***Пример оформления***

УДК 000000000000

**СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

**О.О. Иванов, к.т.н, доцент, В.В. Петров, студент**

*«Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»*

*г. Краснодар, Россия*

***Аннотация:***

***Ключевые слова:***

Текст статьи. Текст статьи. Текст статьи. Текст статьи.

В таблице 1 приведены данные ....

Таблица 1 – Название

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

Исходя из приведенных данных (табл. 1) можно сделать вывод....

На рисунке 1 приведены данные ....



Рисунок 1 – Название

Количество соли и специй определяют по формуле (3):

С = А×Р/100, (3)

где С – потребное количество соли или специй в смену, для данного вида полуфабрикатов, кг;

#### P – норма расхода соли и специй на 100 кг основного сырья, кг.

**Список литературы:**