
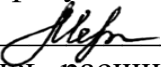


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова

Факультет среднего профессионального и дополнительного образования

СОГЛАСОВАНО
Председатель методической
комиссии факультета СПДО
 И.Н. Бабухина
(подпись, расшифровка подписи)
«22» июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета СПДО
 И.С. Меркушева
(подпись, расшифровка подписи)
«22 » июня 2020 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 базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

**Лист рассмотрения/пересмотра
рабочей программы профессионального модуля «Производство
и первичная переработка продукции животноводства»**

Методические рекомендации одобрены на 2020 - 2021 учебный год.
Протокол № 16 от «29» мая 2020 г. заседания кафедры специальностей
естественнонаучного профиля.

Зав. кафедрой Ю.И. Болохонцева / Ю.И. Болохонцева/

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, выбранного 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. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 336 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99524> (дата обращения 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке. – ISBN 975-5-8114-2050-6. – Текст : электронный.
2. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 176 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.–ISBN 978-5-8114-5036-7. – Текст : электронный .
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.–ISBN 978-5-8114-3954-6. – Текст : электронный.
4. Сидоренко И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учеб. пособие / И. В. Сидоренко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> (дата обращения: 12.05.2020).– Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Бажов Г. М. Технология современного свиноводства : учеб. пособие / Г. М. Бажов. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 320 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/143254> (дата обращения: 12.05.2020).– Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978-5-8114-4928-6. – Текст : электронный.
2. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К, 2018. – 328 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/103774> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке. – ISBN 978-5-394-02988-2. – Текст : электронный.
3. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учеб. пособие / Ю. Ф. Мишанин. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 720 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978-5-8114-5350-4. – Текст : электронный.

4. Савелькина Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учеб. пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018 – Часть 2 : Техническая биохимия – 2018. – 122 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– Текст : электронный.

5. Современное оборудование для доения коров : учеб. пособие / А. Р. Валиев, Ю. А. Иванов, Б. Г. Зиганшин [и др.] ; под ред. Д. И. Файзрахманова. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 232 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139294> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978-5-8114-4621-6. – Текст : электронный.

6. Хазиахметов Ф. С. Рациональное кормление животных : учеб. пособие / Ф. С. Хазиахметов. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 364 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/115666> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке. – ISBN 978-5-8114-4171-6. – Текст : электронный.

7. Хазанов Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства : учеб. пособие / Е. Е. Хазанов, В. В. Гордеев, В. Е. Хазанов. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2016. – 352 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71770> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке. – ISBN 978-5-8114-0946-4. — Текст : электронный.

8. Янушевская О. В. Товароведение сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие / О. В. Янушевская. – Омск : Омский ГАУ, 2019. – 160 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119214> (дата обращения: 12.05.2020).– Режим доступа: ЭБС «Лань»; по подписке.– ISBN 978-5-89764-787-3. – Текст : электронный.

Нормативные документы

1. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия : (введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст). – Режим доступа Консорциум Кодекс : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт.– Режим доступа свободный. – Текст : электронный

2. ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст).– URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>(дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт. – Режим доступа свободный. – Текст : электронный

3. ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов : (введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст).–URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>(дата обращения: 12.05.2020). – Режим

доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт. – Режим доступа свободный. – Текст : электронный

4. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия (утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст) (ред. от 07.10.2009, с изм. от 24.08.2015) .– URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>(дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт. – Режим доступа свободный. – Текст : электронный.

5. ГОСТ Р 55795-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия : (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1601-ст).– Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт. – Режим доступа свободный. – Текст : электронный

Периодические издания

Журналы:

1. Аграрная наука
2. АПК: экономика, управление
3. Ветеринария
4. Зоотехния
5. Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство
6. Кормопроизводство
7. Молочное и мясное скотоводство
8. Птицеводство
9. Свиноводство
10. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
2. Агропортал России: сайт. – URL: <http://www.agroru.com>(дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
3. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

4. Коневодство и конный спорт : сайт .– URL: <http://www.konevodstvo.org> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
5. Кормопроизводство : сайт.– URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6. Молочная промышленность : сайт. – URL: <http://www.moloprom.ru> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
7. Молочное и мясное скотоводство: сайт .– URL: <http://www.skotovodstvo.com> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
8. Мясная индустрия : сайт. – URL: <http://www.meatind.ru> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
9. Переработка молока: сайт .– URL: <http://www.milkbranch.ru> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
10. Птицеводство – оборудование для птицефабрик: сайт .– URL: <http://www.chicken-farming.info> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
11. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.su> (дата обращения: 12.05.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Список тем курсовых работ

1. Технология производства колбасы полукопченной «Польская»
2. Технология производства йогурта «Время-Му»
3. Технология производства мороженого «Ночная прохлада»
4. Технология производства вареной колбасы «Докторская»
5. Технология производства сырокопченых колбас
6. Технология производства цельного сгущенного молока с сахаром
7. Технология производства пельменей «Русские»
8. Технология производства сгущенного стерилизованного молока
9. Технология производства твердого сычужного сыра «Швейцарский»
10. Технология производства котлет «Школьные»
11. Технология производства сливочного масла «Крестьянское» методом сбивания
12. Технология производства рассольного сыра «Брынза»
13. Технология производства пастеризованного молока
14. Технология производства ливерной колбасы
15. Технология производства рубленых полуфабрикатов
16. Технология производства рыбных консервов
17. Технология производства рыбных пресервов
18. Технология производства творога отдельным способом
19. Технология производства сметаны 20 % жирности
20. Технология производства варено-копченых колбас
21. Технология производства сухого цельного молока
22. Технология производства кефира резервуарным способом
23. Технология производства простокваши термостатным способом
24. Технология производства мягких сыров
25. Технология производства плавленого сыра
26. Технология производства шоколадного масла

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 и дополнительного образования
Кафедра специальностей естественнонаучного профиля
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 - 2020

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 и дополнительного 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 и дополнительного 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)