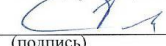


ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Пер. № 011.03-52
«10» 02 2016 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры
Протокол от «5» 02 2016 г. № 6
Заведующий кафедрой

 И.О. Фамилия
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ОД.19 Технология производства пищевых продуктов

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2016

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технология производства пастеризованного молока и сливок. Ассортимент.	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой. Реферат
2	Технология производства кисломолочных продуктов и напитков. Ассортимент.	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета с оценкой Реферат
3	Промышленная разделка туш, обвалка, жиловка, сортировка	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
4	Основные этапы производства колбасных изделий	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Технология производства вареных колбасных изделий	ОПК-2; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
6	Технология производства в/к колбасных изделий	ОПК-2; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
7	Технология производства п/к колбасных изделий	ОПК-2; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
8	Охлажденное, подмороженное мороженное и размороженное сырье	ОПК-2; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

	рыбного и нерыбного происхождения		
9	Технология сушёной, вяленой и копченной рыбной продукции	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
10	Технология пищевых продуктов консервированных солью	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1, ПК-4.	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет Биолого- технологический Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Вопросы для контрольной работы

1. Молоко как сырье для производства молочных продуктов. Средний состав молока, значение составных компонентов молока-сырья.
2. Технология пастеризованного молока и сливок, обоснование режимов.
3. Технология стерилизованного молока.
4. Классификация кисломолочных продуктов. Диетические, питательные и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
5. Способы производства жидких кисломолочных продуктов. Сравнительная характеристика технологических процессов.
6. Роль обжарки в формировании качества колбас.
7. Назначение и способы копчения. Режимы.
9. Массообменные процессы при сушке колбас. Возможные виды брака. Причины.
10. Сущность процессов охлаждения вареных колбас. Способы, режимы.
12. Технологические журналы. Роль журналов. Порядок заполнения.
13. Требования стандартов к качеству колбас. Принципы методов.
14. Формы производственного контроля на стадиях технологического процесса.
15. Причины брака вареных колбас. Пути предотвращения.

16. Причины брака сырокопченых колбас. Пути предотвращения.
17. Утилизация рыбных отходов.
18. Экспертиза доброкачественной свежей рыбы, при болезнях, отравлениях и радиационных поражениях.
19. Рыба, как источник возбудителей болезней человека.
20. Современные направления производства биологически активных веществ из морских продуктов.
21. Технология переработки морских беспозвоночных на пищевые цели.
- 22.. Кормовая и биологическая ценность кормовой муки.
23. Производство кулинарных изделий из икры рыбы, рыбных масел и пастообразных изделий.
24. Свойства поваренной соли и их влияние на процесс посола.
25. Изменение физико-химических показателей рыбы в процессе посола.

2.4 Список вопросов для подготовки к зачету

1. Молоко как сырье для производства молочных продуктов. Средний состав молока, значение составных компонентов молока-сырья.
2. Молоко как сырье для производства молочных продуктов. Белки молока: казеин, сывороточные белки.
3. Химические свойства молока-сырья и их сущность, значение и изменение свойств молока при его хранении.
4. Технологические и антибактериальные свойства молока-сырья, их сущность, значение и изменение свойств молока при его хранении.
5. Пороки молока-сырья, причины их возникновения и меры по их предупреждению и исправлению.
6. ГОСТ Р 52054-2003 Молоко натуральное коровье-сырье. Технические условия. Содержание стандарта, основные требования к молоку-сырью.
7. Технология пастеризованного молока и сливок, обоснование режимов.
8. Технология стерилизованного молока.
9. Классификация кисломолочных продуктов. Диетические, питательные и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
10. Способы производства жидких кисломолочных продуктов.
Сравнительная характеристика технологических процессов.
11. Особенности технологии йогурта.
12. Особенности технологии ряженки.
13. Особенности технологии кефира. Видовой состав закваски.
14. Особенности технологии сметаны.
15. Виды творога и творожных изделий, способы производства.
16. Традиционный способ производства творога.

