

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Державний заклад «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка»
Кафедра «Технологій виробництва і професійної освіти»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до виконання курсового проекту з дисципліни
«Курсовий проект з технології і процесів галузі»
для спеціальності – «Професійна освіта» профіль «Харчові технології»

Склав:
асист. каф. ТВіПО
Гіренко Н.І.

Старобільськ 2019

УДК [664:66-5:66-7]

Рецензенти:

Бурдун В.В. – кандидат педагогічних наук, завідувач кафедри технологій виробництва і професійної освіти ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

Сєноґонова Л.І. – кандидат технічних наук, завідувач кафедри товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

Рєвякіна О.О. – кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій виробництва і професійної освіти ДЗ „Луганський національний університет імені Тараса Шевченка”.

Методичні вказівки до виконання курсового проекту з дисципліни „Курсовий проект з технології і процесів галузі” для студ., які навчаються за освітньо-кваліфікаційним рівнем „бакалавр” за спец. 015 – „Професійна освіта” (спеціалізація „Харчові технології”) / Н.І. Гіренко. Держ. закл. „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”. – Старобільськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2019. – 18 с.

У методичних вказівках наведено алгоритм виконання курсового проекту з дисципліни „Курсовий проект з технології і процесів галузі”. Висвітлено структуру, зміст, вимоги до оформлення курсового проекту; наведено обов’язки студентів та керівників курсового проекту, процедуру захисту курсового проекту та критерії оцінювання, наведено приклади тем курсових проектів та список рекомендованої літератури. Методичні вказівки призначено для студентів, які навчаються за освітньо-кваліфікаційним рівнем „бакалавр” за спец. 015 „Професійна освіта” (спеціалізація „Харчові технології”) денної та заочної форми навчання.

УДК [664:66-5:66-7]

Рекомендовано до друку навчально-методичною радою

Луганського національного університету імені Тараса Шевченка

© ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2019

ВСТУП

Курсовий проект "Курсовий проект з технології і процесів галузі" згідно з учбовим планом, виконується студентами на завершальному етапі вивчення дисципліни.

В курсовій роботі повинні знайти відображення теоретичні та практичні знання студентів з питань технологічної обробки продуктів та її вплив на харчову цінність продукції, умов зберігання сировини, асортименту напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, технологія їх виробництва, контроль якості сировини і готової продукції.

При виконанні роботи треба провести зв'язок завдання з базовими знаннями по таким дисциплінам як біохімія, товаровознавство харчових продуктів, фізіологія харчування та іншими.

Головною вимогою до роботи є наявність наукових досліджень, пов'язаних з розробкою рецептур і технологій нових видів продукції, вивченням їх фізико-хімічних показників, обґрунтуванням технологічних режимів проведення процесу обробки сировини та готової кулінарної продукції, розробка технологічних карток, проектів ТУ, ТІ та СП.

З метою визначення єдиних вимог щодо розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах харчування та відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 8 лютого 1995 року №108 "Про порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення". Наказом №210 від 25.09.2000 р. затверджений та погоджений з Міністерством охорони здоров'я України, Державним комітетом України з питань регуляторної політики та підприємства порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські борошняні вироби на підприємствах харчування.

Тематика курсових робіт розробляється викладачами кафедри з урахуванням наукових напрямків роботи по бюджетним та госпдоговірним роботам, а також тематики магістерських та аспірантських робіт, особистих побажань студентів.

Теми курсових робіт затверджуються на кафедрі і закріплюються за студентами розпорядженням з вказівкою прізвища викладача-керівника.

Керівник курсової роботи заповнює бланк завдання за темою, дає перелік питань для розробки та графічний матеріал, термін виконання розділів та частин роботи, строки захисту.

Процес виконання і підготовки до захисту курсової роботи можна розбити по етапах:

- збір літературних джерел по темі;
- проведення експериментальних досліджень;
- обробка отриманих результатів;
- написання роботи;
- виконання графічної частини роботи;
- оформлення роботи;

- рецензування роботи;
- захист курсової роботи.

1. ЗМІСТ І ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

Курсовий проект складається з пояснювальної записки на 35-40 сторінках, а також графічної частини, яка по узгодженню з керівником може бути у вигляді таблиць, технологічних схем, технологічних карток обсягом 1-2 аркуші форматом А4, або зразків нової продукції за темою роботи.

Кількість питань за темою, та їх порядок залежить від теми роботи, але наявність таких розділів обов'язкова:

- вступ;
- огляд літератури;
- експериментальні дослідження;
- проект нормативної документації;
- технологічна експертиза процесу виробництва (в цілому, або страви);
- контроль якості;
- висновки і пропозиції;
- список використаних джерел;
- додатки.

