

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2020 09:46:29
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbf

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета
О.П. Ильина 
«24» июля 2020г

Рабочая программа дисциплины

«Технология производства продукции животноводства»

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

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
1,2 курс, 2,3 семестр / 2,3 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Задачи дисциплины:

- обучить студентов навыкам технологий производства продуктов скотоводства;
- технологий производства свинины;
- технологий производства продуктов птицеводства; технологий производства продуктов овцеводства;
- технологий производства продуктов коневодства;
- технологий производства продуктов прудового рыбоводства, пчеловодства, кролиководства, пушного звероводства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология производства продукции животноводства» находится в части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается на 1,2 курсах в 2 и 3 семестрах.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК- 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	знать: -технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины уметь: - оценивать роль животных при производстве продукции животноводства; владеть: - навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий производства сельскохозяйственной продукции

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е. - 216 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 2 вид отчетности – зачет, семестр – 3 курсовая работа, зачет.

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 семестр	3 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	216/6	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	80	36	44
в том числе:			
Лекции (Л)	32	18	14
Семинарские занятия (СЗ)	48	18	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	136	72	64
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	-
Курсовая работа (КР) ²	36	-	36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	10	10	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	26	12	14
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	64	50	14
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	36	36	36

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 2,3 вид отчетности зачет, 3 курс курсовая работа, зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 курс	3 курс
Общая трудоемкость дисциплины	216/6	108/3	108/3

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	20	10	10
в том числе:			
Лекции (Л)	8	4	4
Семинарские занятия (СЗ)	12	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	192	98	98
Курсовой проект (КП) ³	-	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	36	-	36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	156	98	58
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	-	-	-
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	36	36	36

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.2.1.Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	лекция	-
	лабораторное занятие	-
	практическое занятие	4
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		4

5.2.2.Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	лекция	-
	лабораторное занятие	-
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		2

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
2 семестр						
1.	Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»	2	2		12	Устный опрос (собеседование) Реферат
2.	Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	6	16		20	Устный опрос (собеседование) Аудиторная работа Кейс-задания Тест
3.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	6	-		20	Устный опрос (собеседование) Реферат
4.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	4	-		20	Устный опрос (собеседование)
Итого за 2 семестр		18	18		72	зачет
3 семестр						
1.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	-	6		2	Аудиторная работа Кейс-задания
2.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	-	6			Аудиторная работа Кейс-задания
3.	Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»	2	6			Устный опрос (собеседование) Аудиторная работа Реферат
4.	Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	4	4			Устный опрос (собеседование)

						Реферат Аудиторная работа
5.	Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	4	4		8	Устный опрос (собеседование)
6.	Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	4	2			Устный опрос (собеседование)
	Итого за 3 семестр	14	30		64	Зачет, курсовая работа
	Итого по дисциплине	32	48		136	
					216	

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
	2 курс					
1.	Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»	-	-		18	Выполнение контрольной работы
2.	Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	2	6		40	зачет
3.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	2	-		20	
4.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»		-		20	
	Итого за 2 курс	4	6		98	зачет
	3 курс					
7.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	-	2		20	Выполнение курсовой работы зачет
8.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	-	2		20	
9.	Тема 5 «Технология производства продуктов овцевод	2	-		20	
10.	Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	2	-		20	
11.	Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	-	2		10	

12.	Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	-	-		6	
	Итого за 3 курс	4	6		98	Зачет, курсовая работа
	Итого по дисциплине	12	12		192	
					216	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

1. Кабанов, Виктор Данилович Интенсивное производство свинины [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. Д. Кабанов. - М., 2003. - 400 с. : ил. - ISBN 5-85941-015-8 : 200.00 р.
2. Козлов, С. А. Коневодство [Электронный ресурс] : [учебник] / С. А. Козлов, В. А. Парфенов, В. А. Парфенов. - Электрон. текстовые дан. // Лань : электронно-библиотечная система
3. Яковлева, С. Е. Производство продукции животноводства : учебно-методическое пособие / С. Е. Яковлева, В. Е. Гапон. — 3-е изд., перераб. и доп. — Брянск : Брянский ГАУ, 2017. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133037>
4. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева ; под редакцией Л. Ю. Киселевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4980>

