11. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства / Н.М. Личко. – М.: Колос, 2000. – 548 с.
12. Манжесов, В.И. Технология хранения растениеводческой продукции / В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин. – М.: Колос, 2005. – 390 с.
13. Матюшев, В.В. Положение по оформлению текстовой и графической части учебных и научных работ (общие требования) /

В.В. Матюшев, Т.Н. Бастрон, Л.П. Шатурина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 76 с.

14. Машины и оборудование для послеуборочной обработки зерна (каталог). – М.: Росинформагротех, 2003. – 120 с.

15. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / В.М. Позняковский. – 5-е изд., стер. 4-му. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 526 с.

16. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; под ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 214 с.

17. Технология мяса и мясных продуктов / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, В.В. Прянишников [и др.]. – Рязань, 2012. – 208 с.

18. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум / С.В. Стадникова, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева; ОГУ. – Оренбург, 2014. – 154 с.

19. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / В.В. Шевченко [и др.]. – М.: Инфра-М, 2009. – 750 с.

20. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А.А. Ляшко [и др.]. – М.: Дашков и К, 2009. – 667 с.

21. Трисвятский, Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов / Л.А. Трисвятский, В.Б. Лесик, В.Н. Кудрина. – М.: Агропромиздат, 1991. – 414 с.

22. Указатели Государственных отраслевых стандартов (годовые, информационные, ежемесячные). – М.: Изд-во стандартов, 2000.

23. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / М.Б. Ребезов, Е.П. Мирошникова, О.В. Богатова [и др.]. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2. – 133 с.

24. Флоренсова, Б.С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: учеб. пособие / Б.С. Флоренсова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 90 с.

25. Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К, 2004. – 112 с.

26. Чичаев, В.М. Оборудование предприятий по переработке плодов и овощей: учеб. пособие / В.М. Чичаев; Нижегородская ГСХА. – Н. Новгород, 2002. – 143 с.

27. Широков, Е.П. Хранение и переработка продуктов растениеводства с основами стандартизации. – Ч. 1. Картофель и овощи / Е.П. Широков, В.И. Полегаев. – М.: Колос, 2000. – 249 с.

28. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учеб. пособие / М.Ф. Шкляр. – 4-е изд. – М.: Дашков и К, 2012. – 244 с.

Заключение

Методические указания отражают общие требования к учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», требования к ее содержанию, структуре отчета, критериям оценивания.

Методическими указаниями определяется также порядок и особенности работы в период практики для дальнейшей подготовки студентов с учетом уровня квалификационных требований, предъявляемых федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования к подготовке бакалавров.

Приложение А

Форма титульного листа отчета учебной практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт пищевых производств

Кафедра «Товароведение и управление качеством
продукции АПК»

ОТЧЕТ
о прохождении учебной практики
по получению первичных профессиональных умений и навыков

Обучающийся _____

Курс/группа _____

Форма обучения _____

Руководитель практики _____

Дата сдачи отчета «__» «__» 20__ г.

Дата защиты отчета «__» «__» 20__ г.

Оценка _____

Красноярск, 20__ г.

Приложение Б

Критерии оценки прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

№ п/п	Оцениваемый параметр	Оценка в баллах
1	Посещение экскурсий, предусмотренных планом	
	Посещение всех экскурсий	10
	Посещение одной экскурсии	5
2	Выполнение индивидуального задания, предусмотренного планом практики (закладка опытов)	
	Студент заложил все, предусмотренные планом практики, опыты. Получил достоверные результаты. Сделал правильные выводы	30
	Студент заложил все, предусмотренные планом практики, опыты. Получил достоверные результаты. Недостаточно полно сделал выводы по исследуемой проблеме	25
	Студент заложил все, предусмотренные планом практики, опыты. Получил недостоверные результаты. Сделал неверные выводы по исследуемой проблеме	15
	Студент не полностью выполнил задание по закладке опытов. Получил достоверные результаты. Сделал правильные выводы	15
	Студент не полностью выполнил задание по закладке опытов. Получил достоверные результаты. Недостаточно полно сделал выводы по исследуемой проблеме	10
	Студент не полностью выполнил задание по закладке опытов. Получил недостоверные результаты. Сделал неверные выводы по исследуемой проблеме	5
3	Качество оформления дневника по результатам прохождения практики	
	Дневник велся ежедневно в течение всего периода прохождения практики. Содержит подробное описание методики и результаты выполнения лабораторно-практических работ	20
	Дневник велся периодически во время прохождения практики. Содержит описание не всех методик и результатов выполнения лабораторно-практических работ	10

№ п/п	Оцениваемый параметр	Оценка в баллах
4	Качество оформления отчета по результатам прохождения практики	
	Отчет оформлен согласно требованиям	10
	Имеются незначительные погрешности в оформлении отчета	5
5	Качество доклада	
	Грамотная речь, свободное ориентирование в материале	20
	Выступление с элементами зачитывания	10
	Полное зачитывание материала	5
6	Качество ответов на вопросы	
	Студент отвечает на большинство вопросов	10
	Студент отвечает на 50 % заданных вопросов	5
	Студент не может ответить ни на один из вопросов	0

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Методические указания

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

*Шанина Екатерина Владимировна
Матюшев Василий Викторович
Чаплыгина Ирина Александровна*

Электронное издание

Редактор И.В. Пантелеева

Подписано в свет 6.05.2019. Регистрационный номер 188
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru