



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Методические указания по учебной практике:  
эксплуатационной практике

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ: ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки  
**15.03.02. Технологические машины и оборудование**

Направленность (профиль) программы  
**«Машины и аппараты пищевых производств»**

Уровень подготовки  
**бакалавриат**

Форма обучения  
очная, заочная

Екатеринбург, 2024



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Методические указания по учебной практике:  
эксплуатационной практике

Методические указания по учебной практике: эксплуатационной практике для студентов направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудования», очной и заочной формы обучения.

Составители: д.т.н., профессор Тихонов С.Л., д.т.н., профессор Тихонова Н.В. – Екатеринбург, Уральский ГАУ, 2024, 21 с.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры пищевой инженерии аграрного производства, протокол № 3 от 17.10.2024 г.

Утверждено учебно - методической комиссией факультета биотехнологии и пищевой инженерии, протокол № 4 от 12 ноября 2024 г.



## Оглавление

Цель и задачи учебной практики: эксплуатационной практики.....	4
Организация учебной практики: эксплуатационной практики, форма отчётности и контроля .....	5
3. Требования к структуре и оформлению отчёта по учебной практике .....	8
4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для составления отчёта по производственной практике .....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 6.....	1818



### Цель и задачи учебной практики

**Цель учебной практики: эксплуатационной практики** - закрепить и углубить теоретические знания по автоматизации производственных процессов, устройству машин и аппаратов пищевых производств.

**Задачи учебной практики: эксплуатационной практики:**

- получить навыки работы с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил;
- изучить передовой отечественный и зарубежный опыт предприятий пищевой промышленности, освоить новое технологическое оборудование.

В результате прохождения учебной практики: эксплуатационной обучающийся должен освоить следующие компетенции:

ОПК – 3 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом экономических, экологических, социальных ограничений на всех этапах жизненного уровня;

ОПК - 5 Способен работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил

ОПК - 7 Способен применять современные экологичные и безопасные методы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов в машиностроении

ОПК - 8 Способен проводить анализ затрат на обеспечение деятельности производственных подразделений в машиностроении

ОПК- 9 Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование



ОПК - 10 Способен контролировать и обеспечивать производственную и экологическую безопасность на рабочих местах

В результате прохождения учебной практики: эксплуатационной практики обучающийся должен **знать:**

- основные принципы работы машин и аппаратов пищевых производств; принципы функционирования различных типов машин (прессов, конвейеров и т.д); технические характеристики технологического оборудования (основные параметры и характеристики машин и аппаратов, их назначение и область применения); технологические процессы, в которых задействовано технологическое оборудование.

**уметь:**


- осуществлять настройку и регулировку технологического оборудования под конкретные производственные задачи; выполнять плановые и внеплановые проверки, смазку и замену изношенных деталей; определять причины неисправностей и предлагать пути их решения; работать с НТД, инструкциями по эксплуатации; оценивать эффективность работы технологического оборудования и выявлять возможности для его улучшения.

**владеть:**

- практическими навыками работы с машинами и аппаратами пищевых производств, соблюдение правил эксплуатации; методами диагностики, ремонта и обслуживания оборудования; коммуникационными навыками (умение работать в команде, взаимодействовать с другими специалистами и передавать информацию о состоянии оборудования).

### **Организация учебной практики, форма отчётности и контроля**

Студенты очной и заочной формы обучения проходят учебную практику: эксплуатационную практику в четвёртом семестре. Сроки, объём и

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Методические указания по учебной практике: эксплуатационной практике

продолжительность практики определены учебным планом, графиком проведения и приказом по университету (таблица 1).

Таблица 1 - Объем и продолжительность практики

Форма обучения	семестр	Трудоемкость практики		
		Зачетные единицы	Академические часы	недели
Очная	4	3	108	2
Заочная	3	3	108	2

Общая трудоемкость освоения учебной практики: эксплуатационной практики составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов) или 2 недели.

Учебная практика может быть выездной и стационарной. Выездная практика проводится в профильных организациях любых организационно-правовых форм (даже ИП) на основе договоров, в соответствии с которыми организации предоставляют места для прохождения практики студентам Университета. Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, внедренческо – конструкторские предприятия или научно – исследовательские институты. Стационарная практика проводится на кафедрах университета или в структурных подразделениях университета.

Для руководства практикой назначается руководитель из числа профессорско – преподавательского состава университета. Для руководства практикой в профильной организации назначается руководитель из числа профессорско – преподавательского состава университета и руководитель из числа работников профильной организации. Студенты, приступающие к практике, должны пройти медицинский осмотр и предоставить медицинскую книжку и прививочный сертификат, если это требуется на предприятии (в организации).

