

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:14:32

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa82

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Пятигорск, 2026 г.

Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпускника для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

АННОТАЦИЯ

В соответствии с учебным планом подготовки студентов по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагается подготовка обучающимися курсового проекта по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья».

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

Курсовой проект – самостоятельное научное исследование студента, завершающее изучение конкретной научной дисциплины и посвященное анализу изменений основных пищевых веществ продуктов питания при различных видах обработки. Выполнение курсового проекта 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.

Курсовой проект выполняется на основе и в соответствии с действующими стандартами, нормами и правилами.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
2. Порядок выполнения курсового проекта	6
2.1 Алгоритм выполнения курсового проекта	6
2.2 Тематика курсовых работ	7
3. Требования к оформлению курсового проекта	8
3.1 Оформление цитат и ссылок	9
3.2. Оформление содержания	9
3.3. Оформление библиографии	9
4. Требования к объему и структуре курсового проекта	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 курсового проекта 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 курсового проекта состоит в систематизированном ознакомлении будущих инженеров по направлению производства продуктов питания со способами и приемами обработки продуктов и протекающими в последних измерениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым кулинарным изделиям.

Выполнение курсового проекта 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 курсового проекта 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 курсового проекта;
- Передача работы на рецензию руководителю;
- Защита работы.

Перед выбором темы курсового проекта 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 курсового проекта

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 курсового проекта. 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 курсового проекта, 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 курсового проекта. В процессе работы над

литературными источниками у студента могут появиться новые мысли, идеи, способные повлиять на составленный нее план или даже на выбранную тему. В этом случае возникшие вопросы следует согласовывать с руководителем, после чего приступают к написанию курсового проекта.

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 курсовой проект выполнена с нарушениями требований, она возвращается студенту на доработку. Преподаватель, возвративший работу должен указать причину (причины) невозможности ее защиты.

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

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

Курсовой проект защищается в комиссии.

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, 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 курсового проекта выбирается по двум последним цифрам номера (шифра) зачетной книжки студента по таблицам 1, 2.

Тема курсового проекта может также определяться руководителем.

Таблица 1. Номера и перечни тем курсовых работ

№ работы	Тема курсового проекта
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 курсового проекта

Курсовой проект 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.

Курсовой проект 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.).

Текст печатается на одной стороне листа формата А 4 (210 x 297 мм) книжной ориентации с помощью компьютера и принтера на бумажном носителе в текстовом редакторе. Параметры: цвет чернил — черный; шрифт - Times New Roman; размер шрифта - 14 кегель; междустрочный интервал - 1; отступ - 1,25; выравнивание текста - по ширине; поля: левое - 20 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

В тексте содержание, введение, каждый раздел основной части, заключение, список использованных источников и приложения начинаются с новой страницы. Подразделы могут начинаться после окончания предыдущего с отступом два интервала.

Переносы слов в тексте не допускаются. В тексте не допускаются подчеркивания, цветные заливки и выделения полужирным шрифтом (кроме выделения разделов и подразделов).

Названия разделов и подразделов должны полностью соответствовать их формулировке в содержании работы. Их заголовки следует писать по ширине страницы с отступом 1,25. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Точка в конце заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки сверху страницы по центру. Нумерация листов, включая приложения, должна быть сквозная по всей работе, начиная с титульного листа. На титульном листе номер не ставится, следующая за ним страница с содержанием имеет порядковый номер 2.

Таблицы располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, либо в приложении. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Нумерация таблиц должна быть сквозной по всему тексту. Номер таблицы и заголовок размещается над таблицей и выравнивается по ширине строки, с отступом 1,25 (приложение 9).

Нумерация формул должна быть сквозной по тексту. При ссылке в тексте на формулу ее порядковый номер указывают в скобках, например (1). Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них символов в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Например:

$$\Pi = P + 3k - 3n \text{ (1), где}$$

Π - поступление товаров;

P - реализация (продажа товаров);

$3k$ - товарные запасы на конец периода;

$3n$ - товарные запасы на начало периода.