17. Нетрадиционные способы выработки творога.
18. Пороки молочных, кисломолочных продуктов. Причины их появления, меры по предупреждению.
19. Виды мороженого. Состав и питательные свойства мороженого.
20. Основные технологические этапы производства мороженого.
21. Основные признаки доброкачественной рыбы.
22. Органолептические показатели доброкачественной рыбы.
23. Размораживание (дефростация). Охарактеризовать виды размораживания.
24. Технология производства рыбных полуфабрикатов. Требования к сырью. Режимы хранения продукции.
25. Продукты из нерыбного водного сырья (перечислить, дать краткую характеристику).
26. Технология приготовления рыбных пресервов. Требования к качеству пресервов. Режимы хранения рыбных пресервов.
27. Технология производства вяленой рыбы. Требования к сырью и готовой продукции. Режимы хранения вяленой рыбы.
28. Технология производства сушеной рыбы. Требования к сырью и готовой продукции. Режимы хранения сушеной рыбы.
29. Дефекты сушеной рыбы и способы их устранения.
30. Дефекты вяленой рыбы и способы их устранения.
31. Технология производства маринования рыбы. Требования к сырью и готовой продукции. Режимы хранения маринованной рыбы.
32. Живая рыба: определение, режимы транспортировки, условия реализации.
33. Способы разделки рыбы.
34. Технология производства рыбных консервов. Классификация рыбных консервов.
35. Технология производства натуральных рыбных консервов
36. Ассортимент цельномышечных продуктов из свинины и говядины, требования, предъявляемые к готовой продукции.
37. Характеристика посолочных ингредиентов, входящих в рассол для посола копченостей, их роль.
38. Технологическая схема в аппаратном оформлении производства вареных колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций.
39. Технологическая схема в аппаратном оформлении производства полукопченых колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции
40. Технологическая схема в аппаратном оформлении производства варено-копченых колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.

41. Технологическая схема в аппаратном оформлении производства сырокопченых колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
42. Технологическая схема в аппаратном оформлении производства полусухих колбас (с использованием бактериальных культур) с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
43. Технологическая схема в аппаратном оформлении производства полукопченых колбас, вырабатываемых из замороженного сырья с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
44. Технологическая схема в аппаратном оформлении производства вареных колбас, вырабатываемых с использованием белково-жировых эмульсий с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
45. Технологическая схема в аппаратном оформлении производства ливерных колбас, вырабатываемых «холодным способом» с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.

**ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

**Комплект тестовых заданий для остаточного контроля знаний
по дисциплине « Технология производства пищевых продуктов»**

1. Режимы пастеризации для всех видов пастеризованного молока,
а. 80-82 °С, 2-3 мин.; б. 95-99 °С , 3-4 часа; в. 74-76 °С, 20 сек.; г. 85-87 °С, 15-20 сек.; д. 72-74 °СД5-20 сек.
2. Что происходит с составными частями молока в процессе гомогенизации ?
а. снижается вязкость нормализованного молока; б. увеличивается удельная поверхность жировой фазы; в. увеличивается количество сульфгидрильных групп; г. снижается массовая доля влаги; д. Улучшается консистенция и вкус.
3. Классификационные признаки основных видов питьевого молока. а. вид молочного сырья; б.массовая доля белка; в. кислотность; г. массовая для жира; д. Режим термической обработки.
4. Какое технологическое оборудование входит в линию производства пастеризованного молока ?

а. винтовой насос; б. автоматизированная пастеризационно-охладительная установка; в. охладитель двухцилиндровый марки ОТД; г. ванны длительной пастеризации; д. прессующая ванна.

5. Назовите различия питьевого молока от молочных напитков.

а. в состав входят только компоненты натурального молока; б. температура пастеризации; в. вид таро-упаковочного материала и вместимость упаковки; г. в состав входят различного вида наполнители; д. обязательно в состав продукта входит сахар.

