

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка»
(ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка»)

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
по образовательной программе среднего
профессионального образования
19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

г. Волоколамск

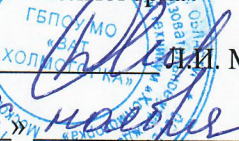

2023 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического
совета
Протокол от 16.11.2023 г. № 6

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «МОЛОЧНАЯ НИВА»


Е.М. Рожнова
«16» ноября 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО
«ВАТ «Холмогорка»


Л.И. Малахова
«16» ноября 2023 г.


I. Общие положения

Специальность – 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 378 (зарегистрировано в Минюсте России 18 июня 2014 г. N 32771).

Квалификация – техник-технолог.

База приема на образовательную программу – основное общее образование.

Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» (далее – Техникум):

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 378 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минтруда России от 30.08.2019 N 602н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения";

Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка», утвержденный распоряжением Министерства образования Московской области от 02 декабря 2020 года № Р-760;

Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном образовательном учреждении Московской области «Волоколамский аграрный техникум «Холмогорка», утвержденное приказом директора от 09 сентября 2022 года № 163/Д;

Методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите дипломной работы по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденные приказом директора от 28 февраля 2023 г. № 19/Д.

Цель государственной итоговой аттестации - определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Результаты освоения образовательной программы:

1. Приемка и первичная обработка молочного сырья.
 - ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.
 - ПК 1.2. Контролировать качество сырья.

- ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
2. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски.
- ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.
- ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
- ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.
3. Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
- ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.
- ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.
- ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.
- ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.
4. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
- ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
- ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
- ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.
5. Организация работы структурного подразделения.
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
6. Выполнение работ по профессии 10786 Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов
- ПК 6.1. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов.
- ПК 6.2. Вести технологические процессы производства детских молочных продуктов.
- ПК 6.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных и детских молочных продуктов.
- ПК 6.4. Вести санитарную обработку технологического оборудования.

Форма государственной итоговой аттестации – в форме защиты дипломной работы.

II. Процедура проведения ГИА

Сроки проведения ГИА: с 14 июня по 27 июня 2024 г.

Защита дипломной работы:

К защите дипломной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Предварительную защиту дипломной работы организует и проводит руководитель дипломной работы.

Защита дипломных работ производится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве Техникума. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленную презентацию, которая иллюстрирует основные положения дипломной работы.

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом дипломной работы, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Результаты защиты дипломных работ обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный Техникумом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается Техникумом не более двух раз.

Состав ГЭК

Председатель ГЭК - Рожнова Татьяна Михайловна, генеральный директор ООО «МОЛОЧНАЯ НИВА»

Зам. председателя ГЭК – Сундукова Анна Александровна, заместитель директора ГБПОУ МО «ВАТ «Холмогорка» по учебно–производственной работе

Члены ГЭК:

Ковалева Елена Стефановна - преподаватель высшей квалификационной категории

Притворова Светлана Викторовна - преподаватель высшей квалификационной категории,

Хохлова Маргарита Андреевна – преподаватель высшей квалификационной категории

Секретарь: Карпова Наталия Владимировна – секретарь учебной части

III. Требования к дипломным работам и методика их оценивания

Дипломные работы

Дипломная работа выполняется студентами в соответствии с Методическими рекомендациями по выполнению, оформлению и защите дипломной работы по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденными приказом директора от 28 февраля 2023 г. № 19/Д.

В состав дипломной работы входит:

- Титульный лист
- Задание на дипломную работу
- Отзыв руководителя
- Рецензия
- Содержание
- Введение
- Основная часть (теоретическая и практическая главы)
- Заключение
- Список использованных источников и литературы
- Приложения
- Презентация

Тематика дипломных работ указана в приложении 1.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Критерии оценки содержания, качества подготовки и защиты дипломной работы:

«Отлично» - выставляется в случае, если дипломная работа посвящена актуальной и научно значимой теме, исследование базируется на анализе ситуации по данной проблеме и автор работы, продемонстрировал необходимые навыки анализа источников. Работа состоит из теоретического раздела и описания практической реализации, которая демонстрирует приобретенные навыки практической деятельности. В работе присутствует обстоятельный анализ проблемы, последовательно и верно определены цели и задачи.

Работа имеет четкую внутреннюю логическую структуру. В ходе защиты автор уверенно и аргументировано ответил на замечания рецензентов, а сам процесс защиты продемонстрировал полную разработанность избранной научной проблемы и компетентность выпускника.