Перед началом практики руководитель практики проводит организационное собрание со студентами, на котором проводится



инструктаж по технике безопасности, а также знакомство с местом прохождения и графиком проведения практики.

Во время прохождения практики студенты соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организациях, где проходят практику; соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Учебная практика проводится в соответствии с **индивидуальным заданием**, которое студент получает перед её началом (приложение 1).

Индивидуальное задание должно быть подписано руководителем практики от университета, руководителем практики от профильной организации, а также студентом.

Практику и консультации по практике проводят преподаватели из числа профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры «Пищевой инженерии аграрного производства»

Формой отчётности является отчёт. К отчёту должен быть приложен **дневник прохождения практики**, который заполняется ежедневно (приложение 2). Дневник должен быть подписан руководителем практики, если студент проходит практику на предприятии, то дневник подписывается руководителем практики от профильной организации, согласно приказу, и студентом. Форма контроля – зачёт с оценкой (дифференцированный зачёт). Зачёт проводится в форме собеседования студента с руководителем учебной практики: эксплуатационной практики. По итогам собеседования выставляется зачёт с оценкой. Результаты сформированности компетенций заносятся в оценочный лист (приложение 3). Форма совместного графика работы представлена в приложении 4.



### 3. Требования к структуре и оформлению отчёта по учебной практике

**Структура отчёта должна быть следующей:**

- первый лист – **титульный** (приложение 5), который должен быть подписан студентом и руководителями практики от университета и от профильной организации;

- второй лист – **содержание**, где прописаны разделы и подразделы, согласно графику и записям, сделанным в дневнике, с указанием страниц (1 страница);

- третий лист - **введение**, где вначале описывается (подчёркивается) значимость пищевой промышленности (молочной, мясной, кондитерской, хлебопекарной и т.д.) или современные тенденции в агропромышленном комплексе, формулируются цель и задачи учебной практики: эксплуатационной практики с обозначением и разъяснением компетенций (1-2 страницы);

- четвёртый лист и последующие – собственно **отчёт** в соответствии с индивидуальным заданием по объёму до 20-25 страниц;

- затем **заключение**, где делаются выводы о проделанной работе или даётся целостное заключение о практической подготовке (1-2 страницы);

- после заключения - **список использованных источников** (от 15 источников, можно интернет-ресурсы с ссылками), (1 -2 страницы);

- **приложения** (обязательные и рекомендуемые) - материал дополняющий основной текст отчёта. К *приложению обязательному* прикладываете отчётные документы: график, индивидуальной задание, дневник о прохождении практики, характеристику с места прохождения практики (Приложение 6), договор о практической подготовке и т.д. *Приложения рекомендуемые*, это могут быть фотографии, нормативные документы, таблицы и т.д., страниц – не ограничено.

Текст излагается чётко, грамотно, аккуратно, при необходимости





сопровождается таблицами, рисунками, диаграммами и т.д. Параметры страницы компьютерного текста: размер бумаги – А4 (21 см х 29,7 см), шрифт основного текста – обычный (Times New Roman), шрифт заголовков – полужирный (Times New Roman), размер шрифта – 14, междустрочный интервал – полуторный, выравнивание основного текста – по ширине, выравнивание заголовков – по центру, поля страницы: левое – 3 см., правое не менее 1 см., нижнее и верхнее – 2 см. Все страницы работы должны быть пронумерованы сквозной нумерацией арабскими цифрами. Порядковый номер страницы ставится на середине нижнего поля. Первой страницей является титульный лист (номер на этой странице не проставляется). Второй страницей – содержание.

Объём отчёта по учебной практике: эксплуатационной практике должен быть 20-25 страниц.

#### **4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для составления отчёта по производственной практике**

##### **Основная литература:**

1. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.А. Бредихин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 544 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50164>.
2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 226 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-04592-5. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/43548776-7C24-4538-B066-13B117B3717E](http://www.biblio-online.ru/book/43548776-7C24-4538-B066-13B117B3717E)

##### **Дополнительная литература:**

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для академического бакалавриата / А. А. Курочкин, Г. В. Ша-



бурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под  
общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. :  
Издательство Юрайт, 2018. — 439 с. — (Серия : Бакалавр. Академический  
курс). — ISBN 978- 5-534-05546-7. — Режим доступа :  
www.biblio-online.ru/book/3E38221F-BED1-443C-8BBF-  
41B923C7E9D8.

