

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Андреевна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 18:03:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

Хапчаева М.Б.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Организация хранения и контроль запасов и сырья »

ДЛЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пятигорск, 2020 г.

Методические указания к выполнению курсовой работы для студентов
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по
дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья »

подготовлены в соответствии с требованиями ФГОС ВПО

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТИД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель



М.Б. Хапчаева

Зав.отделением СПО ШКТ



З.А. Михалина

АННОТАЦИЯ

В соответствии с учебным планом подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.02.10 – Технология продукции общественного питания предполагается подготовка обучающимися курсовой работы по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья».

В методических указаниях излагается цель написания курсовой работы, выбор темы и порядок выполнения разделов работы, составления обзора источников литературы по теме, требования к оформлению пояснительной записки курсовой работы, порядок защиты курсовой работы.

Курсовая работа – самостоятельное научное исследование студента, завершающее изучение конкретной научной дисциплины и посвященная анализу изменений основных пищевых веществ продуктов питания при различных видах обработки. Выполнение курсовой работы предполагает отражение уровня общетеоретической специальной подготовки студента, его способности к научному творчеству, умению использовать полученные навыки в научных исследованиях по избранной специальности.

Применяемые в курсовой работе решения должны учитывать передовой отечественный и зарубежный опыт, а также последние достижения в области производства пищевой продукции.

Курсовая работа выполняется на основе и в соответствии с действующими стандартами, нормами и правилами.

СОДЕРЖАНИЕ

С.

1. Общие положения	5
2. Порядок выполнения курсовой работы	6
2.1 Алгоритм выполнения курсовой работы	6
2.2 Тематика курсовых работ	7
3. Требования к оформлению курсовой работы	8
3.1 Оформление цитат и ссылок	9
3.2. Оформление содержания	9
3.3. Оформление библиографии	9
4. Требования к объему и структуре курсовой работы	9
5. Рекомендуемая литература	13
Приложения	14

1 Общие положения

Целями освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» являются:

вооружить студентов систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья и внедрении современных технологий.

Задачами освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» являются:

- задачи и современные требования к организации снабжения;
- источники поставщики продуктов;
- организацию договорных отношений с поставщиками;
- формы поставок и маршруты поставок продуктов;
- порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;
- характеристику действующих норм оснащения п.о.п.;
- договорные отношения с органами материально-технического снабжения.
- порядок приемки, хранения и отпуска продуктов;
- путь товародвижения и операции складского цикла
- классификацию товаров, организацию товарооборота

Целью выполнения курсовой работы является закрепление и углубление знаний процессов, происходящих при обработке пищевых продуктов. По-настоящему грамотным может быть только технолог, владеющий знаниями об изменениях составных частей пищевых продуктов (белков, жиров и т.д.), структуры сырья растительного и животного происхождения при приготовлении пищи.

В последние годы внедряются в практику новые виды продуктов, прогрессивные способы тепловой обработки, совершенствуется ассортимент выпускаемой общественным питанием продукции. Большая работа в отрасли проводится по рациональному и экономическому расходованию сырья, рационализации потребления продуктов. Специалисту нельзя обойтись без знаний процессов, происходящих при технологической обработке продуктов.

Задача курсовой работы состоит в систематизированном ознакомлении будущих инженеров по направлению производства продуктов питания со способами и приемами обработки продуктов и протекающими в последних изменениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым кулинарным изделиям.

Выполнение курсовой работы по общей технологии отрасли играет существенную роль в формировании высококвалифицированного современного специалиста общественного питания, способного решать практические задачи в области совершенствования технологии продуктов общественного питания путем рационального использования продуктов питания с использованием рациональных технологических приемов обработки пищевых продуктов.

