

Методические указания по изучению дисциплины «Общие принципы обработки пищевого сырья» для бакалавров очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие».

Методические указания ориентированы на изучение принципов обработки сырья, включают лабораторный практикум, методические указания к практическим работам, контрольные задания.