2. Кривошеин, Д.А. Основы экологической безопасности  
производств) ре- сурсы сети «Интернет»:

Обучающимся обеспечен доступ к современным  
профессиональным базам данных:

- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех»

<https://www.rosinformagrotech.ru/databases>

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию  
и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opensdata>

- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС  
<http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

- международная информационная система по сельскому хозяйству и  
смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

- базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК»  
Министерства сельского хозяйства Российской Федерации  
<http://www.specagro.ru/#/>

- Medline [www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed)

Science Citation Index [www.isinet.com](http://www.isinet.com), <http://wos.elibrary.ru>

DERWENT Biotechnology Abstracts <http://thomsonderwent.com>



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Методические указания по учебной практике:  
эксплуатационной практике

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Министерство сельского хозяйства РФ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)  
ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ И ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ  
Адрес: 620075, Россия, г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, 42 телефон: 252-72-53,  
e-mail: kafpi@urgau.ru

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на учебную практику: эксплуатационную практику

в период с \_\_\_\_\_ .202... - \_\_\_\_\_ .202...

выдано студенту ... курса,

направление подготовки 15.03.02. «Технологические машины и оборудование»,  
очное обучение

\_\_\_\_\_  
ФИО

на базе \_\_\_\_\_

наименование предприятия

1. Пройти Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и знакомства с правилами внутреннего трудового распорядка.
2. Ознакомиться с программой, целью и задачами практики.
3. Ознакомиться с требованиями к планируемым результатам при прохождении практики (формируемыми компетенциями, планируемыми результатами прохождения практики: знания, умения, навыки).
4. Дать характеристику предприятию (организации), где проходил(а) практику, описать структурную организацию предприятия. Овладеть практическими навыками работы с технологическим оборудованием, освоить технологические процессы промышленного производства пищевой продукции; изучить современные достижения науки и техники в области производства пищевой продукции.
5. Получить профессиональные умения и навыки по дисциплинам «Экология», «Экономическое обоснование инженерно-технических решений», «Технологическое оборудование молочной промышленности», «Технологическое оборудование мясной промышленности», «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Промышленная экология», «Холодильное, вентиляционное и электрооборудование пищевых систем». «Теплофизика технологических процессов перерабатывающих предприятий» и закрепить знания материала теоретического курса, для формирования компетенции в соответствии с программой практики: осуществлять профессиональную деятельность с учетом экономических, экологических, социальных ограничений на всех этапах жизненного уровня; работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил; основные принципы работы машин и аппаратов пищевых производств; принципы функционирования различных типов машин (прессов, конвейеров и т.д); технические



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Методические указания по учебной практике:  
эксплуатационной практике

характеристики технологического оборудования (основные параметры и характеристики машин и аппаратов, их назначение и область применения); технологические процессы, в которых задействовано технологическое оборудование.

- осуществлять настройку и регулировку технологического оборудования под конкретные производственные задачи; выполнять плановые и внеплановые проверки, смазку и замену изношенных деталей; определять причины неисправностей и предлагать пути их решения; работать с НТД, инструкциями по эксплуатации; оценивать эффективность работы технологического оборудования и выявлять возможности для его улучшения.

6. Оформить дневник и отчет по итогам практики до \_\_\_\_\_ г.

7. Предоставить дневник отчет по практике и прочие документы руководителю практики до \_\_\_\_\_ 202.. г.

Задание выдал руководитель практики от  
кафедры:

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ ФИО

Задание согласовал руководитель практики от  
профильной организации

\_\_\_\_\_ подпись, печать

\_\_\_\_\_ ФИО

Задание принял студент:

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О)



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ  
Методические указания по учебной практике:  
эксплуатационной практике

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)  
Кафедра пищевой инженерии аграрного производства



## ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

### Учебная практика :эксплуатационная практика

---

ФИО студента

**обучающегося факультета биотехнологии и пищевой инженерии,  
направление подготовки  
15.03.02 «Технологические машины и оборудование»**

\_\_\_\_\_ .202.. - \_\_\_\_\_ .202...  
..... курс, очная /заочная форма обучения

год поступления 202...

Екатеринбург, 202..





### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)  
Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

**Оценочный лист  
сформированности компетенций  
по учебной практике: эксплуатационной практике**

студента (ки) ..... курса направления подготовки 15.03.02. «Технологические машины и  
оборудование»  
очной / заочной формы обучения

\_\_\_\_\_  
ФИО студента

Компетенции	Содержание компетенции	сформирована / не сформирована	подпись преподавателя
ОПК – 3	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом экономических, экологических, социальных ограничений на всех этапах жизненного уровня;		
ОПК - 5	Способен работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил		
ОПК - 7	Способен применять современные экологичные и безопасные методы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов в машиностроении		
ОПК - 8	Способен проводить анализ затрат на обеспечение деятельности производственных подразделений в машиностроении		
ОПК- 9	Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование		
ОПК - 10	Способен контролировать и обеспечивать производственную и экологическую безопасность на рабочих местах		