2 Порядок выполнения работы

Процесс выполнения курсовой работы состоит из следующих этапов:

- Выбор темы и согласование ее с руководителем;
- Ознакомление с основными ее проблемами и составление плана работы;
- Подбор и изучение литературных источников;
- Уточнение плана работы;
- Выполнение экспериментальной части работы;
- Написание и оформление курсовой работы;
- Передача работы на рецензию руководителю;
- Защита работы.

Перед выбором темы курсовой работы рекомендуется каждому студенту ознакомиться с учебной программой дисциплины и перечнем основной литературы, что позволит ему подойти к проблеме выбора более осмысленно и ответственно. Не реже одного раза в 15 дней он обязан информировать руководителя о ходе выполнения работы.

2.1 Алгоритм выполнения курсовой работы

1-й этап - выбор темы. Выбор темы производится в соответствии с рекомендациями, изложенными в разделе 2.2. При возникновении трудностей с выбором темы или подбором литературных источников студент вправе обратиться за помощью к руководителю или ведущему преподавателю изучаемой дисциплины.

2-й этап - составление примерного плана курсовой работы. Данный этап является очень важным и ответственным моментом в общем процессе работы над полученным заданием, поскольку именно от него в значительной мере зависит качество и целостность всей работы.

План должен отражать основные узловые проблемы выбранной темы и может содержать от трех до пяти вопросов, подлежащих рассмотрению. Составленный студентом план желательно обсудить с научным руководителем, что может в дальнейшем облегчить выполняемую работу. Окончательная доработка плана осуществляется после третьего этапа.

3-й этап - подбор и изучение литературных источников. На этом этапе студент должен составить всю библиографию, касающуюся темы выбранной курсовой работы, в которой выделяются основные и вспомогательные литературные источники. Желательно составлять краткую аннотацию каждого из них для последующего использования.

Составляют библиографию на основе рекомендованной литературы с обязательным конспектированием нужного материала с целью его изучения и использования в курсовой работе.

В составляемую библиографию желательно включать литературу, изданную в последние годы, в том числе журнальные статьи и материалы из "Интернет".

4-й этап - уточнение плана курсовой работы. В процессе работы над литературными источниками у студента могут появиться новые мысли, идеи, способные повлиять на составленный им план или даже на выбранную тему. В этом случае возникшие вопросы следует согласовывать с руководителем, после чего приступают к написанию курсовой работы.

5-й этап - написание и оформление работы. Собранный материал группируют, обрабатывают и систематизируют в соответствии с окончательным вариантом плана. На этом этапе уточняется структура работы и подбирается необходимый материал.

6-й этап - передача работы на рецензию руководителю. Выполненная работа предъявляется руководителю для проверки за три дня до контрольного срока окончания работы по графику. После проверки руководитель допускает работу к защите.

Если курсовая работа выполнена с нарушениями требований, она возвращается

студенту на доработку. Преподаватель, возвративший работу должен указать причину (причины) невозможности ее защиты.

7-й этап - защита курсовой работы. Защита курсовой работы — это особая форма проверки знаний и качества индивидуальной работы студента.

За принятое в курсовой работе решение и за правильность всех данных отвечает студент - автор курсовой работы.

Курсовая работа защищается в комиссии, состав которой утверждает заведующий кафедрой.

Защита заключается в кратком докладе студента (10-12 мин.) по содержанию работы и ее теме, ответов на вопросы членов комиссии. Докладчик должен обосновать актуальность темы, указать объект исследования, цель, задачи и степень их достижения (результаты), сделать выводы. Рецензенты, из числа преподавателей кафедры отмечают положительные моменты и недостатки работы.

Автор работы должен свободно ориентироваться по данной теме и продемонстрировать хорошие знания по выполненной работе и приведенной литературе.

Результаты защиты оцениваются дифференциальной оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) которая выставляется в ведомость и зачетную книжку студента.

Лучшие работы могут быть рекомендованы к участию в конкурсе студенческих работ.

2.2 Тематика курсовых работ

Тема курсовой работы выбирается по двум последним цифрам номера (шифра) зачетной книжки студента по таблицам 1, 2.