ВСТУП: студент аналізує основні проблеми по даній темі в галузі громадського харчування, обґрунтовує актуальність теми, визначає мету та задачі, які будуть вирішуватися під час виконання курсової роботи.

ЗМІСТ ТЕМИ: залежно від теми, в роботі можлива наявність декількох підрозділів, але обов'язково має бути огляд літератури по темі та особисті дослідження студента.

Перелік літературних джерел має включати основні учбові посібники, а також спеціальні монографії, статті з наукових журналів, наукових звітів, трудів науково-дослідних інститутів, та інші. Слід точно записувати джерело інформації відповідно вимог до оформлення переліку літератури.

З літературних джерел освітлюються питання товарознавчої оцінки сировини за заданим напрямом, характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта переробки в підприємствах харчування, технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями, методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимальних режимів. Розробляється асортимент страв і виробів, обґрунтовується їх харчова цінність, особливості харчування різних контингентів споживачів, а також характеристика діет та раціонів лікувально-профілактичного харчування, модель якості кулінарної продукції.

Аналіз асортименту страв заданої групи проводиться вивченням збірників рецептур страв та кулінарних виробів національних кухонь, фірмових страв, нормативної документації на сировину, напівфабрикати, готову продукцію, вивчається стан виробництва продукції за темою курсової роботи в окремих підприємствах харчування, місцях та інших об'єктах.

Необхідно провести розрахунок показників харчової цінності страв

групи, що вивчається, за вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, дати аналіз відповідності її вимогам харчування та можливі шляхи збагачення.

В експериментальній частині курсового проекту наводяться дані про харчову цінність сировини та напрямки її переробки з метою поліпшення використання, розширення асортименту, змін в технологічних режимах обробки та інші. Досліджуються питання впливу технологічних засобів обробки на зміну харчової цінності по етапах процесу, норм відходів та виходу напівфабрикатів та готової продукції, умов та термінів їх зберігання.

Важливим моментом цього розділу є технологічна експертиза процесу виготовлення групи виробів або страви. Тут має бути наведено наукове обґрунтування вибору раціональних засобів та режимів технологічної обробки сировини чи напівфабрикатів на основі аналізу фізико-хімічних процесів, що відбуваються на всіх стадіях технологічної обробки, наведені пояснення умов утворення появи кольору, смаку, запаху, консистенції та інших змін.

В роботі додаються обов'язково технологічні схеми виробництва, або обробки сировини і технологічні картки на нові страви або продукцію. Аналіз ризиків та контрольних вузлів технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.

Розробляється проект ТУ і ТІ, СП, РСТ на нові технології та продукцію. Технологічна експертиза процесу чи виробництва страв здійснюється кризь весь цикл за схемою, що наведена у таблиці:

Операція	Режим	Сутність процесу
1	2	3
1.Промивання рису	Водою зі ^о 18...20 ^о С співвідношенням рис : вода 1:3	Видалення мучелі, необрушених зерен, сторонніх домішок та ін.
2.....

Одним з найважливіших напрямків у виконанні роботи є аналіз харчової цінності готових виробів та рекомендації по можливим напрямкам її збагачення або зниження калорійності, при цьому обов'язково треба вказувати засоби досягнення мети.

В цьому розділі необхідно дати пояснення засобів подання страв та виробів в умовах підприємств харчування, а також умов і термінів їх зберігання.

Контроль якості напівфабрикатів, або готової продукції дається з вказівкою методики. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Дані експерименту обробляються на ПЕОМ.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ надаються в кінці роботи, де студент дає стислий огляд найважливіших ступіней роботи та рекомендації по використанню розробленої продукції. Перспективи розвитку асортименту для різних категорій споживачів.

ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ: Курсову роботу пишуть або друкують на білих аркушах паперу, формату А4 (210x297).

Поля: лівий, верхній та нижній - 20 мм, правий - 10 мм.

Кожний розділ починається з нової сторінки. У тексті допускаються тільки загальноприйняті скорочення слів – м, г, кг, тощо.

Машинописним способом курсову роботу виконують через півтори інтервали, з розрахунку не більше 40 строк на сторінку. Всі лінії, літери, цифри та знаки мають бути однакового кольору скрізь по тексті.

