

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.07.2025 10:11:40
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:

Декана факультета СПО

 О.В. Харсеева

(подпись, расшифровка подписи)

«26» мая 2025 г.

**Методические рекомендации по выполнению
и защите курсовой работы по МДК 02.01
«Организация процессов производства крахмала, сахара
и сахаристых продуктов»**

Специальность: *19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья*

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

Форма обучения: *очная*

Курск-2025

**Лист рассмотрения/пересмотра
методических рекомендаций по выполнению и защите курсовой
работы по МДК 02.01 «Организация процессов производства
крахмала, сахара и сахаристых продуктов»**

Методические рекомендации одобрены на 2025 - 2026 учебный год.
Протокол №10 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры специальностей
естественнонаучного профиля.

Зав. кафедрой *Ю.И. Болонцева* / Болонцева Ю.И. /

Содержание

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Цель, задачи и тематика курсовой работы | 4 |
| 1.1 | Цель и задачи курсовой работы..... | 4 |
| 1.2 | Тематика курсовых работ | 7 |
| 2 | Структура и содержание курсовой работы | 8 |
| 3 | Оформление курсовой работы | 12 |
| 4 | Защита и оценивание курсовой работы | 12 |
| 4.1 | Порядок защиты курсовой работы | 12 |
| 4.2 | Оценивание курсовых работ | 14 |
| 5. | Учебно-методическое и информационное обеспечение | 16 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ А Список тем курсовых работ | 21 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ Б Образец титульного листа курсовой работы | 23 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ В Бланк отзыва на курсовую работу.. | 24 |
| | ПРИЛОЖЕНИЕ Г Бланк задания на курсовую работу | 25 |

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 организации процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов, 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 организации процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов;
- 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:

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов,
- требования к качеству выполнения технологических операций,
- методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья,
- методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций,
- правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных
- виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов,
- основные технологические процессы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов,
- причины, методы выявления и способы устранения брака в

процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов,

- способы технологических регулировок оборудования,
- используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов,
- принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях,
- порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды крахмала, сахара и сахаристых продуктов,
- технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

уметь:

- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,
- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций,
- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,
- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт,
- вести основные технологические процессы производства,
- рассчитывать производственные рецептуры крахмала, сахара и сахаристых продуктов,
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов по всем этапам производства,
- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов,
- использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов на автоматизированных технологических линиях,
- подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов из

растительного сырья.

иметь практический опыт:

- организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
- проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

При подготовке, написании и защиты курсовой работы по МДК 02.01 «Организация процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов» у студентов формируются следующие компетенции:

Общие:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|---|
| ПК 2.1 | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| ПК 2.2 | Осуществлять технологическое обеспечение производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

1.2 Тематика курсовых работ

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 Курский ГАУ», утвержденному Приказом №266-0 от 16.10.2017 г.

Образец оформления титульного листа курсовой работы содержится в приложении Б.

Примерная структура и содержание курсовой работы приведена ниже.

Объем работы до 25 страниц компьютерного текста.

Курсовая работа должна быть оформлена согласно требованиям в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание на курсовую работу;
- содержание;
- введение;
- теоретические основы производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов

- организация процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов;

- расчетно-технологическая часть;
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложения (при наличии)

Задание на курсовую работу. Указывается тема курсовой работы; содержание курсовой работы, дата выдачи задания и срок окончания работы.

Содержание. Включает перечень разделов, подразделов с нумерацией страниц.

Введение. В данном разделе указывается роль и место производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов. Дается краткая история и современное состояние вопроса. Характеристика организации процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов. В разделе приводится современная характеристика существующих процессов производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов. Студент должен проявить умение пользования патентной, технической и Научной литературой; логически и последовательно литературы.

Расчетно-технологическая часть. В расчетно-технологической части последовательно приводится технологическая схема производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов; описываются оборудования; описывается подготовка оборудования и способ размещения продукции.