Тема курсовой работы может также определяться руководителем.

Таблица 1. Номера и перечни тем курсовых работ

№ работы	Тема курсовой работы
1	Организация складского хранения сырья: рыба и рыбопродукты
2	Организация складского хранения сырья: мясо и мясо продукты
3	Организация складского хранения сырья: овощи фрукты
4	Организация складского хранения сырья: молоко, молочные и кисломолочные продукты
5	Организация складского хранения сырья: яйца, крупы бобовые
6	Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и рыбопродуктов
7	Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса и мясопродуктов
8	Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей
9	Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из муки
10	Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из яиц, творога и круп
11	Организация складского хранения готовой продукции: холодные блюда и закуски
12	Организация складского хранения готовой продукции: первые блюда

13	Организация складского хранения готовой продукции:вторые блюда из мяса и рыбы
14	Организация складского хранения готовой продукции:вторые блюда из овощей
15	Организация складского хранения готовой продукции:вторые блюда из яиц, творога и круп
16	Особенности приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля)
17	Особенности правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей

3. Требования к оформлению курсовой работы

Курсовая работа должна содержать элементы новизны, наряду с фундаментальным аспектом должен быть проведен анализ современного состояния изучаемой проблемы, а также включенность в региональную проблематику. Задание по курсовой работе необходимо индивидуализировать с учетом интересов и способностей студентов.

Курсовая работа должна состоять из введения, теоретической части, эмпирической (практической) части, заключения, списка литературы и приложения.

Титульный лист оформляется в соответствии с *Приложением 1*.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы исследования; отражаются объект, предмет, задачи, цели, методы, новизна, теоретическая и практическая значимость исследования.

Теоретическая часть должна содержать анализ состояния изучаемой проблемы на основе обзора научной, научно-информационной, справочной литературы. Представленный материал должен быть логически связан с целью исследования. В параграфах теоретической части необходимо отражать отдельные компоненты проблемы и завершать их выводами.

Эмпирическая (практическая) часть включает описание системы экспериментального исследования, обоснование методов исследования, анализ результатов экспериментального исследования, схемы, графические и математические способы интерпретации полученных данных, выводы.

Заключение содержит выводы, подтверждающие или опровергающие первоначальные предположения (гипотезы), перспективы дальнейшего изучения проблемы, связь с практикой, анализ реализации целей и задач исследования.

Список литературы должен быть составлен в соответствии с требованиями ГОСТа к оформлению библиографии.

Приложение содержит весь фактический материал экспериментальных исследований (анкеты, опросники, схемы, рисунки, ответы респондентов и т.д.).

Курсовую работу рекомендуется представлять в объеме 1-2 печатных листа. Текст работы должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14. Названия глав и параграфов выделяются полужирным шрифтом. Лист с текстом должен иметь поля: слева - 30 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм, снизу 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа. Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения.

Между названием главы и названием параграфа этой главы ставится пробел равный двум интервалам, а название параграфа не должно отделяться от текста этого параграфа пробелом. Названия параграфов отделяются от текста предыдущего параграфа пробелом,

равным двум интервалам. Каждая глава, а также введение, выводы, приложения и список использованной литературы начинаются с новой страницы. Слово «Глава» не пишется. Главы имеют порядковые номера в пределах всей работы, обозначаемые арабскими цифрами (например: 1, 2, 3), после которых ставится точка. Слово «параграф» или значок параграфа в названии не ставятся. Параграфы имеют порядковые номера в пределах глав, обозначаемые арабскими цифрами (например: 1.1. и 1.2.). Заголовки глав и параграфов в тексте работы должны располагаться по центру, точку в конце названия главы и параграфа не ставят. Не допускается переносить часть слова в заголовке.