Заголовки розділів пишуться з прописної літери і розміщуються симетрично тексту. Крапку наприкінці заголовку не ставлять. Коли заголовок має два речення, їх поділяють крапкою. Відстань заголовку до послідовного тексту має бути 12-15 мм. Нумерація сторінок курсової роботи записується арабськими цифрами, скрізь по усій роботі, у правому верхньому кутку без крапки. Таблиці необхідно надавати по тексту роботи, або на новій сторінці з посиланням на нею. Слово "таблиця" пишуть симетрично тексту над самою таблицею, вказують номер, а далі - заголовок з прописної літери. Наприклад:

Таблиця 1. 1 - Харчова цінність м'яса

--	--	--

В таблицях обов'язково вказуються одиниці виміру, нумерують таблиці в межах розділу: 1.1,2.1,3.1 і так далі.

Графіки, рисунки розташовують безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше. Всі ілюстровані матеріали нумеруються в порядку їх розташування, надписи роблять під ілюстрацією.

Список літератури оформляється в такій послідовності:

- державні (оригінальні) документи;
- галузеві (оригінальні) документи - накази, інструкції, розпорядження, листи та інші;
- нормативна документація: міждержавна, республіканська, галузева;
- усі останні літературні джерела оформляються в алфавітному порядку або по мірі з'явлення посилань у тексті.

Бібліографічні описи оформляються згідно з ДСТУ 8302:2015. У тексті цитоване джерело позначається у квадратних дужках цифрою, під якою воно стоїть у списку літератури.

Титульний аркуш виконується на твердій обкладинці та закріплюється в швидкозшивач, оформляється згідно зразка (додаток Г), за титульним аркушем розміщується завдання на курсову роботу, а далі план роботи та її зміст.

Оформлену роботу студент здає на перевірку керівникові, який пише

рецензію та допуск до захисту.

ЗАХИСТ КУРСОВОГО ПРЕКТУ відбувається після розпорядження по факультету про склад комісії по захисту, строків та місця захисту.

У складі комісії входять керівники курсової роботи та викладачі кафедри. Студент повинен підготувати доповідь по основному змісту роботи протягом 7-10 хвилин, підготувати наглядний матеріал для ілюстрації доповіді. У доповіді мають бути відображені суттєві результати проведеного експерименту, їх аналіз, та висновки і пропозиції.

Після доповіді студент відповідає на питання членів комісії.

ПРИКЛАДИ ТЕМ КУРСОВИХ ПРОЕКТІВ

1. Аналіз технології і розробка страв з моркви;
2. Аналіз технології і розробка страв з буряка;
3. Аналіз технології і розробка страв з капустяних овочів
4. Аналіз технології і розробка страв з томатних овочів
5. Аналіз технології і розробка страв з яєць
6. Аналіз технології і розробка страв з кислого сиру
7. Аналіз технології і розробка страв з макаронних виробів;
8. Аналіз технології і розробка страв з картоплі
9. Аналіз технології і розробка похідних соусу червоного.
10. Аналіз технології і розробка страв з січеного м'яса
11. Аналіз технології і розробка страв з круп
12. Аналіз технології і розробка емульсійних соусів
13. Аналіз технологій і розробка страв з ставкової риби
14. Аналіз технологій і розробка страв з м'якотілих молюсків
15. Аналіз технологій і розробка страв з осетрових риб
16. Аналіз технологій і розробка асортименту страв з рибопродуктів для банкетів
17. Аналіз асортименту і розробка технологій пудингів
18. Аналіз технологій і розробка страв з морепродуктів
19. Аналіз технологій і розробка борошняних страв української кухні
20. Аналіз технологій і розробка оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів.
21. Аналіз технологій і розробка асортименту холодних безалкогольних напоїв з плодово-ягідної сировини
22. Аналіз технологій і розробка фаршів і начинок для борошняних страв і виробів на підприємствах ресторанного господарства

23. Аналіз асортименту і вдосконалення технології овочевих напівфабрикатів для підприємств ресторанного господарства.
24. Аналіз технологій і розробка асортименту холодних страв і закусок з овочів
25. Аналіз технологій і розробка страв з гарбузових овочів
26. Аналіз технологій і розробка страв з цибульних овочів
27. Аналіз технологій і розробка страв з м'яса баранини

ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ

ПОГОДЖЕНО

Головний державний
санітарний лікар __________
(назва адміністративної території)_____
(прізвище, ім'я, по-батькові)

« _____ » _____ 2018р.

М.П.

Керівник _____

(суб'єкт господарювання у
громадському харчуванні)_____
(прізвище, ім'я, по-батькові)

« _____ » _____ 2018р.

М.П.