Нумерация приложений соответствует порядку появления ссылок на них в тексте. Каждое новое приложение начинается с новой страницы с указанием своего номера в правом верхнем углу без выделения с выравниванием по правому краю (Приложение 1,2,3...). Если приложение имеет название, то оно пишется, отступив два интервала по центру полужирным шрифтом.

В содержании названия приложений и их нумерация не указываются. Записывается одно слово «Приложения» и указывается номер страницы их начала.

Для оформления списка использованных источников применяется ГОСТ Р 7.0.100-2018. Список использованных источников оформляется в алфавитном порядке. Авторы однофамильцы записываются по алфавиту их инициалов (имен). Труды одного автора помещаются по годам издания, т.е. в хронологическом порядке, при наличии нескольких трудов одного и того же года - в алфавитном порядке по названиям трудов.

При написании текста не допускается применять: обороты разговорной речи, произвольные словообразования; иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; сокращения обозначений единиц измерения физических величин, если они употребляются без цифр; математические знаки без цифр; применять индексы стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера (ГОСТ, ОСТ, СТП и другие).

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 курсового проекта 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, 2017 - 23с.
- 2 Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник: Изд. - 12-е, доп. и перерб. 2017 – с. 494

4. Требования к объему и структуре курсового проекта

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ (*Приложение 1*)

ЗАДАНИЕ (*Приложение 2*)

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ (1-2 стр.)

РАЗДЕЛЫ РАБОТЫ (в соответствии с заданием)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (1-2 стр.)

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ (не менее 15 источников)

Указания по выполнению отдельных разделов курсового проекта:

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 курсового проекта, 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

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Ваншин, В.В. Хранение зерна и пищевых продуктов: учебное пособие / В.В. Ваншин; Министерство образования и науки Российской Федерации, Г.У. Оренбургский. - Оренбург: ОГУ, 2017. - Ч. 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов. - 203 с.: табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1622-0; то же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=469727>
2. Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 86 с. — 978-5-4488-0177-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73768.html>
3. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>

Дополнительная литература:

1. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина, И.Ю. Суржанская, С.А. Богатырев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 99 с. — 978-5-4488-0172-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73769.html>

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 и отельеров России

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине « »

на тему « _____ »

Выполнил:

студент __ курса группы __
специальности

_____ формы обучения

(подпись) _____

Руководитель работы:

_____ (ФИО, должность)

Работа допущена к защите _____

_____ (подпись руководителя) (дата)

Работа выполнена и
защищена с оценкой _____ Дата защиты

Пятигорск, 20 __ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № _____

колледжа

Протокол № _____

Михалина З.А.

От «____» _____ 20____

Председатель ПЦК

_____ Ф.И.О.

«Утверждаю»

Директор

ЗАДАНИЕ
курсового проекта

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 курсового проекта 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 использованных источников

5. Исходные данные:

а) в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению курсового проекта по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья»,
Пятигорск 2017 г.

б) по вариантам, разработанным руководителем курсового проекта

7. Контрольные сроки представления отдельных разделов курсового проекта:

25 % - _____ “___” _____ 20__ г.

50 % - _____ “___” _____ 20__ г.

75 % - _____ “___” _____ 20__ г.

100 % - _____ “___” _____ 20__ г.

Дата выдачи задания “___” _____ 20__ г.

Руководитель курсового проекта _____
(ученая степень, звание)(личная подпись)(инициалы, фамилия)

Задание принял(а) к исполнению студент(ка) _____ формы обучения
_____ курса _____ группы _____

(личная подпись) (инициалы, фамилия)

“___” _____ 20__ г.

8. Срок защиты студентом курсового проекта “___” _____ 20__ г.

Дата выдачи задания “___” _____ 20__ г.

Отзыв

на курсового проекта (проект) студента/кикурса

Ф.И.О.

Тема

Актуальность: курсовой проект 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.

" "20..г.