Нумерация таблиц и рисунков может быть сквозной или соотноситься с номером главы и параграфа. Например, если таблица или рисунок включены в текст первого параграфа второй главы, нумерация следующая: Таблица 2.1.1., рис. 2.1.1. Последняя цифра означает порядковый номер таблицы (или рисунка) в данном параграфе. Таблица помещается в качестве следующей страницы после первого упоминания о ней в тексте.

3.1. Оформление цитат и ссылок

При ссылке в тексте на литературный источник после упоминания о нем проставляют в квадратных скобках номер, под которым он значится в списке использованных источников. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы, на которых помещается используемый источник: Например [25, с. 14-19] или [28, т.1, с.128] или [25].

3.2. Оформление содержания

При оформлении листа содержания курсовой работы надо учитывать, что в нем приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Сокращать или давать их в другой формулировке и последовательности по сравнению с заголовками в тексте нельзя.

Все заголовки указываются с точкой в конце. Напротив последнего слова каждого заголовка в правом столбце содержания располагается соответствующий ему номер страницы.

3.3. Оформление библиографии

Список и источников указывается в конце (перед приложениями). Сведения об источниках следует располагать по алфавиту в следующей последовательности - нормативно-правовые документы, далее – книги и периодические издания. Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки после номера и печатать с абзацного отступа. Например:

- 1 ГОСТ 3.1122-84 Е. Формы и правила оформления документов специального назначения. Ведомости технологические. - М.: Изд-во стандартов, 2014.- 23с.
- 2 Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник: Изд: - 12-е, доп. и перерб. 2015 – с. 494

4. Требования к объему и структуре курсовой работы

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ (*Приложение 1*)

ЗАДАНИЕ (*Приложение 2*)

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ (1-2 стр.)

РАЗДЕЛЫ РАБОТЫ (в соответствии с заданием)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (1-2 стр.)

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ (не менее 15 источников)

Указания по выполнению отдельных разделов курсовой работы:

Введение, включает основные задачи, стоящие перед общественным питанием, раскрывает проблемы, связанные с рациональными способами обработки пищевых продуктов, о внедрении в практику работы предприятий новых видов продуктов, прогрессивных способов тепловой обработки, расширение ассортимента продуктов питания с заданными свойствами.

Во введении должна быть показана актуальность темы курсовой работы, сформулированы цели и задачи.

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания

Виды договоров, применяемых в общественном питании

Ассортимент сырья и полуфабрикатов.

Правила приема товаров: сырья или полуфабрикатов

Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов

Материально - техническое снабжение предприятий общественного питания

Организация работы складских помещений и требования к ним

Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства

Заключение. В заключении работы необходимо сделать вывод о том, какие способы технологической обработки способствуют сохранению пищевой и биологической ценности продуктов и пищевых веществ, входящих в состав продукта. Следует указать возможность совершенствования технологического процесса с целью сохранения пищевой и биологической ценности готовых блюд и кулинарных изделий.

В заключении следует сформулировать краткие выводы о результатах проделанной работы.

Список использованных источников дается в конце пояснительной записки, оформляется в соответствии с требованиями к библиографическому описанию документов.

Приложения помещаются после списка использованных источников (при их наличии).

5. Рекомендуемая литература

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Смирнова, И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — 978-5-98704-779-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html> ЭБС
2. Бурова, Т. Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 135 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65799.html> ЭБС
3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html> ЭБС

4.1.2. Дополнительная литература:

Смирнов, В. Г. Стандартизация и качество продукции : учебное пособие / В. Г. Смирнов, М. С. Капица, И. Э. Чиркун. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 304 с. — ISBN 978-985-503-572-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67739.html> ЭБС

4.1.3. Методическая литература:

Методические указания для практических занятий.

Методические указания для самостоятельных занятий.

Методические указания к выполнению курсовой работы.

4.1.4. Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.frio.ru – федерация рестораторов России

1. Источники снабжения и поставщики

предприятий общественного питания.....5

1.1 Виды договоров, применяемых

в общественном питании.....7

1.2 Организация снабжения.

