

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	3
Требования к проведению демонстрационного экзамена	5
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы).....	6
Приложения	6

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: техник-технолог.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД 04. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)
По запросу работодателя	
ВД 05. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)
ВД 06. Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и

	безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)	ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов.
	ПК 4.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов
	ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла
	ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла.
	ПК 5.3. Контролировать качество сливочного масла
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра
	ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра
	ПК 6.3 Контролировать качество сыра

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями. Работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о практической подготовке обучающихся (далее организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки

демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ (Приложение 1)

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников (Приложение 2)

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ <https://bom.firpo.ru/Public/217>

**Перечень тем дипломных работ
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

№ п/п	Темы дипломных проектов (работ)	Профессиональные модули	Отработанные профессиональные компетенции	Примечания
1	Проект цеха по производству пастеризованного молока мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
2	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого пастеризованного молока (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
3	Проект цеха по производству творога традиционным способом мощностью 24 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	
4	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого стерилизованного молока (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
5	Проект цеха по производству творога на линии ОЛИТ-Про мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	

		автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	
6	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве жидких кисломолочных продуктов (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
7	Проект цеха по производству творога и творожных изделий мощностью 32 тонны перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
8	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога традиционным способом (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
9	Проект цеха по производству ультрапастеризованного молока мощностью 40 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных	

		технологических линиях производства молочной продукции	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
10	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога раздельным способом (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
11	Проект цеха по производству питьевых сливок мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	
12	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сметаны (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
13	Проект цеха по производству кефира мощностью 18 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных	

		технологических линиях производства молочной продукции	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
14	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сливочного масла (на примере предприятия).	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла. ПК 5.3. Контролировать качество сливочного масла	
15	Проект цеха по производству ряженки мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
16	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве натуральных сыров (на примере предприятия).	ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра	

			ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра ПК 6.3 Контролировать качество сыра	
17	Проект цеха по производству йогурта мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	
18	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сухого молока (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
19	Проект цеха по производству сметаны мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
20	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сгущенного молока с сахаром (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	

			ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
21	Проект цеха по производству стерилизованного молока мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
22	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве плавленых сыров (на примере предприятия).	ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра ПК 6.3 Контролировать качество сыра	
23	Проект цеха по производству зерненого творога мощностью 15 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
24	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве полутвердых сыров (на примере предприятия).	ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	

			ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра ПК 6.3 Контролировать качество сыра	
25	Проект цеха по производству глазированных сырков мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
26	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве зерненного творога (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
27	Проект цеха по производству топленого молока мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных	

		технологических линиях производства молочной продукции	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
28	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве глазированных сырков (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
29	Проект цеха по производству простокваши мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
30	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве топленного молока (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
31	Проект цеха по производству обогащенного молока мощностью 15 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	

		автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
32	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве простокваши (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
33	Проект цеха по производству мороженого мощностью 5 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
34	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве обогащенного молока (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
35	Проект цеха по производству сливочного масла 15 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	

			ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла.	
36	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве мороженого (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
37	Проект цеха по производству сливочного масла с наполнителями мощностью 5 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла.	
38	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве ультрапастеризованного молока (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
39	Проект цеха по производству плавленого сыра мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	

			ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра	
40	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве продуктов функционального назначения (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
41	Проект цеха по производству продуктов из пахты мощностью 5 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла.	
42	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве масла кисло-сливочного (на примере предприятия).	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	

			ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла. ПК 5.3. Контролировать качество сливочного масла	
43	Проект цеха по производству молочного сахара мощностью 5 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
44	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве молочного сахара (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
45	Проект цеха по производству сырных продуктов мощностью 5 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра	

			ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра	
46	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве продуктов из пахты (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла.	
47	Проект цеха по производству полутвердых сыров мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра	
48	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сырных продуктов (на примере предприятия).	ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (19067 Сыродел)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 6.1. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра	

			ПК 6.2. Вести технологические процессы производства различных видов сыра ПК 6.3 Контролировать качество сыра	
49	Проект цеха по производству молочных продуктов функционального назначения мощностью 5 тонн перерабатываемого молока в смену.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции. ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов ПК 4.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования	
50	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве ряженки (на примере предприятия).	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 4.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов. ПК 4.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов	
51	Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сливочного масла с наполнителями (на примере предприятия).	ПМ.05* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (13466 Маслодел)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции. ПК 5.1 Обеспечивать работу оборудования по выработке различных видов сливочного масла	

			ПК 5.2. Вести технологические процессы производства различных видов сливочного масла. ПК 5.3. Контролировать качество сливочного масла	
--	--	--	---	--