


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова

**Факультет среднего профессионального образования**


СОГЛАСОВАНО

Председатель методической комиссии  
факультета СПО

 Е.М. Мезенцева  
(подпись, расшифровка подписи)  
«28» июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

 И.С. Меркушева  
(подпись, расшифровка подписи)  
«29» июня 2018 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
по выполнению курсовой работы  
по МДК. 02.03 «Технологии первичной переработки  
продукции животноводства»**

**Специальность:** *36.02.02 Зоотехния*

**Вид подготовки:** *базовая, на основе основного общего образования*


**Форма обучения:** *очная*

**Курск -2018**

**Лист рассмотрения/пересмотра методических рекомендаций  
по выполнению курсовой работы  
по МДК. 02.03 «Технологии первичной переработки продукции  
животноводства»**

Методические указания одобрены на 2018 - 2019 учебный год.

Протокол № 12 от «28» июня 2018 г. заседания кафедры  
профессиональных дисциплин.

Зав. кафедрой  /М.Е. Проняева/

## Содержание

1 Цель, задачи и тематика курсовой работы .....	4
1.1 Цель и задачи курсовой работы.....	4
1.2 Тематика курсовых работ.....	6
2 Структура и содержание курсовой работы .....	7
3 Оформление курсовой работы.....	10
4 Защита и оценивание курсовой работы .....	10
4.1 Порядок защиты курсовой работы.....	10
4.2 Оценивание курсовых работ .....	11
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ А Список тем курсовых работ .....	18
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Образец титульного листа курсовой работы .....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ В Бланк отзыва на курсовую работу .....	21
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Бланк задания на курсовую работу.....	22

## **1 Цель, задачи и тематика курсовой работы**

### **1.1 Цель и задачи курсовой работы:**

Важнейшим компонентом образовательного процесса является подготовка и защита курсовой работы (далее КР), **целью** которой является систематизация и закрепление теоретических знаний и практических навыков студентов по технологиям первичной переработки продукции животноводства, укрепление связи учебного процесса с научно-исследовательской деятельностью. Курсовая работа выступает действенным средством усиления целенаправленности профессиональной подготовки студента.

#### **Задачи курсовой работы:**

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по технологиям первичной переработки продукции животноводства;
- углубление теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС;
- формирование умений использовать справочную, правовую и нормативную документацию;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- ориентирование в процессе курсового исследования на подготовку государственной итоговой аттестации.

В результате подготовки, написания и защиты курсовой работы студенты должны:

#### **знать:**

- виды, технологические процессы производства продукции животноводства;
- методику расчета основных технологических параметров производства;

- технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);

- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;

- основные методы оценки качества продукции животноводства.

**уметь:**

- выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;

- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;

- выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства;

- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;

- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

**иметь практический опыт:**

- по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и др.;

- оценки качества продукции животноводства.

При подготовке, написании и защиты курсовой работы по МДК.02.03 «Технологии первичной переработки продукции животноводства» у студентов формируются следующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.

ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой

продукции животноводства.

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## **1.2 Тематика курсовой работы**

Тему курсовой работы обучающийся выбирает самостоятельно из числа рекомендованных (Приложение А).

Выдача задания по КР (Приложение Г) сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления работы.

Основными функциями руководителя КР являются:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения КР;

- оказание обучающемуся помощи в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения КР;
- проверка КР;
- регистрация КР в журнале регистрации курсовых работ (проектов);
- подготовка отзыва на КР (Приложение В).

## **2 Структура и содержание курсовой работы**

Структура и содержание курсовой работы должны соответствовать Положению ПЛ 03.04.00/13-2017 «О порядке выполнения и защиты курсовых работ (проектов) обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Курская ГСХА», утвержденному Приказом №266-0 от 16.10.2017г.

Образец оформления титульного листа курсовой работы содержится в приложении Б.

Примерная структура и содержание курсовой работы.

- титульный лист;
- содержание работы;
- введение;
- теоретическая часть;
- основная часть, состоящая из нескольких разделов;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости).

### **Содержание курсовой работы «Технологии первичной переработки продукции животноводства»**

**Введение.** Во введении необходимо осветить современное состояние производства и переработки молока и мяса. Кратко изложить задачи, стоящие перед молочной и мясной промышленностью по внедрению современных достижений науки и техники и повышению эффективности производства, охарактеризовать работу отрасли в новых условиях хозяйствования.