Технологічна карта №

ФІРМОВОЇ СТРАВИ або КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

« _____ »
(назва страви чи виробу)

№ п/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробу, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1				
2				
...				
	Маса готової страви або кулінарного виробу			

Технологія приготування

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд: _____

Консистенція: _____

Запах та смак: _____

Фізико-хімічні показники готової страви, які нормуються. Мікробіологічні показники для даного виду страви які нормуються.

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я, по-батькові)Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Технологічна карта №1
«Салат Білоруський» Білоруська національна страва

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробу, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Гриби сушені	50	100	Сировина повинна відповідати вимогам ДСТУ'
2	Печінка яловича	266	220	
	Маса вареної печінки	-	150	
3	Огірки солоні	263	210	
4	Цибуля ріпчаста	357	300	
5	Олія	50	50	
	Маса пасерованої цибулі	357	300	
6	Яйця	5 піт.	200	
7	Майонез	200	200	
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування

Сушені гриби заливають водою й залишають на 10—15 хв.. потім промивають декілька разів, міняючи воду. Ретельно промиті сушені гриби заливають холодною водою (7 л води на 1 кг грибів), залишають на 3—4 год. для набухання і потім варять у тій самій воді до готовності. Одержаний відвар проціджують і залишають для подальшого використання. Гриби промивають.

Варені гриби й печінку, обчищені солоні огірки нарізують соломкою, цибулю шаткують і пасерують на олії, частину зварених круто яєць дрібно січуть. Підготовлені компоненти з'єднують, заправляють частиною майонезу, кладуть гіркою, прикрашають яйцями, поливають рештою майонезу.

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд: *Рівномірно нарізані соломкою продукти заправлені майонезом*

Консистенція : *Продукти зберегли форму*

Колір: *Властивий відварним продуктам і майонезу*

Смак: *Характерний для продуктів, які входять в страву*

Запах: *Відварних грибів, овочів з присмаком пасерованої цибулі і майонезу*

Фізико-хімічні показники готової страви, які нормуються

Мікробіологічні показники для даного виду страв. які нормуються

Автор фірмової страви (виробу): _____

Карту склав: _____

Зразок оформлення технологічної експертизи приготування страви

Технологічна експертиза приготування страви «Салат Білоруський»

№ п/п	Операція	Режим	Суть процесу
1	2	3	4
1	Промивання водою грибів	Заливання гідромодуль 1:3 і вистоювання 10-15 хвилин з наступним промиванням.	Видалення зовнішніх забруднень.
2	Замочування грибів	Холодною водою 1=3-4 години, гідромодуль 1:7	Набрякання крохмалю й білків. Збільшення об'єму грибів.
3	Варіння грибів	У каструлі або наплитному посуді T=100-102°C, t=20-30 хв	Денатурація білків, клейстеризація крохмалю, перехід протопектину в пектин. розм'якшення клітинних стінок
4	Відціжування грибів	Ручна операція, через сито	Відділення грибів від відвару
5	Здрібнювання грибів	Вручну або на овочерізці. Нарізання соломкою 0,2x0,2x1...2 см	Надання форми грибам для приготування страви.
6	Підготовка печінки	Ручна операція Очіщення від судин і прожилок, промивання.	Видалення мало їстівних частин і забруднень. Підготовка до теплової обробки.
7	Варка печінки	У казані або наплитному посуді T=100...102°C t=20...30 хв	Відбувається денатурація білків. Перехід колагену в глютин, часткове випресовування жиру.
8	Нарізання печінки	Вручну або на овочерізці для варених овочів Нарізання соломкою 0,2x0,2x1...2 см	Надання форми печінки для приготування страви.
9	Очищення солоних огірок	Вручну.	Видалення мало їстівних і жорстких частин.
10	Нарізання огірків	Вручну або на овочерізці для варених овочів	Надання форми огіркам для приготування страви.

		Нарізання соломкою 0,2*0,2*1.-2 см	
11	Санітарна обробка яєць	Вручну. Промивають теплою водою з 1-2% змістом кальцинованої соди, потім 0,5% розчином хлораміну, після чого промивають чистою водою	Видалення зовнішніх забруднень, і бактеріальної обтяженості шкарлупи
12	Варка	У казані з вкладишами або наплічному посуді. Яйця кладуть у холодну підсолену воду і доводять до кипіння. Варять 8.. . 10 хв при температурі 100.. . 102°C. Потім охолоджують у холодній воді	Відбуваються процеси денатурації білків. Білки яєць ущільнюються і утворюють суцільний гель.
13	Звільнення від шкарлупи і нарізання	Ручна операція. Нарубання дрібною крихтою	Підготовка для формування рулету.
14	Змішування і заправка майонезом	Вручну або на салатомішалці	Отримання однорідної маси салату
15	Оформлення та подача	У салатнику, або на закусочній тарілці. Частину яєць можна використати для прикрашення	Для комфортного споживання.