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Практикум по производству продукции животноводства : учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/51725>
2. Практикум по дисциплине Производство продукции животноводства для студентов очной и заочной формы обучения направления бакалавриата 110900.62 Технология производства и переработки с.-х. продукции : учебное пособие / составитель Л. В. Шестакова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 113 с. — Текст :

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/7064>

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN NoLevel (апгрейд операционной системы)	лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780
3.	Свободно распространяемое программное обеспечение	
	Adobe Acrobat Reader DC	
	Архиватор 7-zip	
	Браузер Mozilla Firefox	

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для	Основное оборудование	Форма использования

	проведения учебных занятий		
	Аудитория 44 Актовый зал. Учебная аудитория	Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., Лавки учебные - 66 шт. Жалюзи вертикальные. Трибуна. Технические средства обучения: Проекционный экран. Мультимедийное оборудование. Ноутбук Asus P55VA. Крепление для проектора Classik Solution.	для проведения занятий лекционного типа
	Аудитория 45 Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи. Технические средства обучения: Экран на треноге 200x200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
1.	Аудитория 6 Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный. Технические средства обучения: Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
	Аудитория 46 Кафедра "Технологии	Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж	Для проведения индивидуальных консультаций

	<p>производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"</p>	<p>металлический. Шкаф гардеробный.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19" SAMSUNG 19C 200N. Системный блок DNS Home Pentium E2160, Системный блок Ramec. Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Принтер HP Laser Jet 1020.Мультимедиа проектор Optoma X302. Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора Classik Solution.)</p>	
	<p>Аудитория 622 Учебная аудитория</p>	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 25 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья деревянные - 51 шт. Трибуна. Доска учебная зелёная.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 1 шт., Крепление для проектора Classik Solution. Экран проекционный Classik Solution Lyra E(220*220). Проектор. Схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.</p>	<p>для проведения групповых и лекционных занятий</p>
	<p>Аудитория 623 Учебная аудитория</p>	<p>Специализированная мебель: Столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт. Доска маркерная, магнитная.</p> <p>Технические средства обучения:</p>	<p>для проведения групповых и лабораторно-практических занятий</p>

		<p>Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Весы ВК-300.1. Рефрактометр ИРФ-454Б2М. Центрифуга лабораторная ПЭ-6900. Пест. ступка фарфоровая. Колонки Genius - 1шт. Стеллаж лабораторный. Весы REDMOND RS-736. Шкаф сушильный, шкаф вытяжной. Сепаратор, блендер, йогуртница, рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, Набор химической посуды, реактивы, микроскопы, схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.</p>	
	<p>Аудитория 28 Библиотека - читальный зал.</p>	<p>Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Сапон, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.</p>	<p>Для проведения самостоятельной работы</p>

Рейтинг-план дисциплины
1 курс, второй семестр

Лекции – 18 часов. Практические занятия – 12 часов. Зачет.
Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 3 реферата, 2 Аудиторных работы
Кейс-задания, тест

Распределение баллов по разделам (модулям) в 2 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема 1 «Значение животноводства в производстве продуктов питания и биологического сырья для промышленности»	15	3 неделя
Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	15	7 неделя
Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	15	11 неделя
Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	15	15 неделя
ИТОГО	60	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-7
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-7
Подготовка и защита реферата	защита	0-16
Итого		до 40
Зачет		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	зачтено
71 - 90	зачтено
91 - 100	зачтено

2 курс, третий семестр

Лекции – 18 часов. Практические занятия – 12 часов. Зачет.
Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 2 реферата, 4 Аудиторных работы, 2 Кейс-задания

Распределение баллов по разделам (модулям) в 3 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»	15	3 неделя
Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	15	7 неделя
Тема 7 «Технология производства продуктов	15	11

звероводства и кролиководства»		неделя
Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	15	15 неделя
ИТОГО	60	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-7
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-7
Подготовка и защита реферата	защита	0-16
Итого		до 40
Зачет		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	зачтено
71 - 90	зачтено
91 - 100	зачтено

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:



Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 6 от «24» июля 2020г

Заведующий кафедрой



Козуб Юлия Анатольевна