**1 Теоретическая часть** курсовой работы. Главное ее назначение – определить (указать, сформулировать) теоретические или методологические основы решения проблемы, взятой в качестве темы работы, и раскрыть её содержание в соответствии с планом. Данный раздел может состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки. Обзор литературы служит основой для исследования фактического материала в последующих разделах работы, которые должны явиться логическим продолжением первого (теоретического) раздела. Итогом раздела должна быть полная ясность у читающего и самого автора о том, что предпринятое исследование действительно актуально и должно внести нечто новое в понимание изучаемого явления.

На основе литературных данных (монографий, статей из журналов, научных трудов, информационных листов, данных нормативно-технической документации, инструкций и др.) за последние 5-10 лет необходимо осуществить анализ и систематизирование теоретического материала в соответствии с выбранной темой; на основе статистического материала провести анализ состояния объекта исследования (в мире, России, регионе, и т. п.), выявить динамику изменения статистических и экономических показателей объекта исследования, их тенденции на перспективу и проблемы, требующих своего решения или совершенствования.

Излагая историю вопроса, следует, прежде всего, стремиться к достижению логической связи цитируемых источников.

## **2 Основная часть (название выбранной темы)**

*Ассортимент вырабатываемого продукта.* Описание ассортимента изделий с указанием физико-химических показателей по ГОСТ.

*Сырье, используемое при производстве выбранного продукта.* Привести основное сырье и требования нормативно-технических документов к нему и вспомогательным материалам. Описать их дефекты.

*Технология, производства, конкретного продукта по стадиям, производства.* Приводится описание технологических схем производства продукции животноводства, обоснование выбора технологической схемы.



Прием и хранение сырья и подготовка его к переработке. Можно привести рецептуру изделия, норму выхода. Схематическое описание технологического процесса производства молочной и мясной продукции целесообразно привести в векторной или линейной проекции, в определенном соотношении габаритных размеров мелкого и крупного технологического оборудования. Охарактеризовать каждую технологическую операцию по порядку их выполнения. Описать порядок за соблюдением требований контроля технологических инструкций при производстве продукта. Правила упаковки, требования к таре и упаковочным материалам, маркировка. Сроки и условия хранения продукции на предприятии, складах, торговых точках. Раздел желательно иллюстрировать схемами, рисунками, фотографиями.

*Оценка качества готовой продукции.* Требования нормативных документов к готовой продукции. Дефекты продукта, причины возникновения, способы их устранения. Пороки продукции, не позволяющие продукт допустить к реализации.

*Оборудование, используемое для производства конкретного продукта.* Дается характеристика оборудования, подобранного непосредственно для выработки конкретного продукта, его название, технические характеристики, область применения, производственные показатели.

**Заключение.** Должны быть сделаны общие выводы по проделанной работе, которые должны соответствовать материалу, изложенному в работе. Выводы формулируются кратко в виде тезисов.

**Список использованных источников.** Должен содержать сведения об источниках литературы, использованных при выполнении курсовой работы. Список источников включает не менее 10 наименований.

Приложения. Помещают после списка использованных источников в порядке их упоминания в тексте. В качестве приложения могут быть приведены нормативно-технические документы (НТД) на молочную и мясную продукцию, технологические линии и схемы производства, фотографии.

### **3 Оформление курсовой работы**

Курсовая работа выполняется в соответствии с Руководящим документом РД 01.001 – 2014 «Текстовые работы правила оформления», утвержденным Приказом №90-0 от 20.05.2014г. и Положением ПЛ 03.04.00/13-2017 «О порядке выполнения и защиты курсовых работ (проектов) обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Курская ГСХА», утвержденным Приказом №266-0 от 16.10.2017г.

### **4 Защита и оценивание курсовой работы**

Защита и оценивание курсовой работы осуществляются в соответствии с Положением ПЛ 03.04.00/13-2017 «О порядке выполнения и защиты курсовых работ (проектов) обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Курская ГСХА», утвержденным Приказом №266-0 от 16.10.2017г.

#### **4.1 Порядок защиты курсовой работы**

1. Курсовая работа представляется и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения курсовых работ по междисциплинарному курсу.

2. Курсовая работа должна быть сдана преподавателю-руководителю не позднее, чем за пять дней до назначенного срока защиты в бумажном и электронном виде.

3. Положительно оцененная руководителем курсовая работа подлежит защите. Защита курсовых работ производится в часы, предусмотренные по данному МДК учебным планом.

4. При защите курсовой работы оценивается:

- глубина теоретической проработки исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников;
- полнота раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;

- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, графических материалов, схем с необходимым анализом и обобщением;

- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;

- четкость выполнения курсовой работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление как самой курсовой работы, так и научно-справочного аппарата.