Приклад розрахунку харчової цінності розроблених продуктів

Найменування продуктів і інгредієнтів	Показники											
	Масова доля										Енергетична цінність, ккал	
	Вихід		Білок, %		Жир, %		Вуглеводи, %		Зола, %			
	За рецептурою	100 г	За рецептурою	100 г	За рецептурою	100 г	За рецептурою	100 г	За рецептурою	100 г	За рецептурою	100 г
<i>«Салат Білоруський»</i>												
Гриби сушені	50	100	15,2	30,3	7,2	14,3	4,5	9,0	3,6	7,2	143,0	286,0
Печінка яловича	220	100	39,4	17,9	8,1	3,7	11,7	5,3	3,1	1,4	279,4	127,0
Огірки солоні	210	100	1,7	0,8	0,2	0,1	3,6	1,7	8,2	3,9	27,3	13,0
Цибуля ріпчаста	300	100	5,1	1,7	0,6	0,2	24,6	8,2	3,0	1,0	123,0	41,0
Олія	50	100	0,0	0,0	50,0	99,9	0,0	0,0	0,0	0,0	449,5	899,0
Яйця	200	100	25,4	12,7	23,0	11,5	1,4	0,7	2,0	1,0	314,0	157,0
Майонез	200	100	5,6	2,8	134,0	67,0	7,4	3,7	3,0	1,5	1258,0	629,0
Разом			92,3		223,1		53,1		22,9		2594,2	

ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

Кафедра Кафедра «Технологій виробництва і професійної освіти»

Дисципліна «Харчові технології»

Спеціальність 6.01010401 Професійна освіта

Профіль підготовки «Харчові технології»

Курс Група Триместр

ЗАВДАННЯ

на курсовий проект (роботу) студента

1. Тема проекту (роботи) _____

2. Термін здачі студентом закінченого проекту (роботи) _____ р.

3. Вихідні дані до проекту (роботи) _____

Літературні джерела

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які підлягають розробці) _____

Дивитися план

5. Дата видачі завдання _____ р

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів курсового проекту (роботи)	Термін виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
	Вступ	29.10.19 р	
1.	Характеристика харчової цінності сировини	31.10.19 р.	
2.	Аналіз існуючих технологій страв	03.11.19 р	
3	Розробка асортименту страв та технологічної схеми виробництва	09.11.19 р	
4	Проект нормативної документації вибраного асортименту страв	10.11.19 р	
5	Технологічна експертиза процесу виробництва з аналізом мікробіологічних процесів та біохімічних перетворень складових сировини	24.11.19 р	
6	Розрахунок харчової і енергетичної цінності страв	01.12.19 р	
7	Висновки і пропозиції	03.12.19 р	
	Список літератури		

Студент _____

Керівник _____

Зав. кафедри _____

“ ” _____ 2019 р.

ОРІЄНТОВАНИЙ СПИСОК ДЖЕРЕЛ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності - К.: АСК, 2000.
2. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах. / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О., ОРЛОВА Є. // Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
3. ШУМИЛО Г.І. Технологія приготування їжі –К.: Кондор, 2003, 504с.
4. ДОРОХІНА М.О., КАПЛІНА Т.В. Технологія продукції харчування в таблицях, - Київ, 2008 – 256с.
5. САЛЬНИКОВА Л.К., КОВАЛЬОВ Н.И. Технология приготовления пицци, -М: Экономика, 1982, - 303с.
6. ВАСИЛЕНКО З.В., СЛАБКО О.И., БЕРЕЗНЕВА Т.В. Технология приготовления пицци. Практические занятия: учебное пособие для учащихся учреждений обеспечивающих получение профессионально-технического образования, - Минск: Беларусь, 2007.-191с.

Державний заклад «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка»
Кафедра технологій виробництва і професійної освіти

КУРСОВИЙ ПРОЕКТ

з технології і процесів галузі

на тему: _____

Студента (ки) _____ курсу _____ групи
напряму підготовки «харчові технології»
спеціальності «професійна освіта»

(прізвище та ініціали)

Керівник _____

(посада, вчене звання, науковий ступінь,
прізвище та ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів: _____

Оцінка: ECTS _____

Члени комісії :

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

м. Старобільськ – 20__ рік