6. Современные виды упаковки пастеризованных жидких молочных продуктов.

а. бумажные пакеты "Пюр-Пак"; б. бумажные пакеты "ТЕТКА-Брик"; в. стеклянная бутылка на 0,5 л; г. облегченная бутылка на 1л;

7. Основными факторами разделения группы кисломолочных напитков на подгруппы являются:

а. состав закваски; б. способ нормализации; в. режимы гомогенизации; г. температуры заквашивания и сквашивания; д. способ производства.

8. Термическая обработка нормализованной смеси вызывает:

а. повышение кислотности; б. улучшение санитарно-гигиенического состояния молока; в. денатурированию сывороточных белков; г. изменение вкуса, запаха, цвета; д. гидролиз лактозы.

9. Основными факторами окончания процесса сквашивания являются:

а. температура; б. прочность сгустка; в. уровень молочной кислоты; г. содержание сухих веществ; д. органолептические показатели.

10. Какие преимущества имеет резервуарный способ производства кисломолочных продуктов?

а. позволяет увеличить съем продукции с производственных площадей; б. обеспечивает поточность производства; в. увеличивает сроки хранения; г. расширяет ассортимент.

11. В составе заквасок для кисломолочных напитков рекомендуются следующие чистые культуры:

а. молочнокислые стрептококки; б. уксуснокислые бактерии; в. молочнокислые палочки; г. маслянокислые бактерии; д. пропионовокислые бактерии.

12. Охлаждение продукта после сквашивания вызывает:

а. уплотнение сгустка; б. нарастание кислотности; в. синерезис сгустка; г. протеолиз белка.

13. Основными причинами кислотной коагуляции белков молока являются: а. температура; б. наличие наполнителей; в. образование молочной кислоты; г. сычужный фермент.

14. Основными причинами образования сгустка в производстве кисломолочных напитках являются:

а. спиртовое брожение; б. снижение доли сухих веществ; в. накоплению спирта и ароматических веществ; г. разжижение сгустка; д. гидратация белков и уплотнение сгустка.

15. Созревание кефира и кумыса способствует:

а. нарастание кислотности; б. снижение доли сухих веществ; в. накоплению спирта и ароматических веществ; г. разжижение сгустка; д. гидратация белков.

16. Кефир в конце технологического процесса имеет титруемую кислотность:

а. 85- 120 °Т; б. 75–80°Т; в. 120–130°Т; г. 150°Т.

17.Какая особенность закваски для выработки кефира:

а. состоит из чистых культур молочнокислых бактерий; б. естественная симбиотическая закваска; в. ацидофильные палочки слизистых и не слизистых рас; г. полизакваска из чистых культур термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислых палочек.

18.Созревание кефира и кумыса осуществляется при температуре:

а. 20-22 °С; б.30-35 °С; в. 10-12 °С; г.6-8°С; д. 2-4 °С.

19. при выработке кисломолочных напитков внесение наполнителей бывает на стадии:

а. пастеризации смеси; б. после гомогенизации; в. охлаждение сгустка; г. во время сквашивания; д.перед расфасовкой.

20. Сильными кислотообразователями являются следующие культуры микроорганизмов:

а. мезофильные молочнокислые стрептококки; б. ацидофильная палочка; в. болгарская палочка; г. молочные дрожжи; д. ароматобразующие стрептококки.

21. Гомогенизация при выработке кисломолочных напитков обеспечивает:

а. изменение кислотности смеси; б. предупреждает отстой жира; в. влияет на вкус и запах продукта; г. вязкую консистенцию, без отделения сыворотки

. 22. Таллинский кефир в отличии от обычного кефира имеет в своем составе:

а. стабилизаторы структуры - гидроколлоиды; б. наполнители растительного происхождения; в. сухое или сгущенное обезжиренное молоко; г. соевые компоненты: мука, изолят. д. витаминные премиксы.