Руководитель учебной практики:  
эксплуатационной практики

\_\_\_\_\_  
подпись      ФИО



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Методические указания по учебной практике:  
эксплуатационной практике

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

### ОБРАЗЕЦ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения  
высшего образования  
«Уральский государственный аграрный университет»  
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)  
Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

#### ОТЧЕТ

#### О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ: ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ПРАКТИКИ

в период с \_\_\_\_\_

на базе \_\_\_\_\_  
наименование предприятия

Выполнил (а): \_\_\_\_\_

ФИО студента

студент(ка) ..... курса,

направление подготовки:

15.03.02. «Технологические машины и оборудования»

очное обучение

Проверил:

Руководитель практики от университета: \_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_


ФИО

\_\_\_\_\_

подпись, печать

Екатеринбург, 202..



	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Методические указания по учебной практике: эксплуатационной практике

## ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Министерство сельского хозяйства РФ  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)**  
**ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ**  
 Адрес: 620075, Россия, г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, 42 телефон: 252-72-53,  
 e-mail: kafpi@urgau.ru

### ГРАФИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ: ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ПРАКТИКИ

в период с \_\_\_\_\_  
 выдано студенту ..... курса, очное обучение  
 направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

\_\_\_\_\_

ФИО студента

на базе \_\_\_\_\_  
 наименование предприятия

Наименование	Кол-во дней	Формы текущего контроля	Дата	Формируемые компетенции
Собрание по практике				
Инструктаж по технике безопасности		Тестирование, регистрация инструктажа, ознакомление с распоряжением по практике		
получить представление о современном предприятии отрасли, его структуре, специфике деятельности; •изучить передовой отечественный и зарубежный опыт предприятий пищевой промышленности.		Заполнение дневника, выполнение индивидуального задания в соответствии с графиком, написание отчета		ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-10
Получить профессиональные умения и навыки по дисциплинам «Экология», «Технологическое оборудование для производства и переработки с.-х. продукции» и др.		Заполнение дневника, выполнение индивидуального задания в соответствии с графиком, написание отчета		ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-10
Выполнение индивидуального задания в соответствии с графиком, заполнение дневника, написание отчета		Индивидуальное задание; график; дневник; отчет; приложение (научные публикации)	В течении всего периода прохождения практики	
Сдача отчетных документов и защита отчета по практике				
Итого				

График выдал руководитель практики от кафедры: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

График согласовал руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись, печать

\_\_\_\_\_

ФИО


График принял студент: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Методические указания по учебной практике: эксплуатационной практике

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6

### ХАРАКТЕРИСТИКА по итогам прохождения учебной практики

\_\_\_\_\_

*(ФИО обучающегося)*

\_\_\_\_\_

*(код и наименование направления подготовки, профиль)*

Прошёл учебную практику

\_\_\_\_\_

*(наименование типа практики)*

в объёме \_\_\_\_\_ недель/з.е.

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

на предприятии/в организации

\_\_\_\_\_

*(наименование предприятия/ организации)*

Виды и качество выполнения работ

в период прохождения учебной практики: эксплуатационной практики: обучающимся:

Компетенции	Содержание компетенции	сформирована / не сформирована	подпись преподавателя
ОПК – 3	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом экономических, экологических, социальных ограничений на всех этапах жизненного уровня;		
ОПК - 5	Способен работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил		
ОПК - 7	Способен применять современные экологичные и безопасные методы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов в машиностроении		
ОПК - 8	Способен проводить анализ затрат на обеспечение деятельности производственных подразделений в машиностроении		
ОПК- 9	Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование		
ОПК - 10	Способен контролировать и обеспечивать производственную и экологическую безопасность на рабочих местах		

За время работы \_\_\_\_\_ (ФИО обучающегося).

проявил(а) себя как грамотный, добросовестный, ответственный стажер, вдумчивый, самостоятельный исследователь.

Индивидуальное задание выполнено в установленные сроки.

Программа прохождения практики выполнена в полном объеме.

Профессиональные компетенции, запланированные в программе практики, в период прохождения практики освоены полностью на высоком уровне.

Замечания, высказанные в ходе индивидуальных консультаций и подготовки отчета, учтены и исправлены.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Методические указания по учебной практике:  
эксплуатационной практике

Отчет соответствует всем требованиям.

По результатам работы заслуживает положительной оценки.

**Ответственное лицо от  
профильной организации**

\_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_

**подпись**

**дата**

**М.П.**

**Ознакомлен**

ФИО обучающегося

\_\_\_\_\_ **подпись**

**дата** \_\_\_\_\_