5. Процедура защиты осуществляется в устной форме по существу курсовой работы и состоит из ответов обучающегося на вопросы, обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

Продолжительность защиты, не должна превышать 15 минут.

6. Выступление в ходе защиты курсовой работы должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления работы над темой курсовой работы, выводы и результаты проведенного исследования.

Для доклада основных положений курсовой работы, обоснования выводов и предложений обучающемуся предоставляется не более 5-7 минут. После доклада обучающийся должен ответить на замечания преподавателя-руководителя, а также на заданные членами Комиссии вопросы по теме курсовой работы. Учитывая выступление обучающегося и ответы на вопросы в ходе защиты, преподаватель выставляет оценку, которая фиксируется в зачетной книжке.

7. В случае коллективной работы над курсовой работой несколькими обучающимися, по теме выступают все участвовавшие в работе.

#### **4.2 Оценивание курсовых работ**

Оценка за КР выставляется на титульном листе КР, заверяется подписью руководителя КР с указанием даты.

Руководитель КР выставляет оценку в зачетную ведомость защиты курсовых работ.

Полные названия курсовых работ вносятся в зачетные книжки обучающихся на отведенных для этого страницах с выставлением оценки по курсовой работы.

Аттестация по всем КР должна быть проведена до начала промежуточной аттестации по учебной дисциплине или МДК. Положительная оценка по дисциплине или МДК, по которым учебным планом по специальности предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Обучающимся, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению преподавателя, доработки прежней темы, при этом определяется новый срок для ее выполнения, но не позднее промежуточной аттестации в текущем семестре.

Не аттестация по КР считается академической задолженностью.

Результаты защиты курсовой работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует бальной шкале «5, 4, 3, 2».

Оценка **«отлично»** выставляется за работу, которая оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями, тема раскрыта полностью, имеет грамотно изложенную основную часть, в которой прослеживается глубина теоретической проработки исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой, умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем и других графических материалов с необходимым анализом, аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций. При защите работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. Таким образом

прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций у обучающегося.

Оценка **«хорошо»** выставляется за работу, которая оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями, тема раскрыта полностью, имеет грамотно изложенную основную часть, в которой прослеживается глубина теоретической проработки исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой, умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем и других графических материалов с необходимым анализом, аргументированность, самостоятельность выводов, однако с не вполне обоснованными предположениями и с низкой степенью творчества. При защите работы студент показывает хорошее знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не на все из них дает исчерпывающие и аргументированные ответы. Таким образом прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций у обучающегося.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за работу, которая оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями, тема раскрыта не полностью, содержит основную часть, которая имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает существенные недочеты, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. В целом прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций у обучающегося.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за работу, которая оформлена не в соответствии с предъявляемыми требованиями, тема не

раскрыта, в основной части отсутствует анализ используемых источников, связь теоретических положений с практикой, графические материалы не систематизированы или отсутствуют. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. Таким образом общие и профессиональные компетенции у обучающегося не сформированы.

## **5. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

### **Основная литература:**

- 1 Шалапугина Э.П., Шалапугина Н.В. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие.– М.: Дашков и К, 2013. - 304 с.
2. Шарафутдинов Г.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с.

### **Дополнительная литература:**

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие для вузов. - СПб: Лань, 2015. - 416 с.
2. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс]. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2014. — 328 с.
3. Трухачев В.И. и др. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. [Электронный ресурс] . — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 304 с.
4. Шарафутдинов Г.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с.

### **Нормативные документы:**

1. ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов [Электронный ресурс] (введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст).– Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».
2. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта России от

22.05.2003 N 154-ст)(ред. от 07.10.2009, с изм. от 24.08.2015) .– Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

3. ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия [Электронный ресурс](введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст). – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

4. ГОСТ Р 52791-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Консервы молочные. Молоко сухое [Электронный ресурс]( Технические условия (утв. Приказом Ростехрегулирования от 19.12.2007 N 383-ст)

(ред. от 12.11.2010). – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ Р 52253-2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 10.03.2004 N 165-ст)(ред. от 25.12.2008.) – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

6. ГОСТ Р 52818-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия [Электронный ресурс] (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 445-ст)(ред. от 09.11.2012). – Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

7. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия[Электронный ресурс]

(введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст).– Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

8. ГОСТ Р 55795-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия»

(утв. И введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1601-ст).– Режим доступа: справочно-правовая система «КонсультантПлюс».