23. Термостатный способ производства рекомендуется для сквашивания:

а. обыкновенной простокваши; б. кефира; в. напитка «Снежок»; г. простокваша «Южная»; д. ацидофильно-дрожжевого молока.

24.Йогурт отличается от других кисломолочных напитков следующим:

а. повышенной кислотностью; б. повышенным содержанием сухих веществ; в. присутствием спирта; г. отстоем жира; д.низкой температурой

сбраживания. 25. В йогурте и других кисломолочных напитках на конец срока годности количество молочнокислых микроорганизмов должно быть:

26. Температура заквашенных сливок: а. 30-32 °С; б. 38-40 °С; в. 42-45 °С; г. 20-26 °С; д. 15-18 °С. 6. Состав закваски сметаны способствует:

а. формированию консистенции; б. снижению затрат на технологический процесс; в. формированию вкуса и запаха; г. повышению пищевой и биологической ценности продукта.

27. Продолжительность сбраживания сливок бывает: а. 3-4 часа; б. 6-8 часов; в. 10-12 часов; г. 12-16 часов; д. 16-18 часов.

28. Термостатный способ производства сметаны способствует:

а. формированию густой консистенции; б. сокращению длительности процесса; в. ускорению протекания биохимических процессов.

29. Охлаждение и созревание сметаны вызывает: а. нарастание кислотности; б. кристаллизацию молочного жира; в. протеолиз белка; г. снижение температуры до 4 ± 2 °С; д. молочнокислое брожение.

30. Сырье для выработки низкожирной сметаны должно отвечать основным требованиям:

а. повышенным содержанием белка; б. бактериальной чистоте; в. очищенным от механических загрязнений; г. обладать термоустойчивостью; д. имеет низкую температуру.

31. Проведение гомогенизации сливок при повышенном давлении (выше 12 Мпа) вызывает:

а. излишнее раздробление жировых шариков; б. повышению кислотности; в. дестабилизации белковой фазы; г. повышению температуры; д. изменению форм связи

32. Основными классификационными признаками деления творога являются: а. массовая доля белка; б. вид молочного сырья; в. кислотность продукта; г. массовая доля жира.

33. Любой вид творога по ГОСТ имеет кислотность в пределах:

а. 170-210 °Т; б. 170-240 °Т; в. 150-160 °Т; г. 230-250 °Т; д. 270 °Т.

34. Кислотная коагуляция белков в производстве творога вызывается: а. нагреванием; б. внесением хлористого кальция; в. внесением закваски; г. добавлением сычужного фермента; д. внесением сыворотки.

35. Для снижения потерь сухих веществ при обработке кислого сгустка рекомендуется: а. контролировать pH сгустка; б. интенсификация процесса сбраживания; в. подогреть до $T = 36-38$ °С или $55-60$ °С; г. охладить сгусток; д. провести перемешивание.

36. Для жирных видов творога классического ряда рекомендуется способ коагуляции белков: а. кислотный; б. термокислотный; в. хлоркальциевый; г. кислотно-сычужный; д. сычужный

37. Творожные изделия хранят при температуре: а. от 0 до 2 °С, в течении 36 часов; б. от 4 до 6 °С, в течении 36 часов; в. от 6 до 10 °С, в течении 36 часов; г. от 4 до 6 °С, 72 часа; д. от 4 до 6 °С, 84 часа.

38. Какие виды рыб, употребляемые человеком в пищу вы знаете?

- А – аквариумные
- Б – пресноводные
- В – морские
- Г – ручейковые

39. Как правильно нужно оттаивать замороженную рыбу?

- А – под струёй холодной воды
- Б – под струёй горячей воды
- В – в микроволновке
- Г – на сковороде

40. Как получить из тушки рыбы филе?

- А – надо удалить плавники и кожу
- Б – надо удалить плавники, кожу, голову
- В – надо удалить плавники, кожу, голову, хвост
- Г – надо удалить плавники, кожу, голову, хвост, кости

41. Какие вы знаете способы тепловой обработки продуктов?