«Хорошо» - выставляется в случае, если работа посвящена актуальной и научно значимой теме, исследование базируется на анализе ситуации по данной проблеме и автор работы, продемонстрировал необходимые навыки анализа источников. Работа состоит из теоретического раздела и описания практической реализации, которая демонстрирует приобретенные навыки практической деятельности. В работе присутствует обстоятельный анализ проблемы, последовательно и верно определены цели и задачи. Работа имеет четкую внутреннюю логическую структуру. В ходе защиты автор достаточно полно и обоснованно ответил на замечания рецензентов, а сам процесс защиты продемонстрировал необходимую и в целом доказанную разработанность избранной научной проблемы. Вместе с тем, работа содержит ряд недостатков, не имеющих принципиального характера.

«Удовлетворительно» - выставляется в случае, если студент продемонстрировал слабые знания некоторых научных проблем в рамках тематики квалификационной работы. В процессе защиты работы, в тексте дипломной работы, в представленных презентационных материалах допущены значительные фактические ошибки. В случае отсутствия четкой формулировки актуальности, целей и задач дипломной работы. Работа не полностью соответствует всем формальным требованиям, предъявляемым к подобного рода работам.

«Неудовлетворительно» - выставляется в случае, если в процессе защиты дипломной работы выявились факты плагиата основных результатов работы, несоответствие заявленных в дипломной работе полученных результатов, реальному состоянию дел, необоснованность достаточно важных для данной дипломной работы высказываний, достижений и разработок.

IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных

особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых: задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

V. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными

представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии:

Председатель комиссии – Малахова Любовь Ивановна, директор

Члены комиссии – Шарова Елена Николаевна, методист

Акатова Татьяна Юрьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Анисимова Алёна Вячеславовна, преподаватель высшей квалификационной категории

Кузьмичева Кристина Викторовна, социальный педагог высшей квалификационной категории

Секретарь апелляционной комиссии – Тимошенко Анжела Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее

следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите дипломной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

**Перечень тем дипломных работ
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

№ п/п	Темы выпускных квалификационных работ	Профессиональные модули	Отработанные профессиональные компетенции	Примечания
1	Технология производства питьевого молока	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов. ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
2	Технология производства сырного продукта	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки. ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	

			<p>ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	
3	Технология производства простокваши	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
4	Технология производства масла Крестьянского, продуктов из пахты (на примере предприятия)	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.</p>	

5	Сравнительная характеристика производства сливочного масла	<p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p> <p>ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</p>	<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.</p> <p>ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p>	
6	Технология производства обогащенного молока	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	

7	Особенности производства Российского и Голландского сыров	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p> <p>ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	
8	Технология производства масла Шоколадного	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.</p> <p>ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p>	

9	Особенности использования сепараторов на молочном предприятии	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p> <p>ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.</p> <p>ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p>	
10	Технология производства сметаны и сметанного продукта	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	

			<p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
11	Применение пищевых волокон при производстве йогурта	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
12	Особенности производства продуктов функционального назначения	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p>	

			<p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
13	Применение мембранных методов в молочной промышленности	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
14	Технология производства ряженки различными способами	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырию при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	

			<p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
15	Особенности производства кефира и ряженки	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
16	Технология производства полутвердых сыров с повышенным уровнем молочнокислого брожения	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	

17	Технология производства Алтайского сыра	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки. ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента. ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра. ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки. ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	
18	Технология производства сырков глазированных	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента. ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов. ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
19	Расширение ассортимента молочной продукции	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья.	

		<p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
20	Использование пробиотиков и пребиотиков при производстве молочных продуктов	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	

21	Закваски, используемые в молочной промышленности для производства кисломолочных продуктов	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
22	Технология производства йогурта	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	

			ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
23	Технология производства молочного сахара	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты. ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла. ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты. ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	
24	Использование пищевых растительных волокон при производстве молочных продуктов	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента. ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов. ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	

25	Технология производства мороженого	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
26	Технология производства кисломолочных продуктов детского питания	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	

27	Технология производства масла сливочного методом преобразования высокожирных сливок	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты. ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла. ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты. ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	
28	Технология производства творога различными способами	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента. ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов. ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
29	Технология производства творожных изделий	ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья	ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку. ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.	

		ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
30	Технология производства плавленых сыров	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	
31	Экономическая эффективность предприятия и пути ее повышения	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	

			<p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
32	Технологии производства безлактозного молока	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	
33	Пути рационального использования побочных продуктов переработки молока	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p>	

		<p>ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.</p> <p>ПК 3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	
34	Технология производства зерненного творога	<p>ПМ. 01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья</p> <p>ПМ. 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>ПК 1.1. Принимать молочное сырье на переработку.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.2. Изготавливать производственные закваски и растворы сычужного фермента.</p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p>	

			ПК 2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
--	--	--	--	--