Формы и способы доставки продуктов.....9

1.3 Приемка продовольственных товаров.....14

1.4 Материально - техническое снабжение

предприятий общественного питания.....18

1.5 Организация работы складских помещений

и требования к ним.....21

1.6 Хранение и отпуск продуктов.....26

2. Организация тарного хозяйства.....29

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Колледж института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине « »

на тему « _____ »

Выполнил:

студент _____ курса группы _____

специальности _____

_____ формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)

Работа допущена к защите _____
(подпись руководителя) (дата)

Работа выполнена и
защищена с оценкой _____ Дата защиты _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Колледж института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № _____
Протокол № _____
От «_____» _____ 20_____
Председатель ПЦК
_____ Ф.И.О.

«Утверждаю»
Директор КИСТид
_____ Михалина З.А.

ЗАДАНИЕ
на курсовую работу

студента _____
(фамилия, имя, отчество)

по дисциплине **«Организация хранения и контроль запасов сырья»**

1. Тема работы: _____

2. Цель: расширение знаний студентов, отработка навыков самостоятельного применения теоретических знаний к комплексному решению профессиональных задач, использования справочной литературы, формирование у студента навыков научно-исследовательской работы, повышение уровня его профессиональной (теоретической и практической) подготовки, углубление знаний по учебной дисциплине, развитие интереса и навыков самостоятельной работы с научной и справочной литературой.

3. Задачи. В процессе выполнения курсовой работы студентом должны решаться следующие задачи:

3.1. Приобретение новых теоретических знаний в соответствии с темой работы и заданием руководителя.

3.2. Умение систематизировать, обобщать и логично излагать концепции, альтернативные точки зрения по исследуемой проблеме.

3.3. Развитие учебно-исследовательских и методических навыков, необходимых для системного научного анализа изучаемой дисциплины.

3.4. Совершенствование профессиональной подготовки.

4. Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания

2. Виды договоров, применяемых в общественном питании

3. Ассортимент сырья и полуфабрикатов.
4. Правила приема товаров: сырья или полуфабрикатов
5. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов
6. Материально - техническое снабжение предприятий общественного питания
7. Организация работы складских помещений и требования к ним
8. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства

Заключение

Список использованной литературы

5. Исходные данные:

- а) в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья», Пятигорск 2016 г.
- б) по вариантам, разработанным руководителем курсовой работы

6. Список рекомендуемой литературы:

1. Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие / Н. Г. Кульнева [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2012
2. Пищевая химия [Текст] / А. П. Нечаев [и др.] ; ред. А. П. Нечаев. - 4-е изд., исправ. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2007. – 640 с.
3. Технология продукции общественного питания / Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

7. Контрольные сроки представления отдельных разделов курсовой работы:

25 % -	“ ”	201__ г.
50 % -	“ ”	201__ г.
75 % -	“ ”	201__ г.
100 % -	“ ”	201__ г.

Дата выдачи задания “ ” 201__ г.

Руководитель курсовой работы _____
(ученая степень, звание)(личная подпись)(инициалы, фамилия)

Задание принял(а) к исполнению студент(ка) _____ формы обучения
_____ курса _____ группы _____
(личная подпись) (инициалы, фамилия)

“ ” 201__ г.

8. Срок защиты студентом курсовой работы “ ” 201__ г.

Дата выдачи задания “ ” 201__ г.

Отзыв

на курсовую работу (проект) студента/кикурса

Ф.И.О.

Тема

Актуальность: курсовая работа посвящена.....

В первой главе

Вторая глава

.....

.....

.....

.....

Выводы, сделанные в Заключение, соответствуют целям, поставленным во Введении.

Проанализировано источников литературы.

За время работы студент/ка проявил/а себя как

Таким образом, работа выполнена на уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к курсовым работам, и заслуживает оценки.

Научный руководитель

Ф.И.О.

" "201...г.