- А – сушка
- Б – варка
- В – отбивание
- Г – жаренье
- Д – тушение
- Е – запекание
- Д – при комнатной температуре.

42. Какая температура у охлажденной рыбы? а) от -1 до +5

б) от 0 до -1- 4

в) от 6 и ниже

43. Какие существуют способы охлаждения рыбы?

- а) естественное и искусственное
- б) циркулирующей морской водой, орошением
- в) быстрое и медленное

3. Как определить стандартную длину рыбы?

- а) от вершины головы до начала хвостового плавника
- б) от вершины головы до конца хвостового плавника
- в) от вершины головы до начала средних лучей хвостовой плавника

44. В чем значение глазирования рыбы?

- а) улучшить качество, товарный вид
- б) придать товарный вид

в) предупредить окисление жира, усушку

45. Укажите, из зерна, каких рыб готовят красную икру.

а) белуга, калуга, осетр, шип, севрюга

б) кефаль, минтай, треска, судак

в) кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча, нерка

46. На какие сорта делится зернистая икра осетровых рыб ?

а) высший. 1-й. 2-й

б) не делится

в) высший и 1-й

47. К какому семейству относится навага и путассу?

а) тресковые

б) карповые

в) лососевые

48. Назовите представителей семейства карповых.

а) сазан, лещ, вобла, толстолобик

б) карп, лещ, судак

в) судак, лещ, вобла, тарань

49. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых.

а) два спинных плавника, первый колючий

б) один клиновидный спинной плавник

в) два спинных плавника, второй колючий, на жабрах шины

50. Назовите рыб семейства тресковых.

а) треска, налим, вобла

б) треска, пикша, стерлядь

в) пикша, треска, налим, сайда

51. К какому семейству относится толстолобик?

а) лососевые

б) окуневые

в) карповые

52. К какому семейству относятся салака и килька ?

а) карповые

б) сельдевые

в) лососевые

53. Количественное содержание белков в мясе убойных животных:

А) 10-14%

Б) 15-20%

В) 25-30%

54. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо ?

А) не выше 12

Б) - 1 до -4

В) от 0 до 5

55. Какие признаки положены в основу деления говяжьих туш (полутуш) на категории по упитанности?

А) величина жирового покрова

Б) степень развития мышечной ткани, степень выступления костей, величина жирового покрова

В) степень развития мышечной ткани, величина жирового покрова

56. На отрубы, каких сортов разрубается говяжья полутуша? каков их выход по сортам?

А) 1,2,3 сорта, с выходом соответственно 88%, 5%, 7%

Б) 1, 2 сорта, с выходом соответственно 95%, 5%

В) 1, 2, 3 сорта, с выходом соответственно 88%, 7%, 5%

57. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо?

А) 0

Б) -4

В) не выше -6

58. В каком термическом состоянии поступает тушки домашней птицы в продажу?

А) остывшее, охлажденное, мороженое

Б) охлажденное и мороженое

В) парное, охлажденное, мороженое

59. Укажите маркировку мороженных кур полупотрошенных 2 категории упитанности.

А) ЦБ Е 2

Б) КР 2

В) КЕ 2

60. Как классифицируются копченые колбасные изделия по способу тепловой обработки?

А) варено-копченые

Б) полукопченые

В) сырокопченые

61. Мясо представляет собой совокупность различных тканей: мышечной, , и др.

62. Какой вид мяса входит в состав фарша большинства колбас, улучшает вкусовые и питательные свойства изделий?

А) баранина

Б) свинина

В) говядина

63. Продукты, приготовленные из мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке называются:

А) колбасы

Б) полуфабрикаты

В) консервы

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка «хорошо»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка «удовлетворительно»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка «неудовлетворительно»

- работа была выполнена автором не самостоятельно;
- список литературы не соответствует раскрываемой теме;
- план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент не анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель

доцент кафедры ТТПП, к.с-х.н. _____ Н.Г. Ворожейкина

« ____ » _____ 2016 г.