Замечания Павленко Анне

Технология производства Российского сыра

1 Исправить название департамента. Написать полностью – Павленко А.О.

2. Источники Уточнить! По алфавиту!

*3. Перспективы развития отечественного сыроделия [Электронный ресурс]: – Режим доступа - 2015-2021 /poisk-ru.*

*9. Сыр «Российский» — опороченная гордость советских сыроваров [Электронный ресурс]: – Режим доступа - syr-rossijskij-oporochennaja-gordost-sovetskih-syrovarov*

*10. Технология и оборудование для производства натурального сыра : учебник / И. -. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-4387-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119610 — Режим доступа: для авториз. пользователей.*

3. Во введении долен быть переход к теме курсовой работы. Эксплуатация заводов с множеством… вами не изучается

4. … является производство мягких кислотно-сычужных сыров (с. 6).

4. Уточнить авторов и год!

5. Состояние сыроделия в России в 2020 году? Прогноз на конец 2019 г.

6. Пункт 1.2 История создания сыра КАКОГО?

Расчетная часть

1 Например, для получения? Это ваши расчеты!

2 Если ссылаетесь на приложение Д, Е, то они должны быть в работе!

3 Экономия или Перерасход молочной смеси в формуле Э(П)м?

4 Вывод