В **Заключении** сделать краткие выводы о проделанной работе.

3 Оформление курсовой работы

Курсовая работа выполняется в соответствии с Руководящим документом РД 01.001-2024 «Руководящий документ. Порядок оформления текстовых работ обучающихся ФГБОУ Курский ГАУ. Правила оформления», утвержденным приказом ректора университета от 03.02.2020. №27-о. 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 Курский ГАУ», утвержденным Приказом №266-0 от 16.10.2017 г.

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 Курский ГАУ», утвержденным Приказом №266-0 от 16.10.2017 г.

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.

Информационное обеспечение обучения

Перечень основной, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов

Основная литература

1. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/139272>.— ISBN 978-5-8114-5282-8. — Текст : электронный.

2. Белкина Р. И. Стандартизация, подтверждение соответствия и управление качеством продукции растениеводства : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова ; составители Р. И. Белкина, В. М. Губанова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 193 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162315>. — Текст : электронный.

3. Сахар и сахаристые вещества: научные и технологические основы : учебник для вузов / В. И. Тужилкин, Н. М. Подгорнова, С. М. Петров, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 560 с. — ISBN 978-5-507-49099-8. — Текст : электронный

4 Науменко Т. В. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие для спо / Т. В. Науменко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-7124-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155690>.— Текст : электронный.

5 Скобельская З. Г. Технология производства сахарных кондитерских

изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Динер Ю. А. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / Ю. А. Динер. — Омск : Омский ГАУ, 2024. — 77 с. — ISBN 978-5-907872-06-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/427112> . — Текст : электронный

2. Ториков В. Е. Пищевая ценность, хранение, переработка и стандартизация плодоовощной продукции и картофеля : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов ; Под общей редакцией заслуженного работника сельского хозяйства РФ [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-7632-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179007>. — Текст : электронный.

4. Науменко Т. В. Тепловые схемы выпарной установки сахарного завода : учебное пособие для СПО / Т. В. Науменко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-8446-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193280>. — Текст : электронный.

Периодические издания:

Журналы:

1. Сахарная свекла
2. Садоводство и виноградарство.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Аграрная наука : журнал : сайт / учредитель ООО «ВИК – здоровье животных». — Москва : 1992 – . — URL: <http://www.vetpress.ru/jur/> (дата обращения 27.05.2025). — Режим доступа : свободный. — Текст : электронный.

2. Агропортал России : сайт. — URL: <http://www.agro.ru> (дата обращения 27.05.2025). — Режим доступа : свободный. — Текст : электронный.

3. Гарант. Ру : информационно - правовой портал : сайт. — URL: <http://www.garant.ru/> (дата обращения 27.05.2025). — Режим доступа : свободный. — Текст : электронный.

Сельское хозяйство : аграрный форум . — URL: <http://agroforum.ru> (дата обращения 27.05.2025). — Режим доступа : свободный. — Текст : электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>(дата обращения 27.05.2025).– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm> (дата обращения 27.05.2025).– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru> (дата обращения 27.05.2025). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru> (дата обращения 27.05.2025. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Список тем курсовых работ

1. Организация крахмало-паточного производства
2. Организация процесса производства сахара
3. Организация процесса производства сахарных продуктов
4. Отделение выпарной установки свеклосахарного производства
5. Технологический процесс производства сахара-песка из сахарной свеклы
6. Совершенствование организации производства и реализации сахарной свеклы

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Образец титульного листа курсовой работы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования
Кафедра аграрных технологий
Специальность 35.02.06 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК 02.01 Организация процессов производства крахмала,
сахара и сахаристых продуктов

Организация крахмало-паточного производства

Выполнил:

Обучающийся _ курса _____ группы _____ Д.В. Иванов
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:

руководитель

курсовой работы _____
(оценка) (дата) (подпись) (расшифровка подписи)

КУРСК -20__

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Бланк отзыва на курсовую работу

Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет
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
«Курский государственный аграрный университет
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)