### **Словари, справочники, энциклопедии:**

- 1 Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры / Т.П. Арсеньева. – СПб.: ГИОРД, 2002. – Т. 4. – 184 с.
- 2 Голубева Л.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры/Л.В. Голубева. – СПб.: ГИОРД, 2005. – Т. 9. – 272 с.
- 3 Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры/Л.И. Степанова. – СПб.: ГИОРД, 2002. – Т. 1. – 368 с.
- 4 Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры/Л.И. Степанова. – СПб.: ГИОРД, 2002. – Т. 2. – 336 с.
- 5 Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: Справочник / В.П. Шидловская. - М.: КолосС, 2004. – 360 с.

### **Периодическая литература:**

- 1 Молочная промышленность. – М.: Пищевая промышленность.
- 2 Молочное и мясное скотоводство. – М.: Пищевая промышленность.
- 3 Животноводство России. – М.: КолосС.
- 4 Зоотехния. – М.: КолосС.
- 5 Молочное и мясное скотоводство. – М.: КолосС.

### **Интернет-ресурсы:**

- 1.Сельское хозяйство Главный Аграрный Форум [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://agroforum.ru>, свободный.
2. Агропортал России [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.agroru.com>, свободный.
3. Птицеводство – оборудование для птицефабрик [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.alvic.ru>, свободный.
4. Птицеводство – оборудование для птицефабрик [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.chicken-farming.info>, свободный.
5. Зоотехния [Электронный ресурс]- Режим доступа: [http://www.elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7631](http://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=7631), свободный.

6. Животноводство России [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.zzr.ru>, свободный.

7. Молочное и мясное скотоводство [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.skotovodstvo.com>, свободный.

8. Переработка молока [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru>, свободный.

9. Коневодство и конный спорт [Электронный ресурс]- Режим доступа: <http://www.konevodstvo.org>, свободный.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Список тем курсовых работ

1. Технология производства колбасы полукопченной «Краковская»
2. Технология производства йогурта «Чудо»
3. Технология производства мороженого «Помбир классический»
4. Технология производства вареной колбасы «Докторская»
5. Технология производства сырокопченых колбас
6. Технология производства сгущенного молока с сахаром
7. Технология производства пельменей «Сибирские»
8. Технология производства сгущенного стерилизованного молока
9. Технология производства твердого сычужного сыра «Король Артур»
10. Технология производства котлет «Школьные»
11. Технология производства сливочного масла «Крестьянское» методом сбивания
12. Технология производства сыра «Российский»
13. Технология производства пастеризованного молока
14. Технология производства ливерной колбасы
15. Технология производства рубленых полуфабрикатов
16. Технология производства рыбных пресервов
17. Технология производства сыра «Сметанковый»
18. Технология производства творога отдельным способом
19. Технология производства сыра «Адыгейский»
20. Технология производства варено-копченной колбасы «Московская»
21. Технология производства сухих сливок
22. Технология производства кефира резервуарным способом
23. Технология производства рыбных консервов
24. Технология производства сухого цельного молока
25. Технология производства молочного сахара
26. Технология производства липового меда

## **ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

### **Образец титульного листа курсовой работы**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова

Факультет среднего профессионального образования  
Кафедра профессиональных дисциплин  
Специальность 36.02.02 Зоотехния  
Форма обучения очная

### **КУРСОВАЯ РАБОТА**

по МДК.02.03 «Технологии первичной переработки продукции  
животноводства»

### **Технология производства сливочного масла**

Автор работы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ И.И.Петров  
(подпись) (дата)

Руководитель работы:  
преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ И.П. Баранова  
(подпись) (дата)

КУРСК - 2018

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### Бланк отзыва на курсовую работу

Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

### ОТЗЫВ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Обучающему(ей)ся \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Специальность (курс, группа) \_\_\_\_\_

Тема \_\_\_\_\_

Оценка актуальности и значимости темы \_\_\_\_\_

Оценка использованных в работе методов \_\_\_\_\_

Оценка структуры курсовой работы \_\_\_\_\_

Оценка содержания и положительных сторон работы \_\_\_\_\_

Недостатки в работе \_\_\_\_\_

Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Бланк задания на курсовую работу

Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

### ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Обучающему(ей)ся \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Специальность \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Исходные данные к курсовой работе \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Перечень подлежащих разработке в курсовой работе вопросов:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Руководитель работы \_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
(дата)

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_  
(подпись)