

Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

специальности среднего профессионального образования  
**19.02.07 СПО Технология молока и молочных продуктов**

Новосибирск 2022 г.

Согласовано:  
Заместитель \_\_\_\_\_ директора  
по учебно-производственной работе  
Чупина А.В.  
(подпись) (дата)

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, по профессии СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, положения об учебной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утверждённого приказом министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 №378 среднего профессионального образования, по профессии СПО 19.02.07, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология».

Организация разработчик: Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

Разработчики:

Рябков Максим Андреевич преподаватель спецтехнологии

Корректировка:

Канушина Юлия Александровна, преподаватель спецтехнологии, к.т.н.

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08

Протокол № 01 от 31.08.2022г

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Л.М. Князькова

СОГЛАСОВАНО:

Директор  
Проект молочного производства  
при супермаркете домашней еды  
"Бахетле"

З.Е. Пимонова



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной практик (далее программа практики) является частью программы подготовки специалистов среднего звена разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### **ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья:**

ПК 1.1. Принимать молочное сырьё 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:**

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных, 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;

ПК 2.7. Вести технологические процессы производства продуктов из обезжиренного молока;

ПК 2.8. Контролировать качество продуктов из обезжиренного молока.

### **ПМ.03 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. ПМ.04 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.

#### **ПМ.05 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.

#### **ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов:**

ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 6.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

ПК 6.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

**1.3 Рекомендуемое количество часов, отводимое на все виды учебную практику:**

<b>Вид практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>	<b>Вид аттестации</b>
<b>Учебная</b>			
УП.01	36	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
УП.02	36	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
УП.03	72	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
УП.04	36	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
УП.05	36	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
УП.06	72	Концентрированная	Дифференцированный зачёт
<b>всего</b>	<b>288</b>		

Итоговой аттестацией по всем модулям является экзамен (квалификационный)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- приёмка и первичная обработка молочного сырья;
  - производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
  - производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты;
  - производство различных видов сыра из молочной сыворотки;
  - организация работы структурного подразделения;
  - выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)
- необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
О.К3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
О.К4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.1	Приёмка и первичная обработка молочного сырья -принимать молочное сырьё на переработку; -контролировать качество сырья; -организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с

	его качеством.
ПК.2	<p>Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–контролировать соблюдение требований</li> <li>- контролировать соблюдение требований контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</li> <li>– изготавливать производные закваски;</li> <li>-вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;</li> <li>-вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- контролировать качество цельномолочных продуктов жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>- обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</li> </ul>
ПК3	<p>Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение требований контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</li> <li>–изготавливать производные закваски;</li> <li>-вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;</li> <li>-вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>-контролировать качество цельномолочных продуктов жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> <li>-обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</li> <li>-вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла;</li> <li>-вести технологические процессы производства напитков из пахты;</li> <li>-контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты;</li> <li>-обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.</li> </ul>
ПК.4	<p>Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>-изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента;</li> <li>-вести технологические процессы производства различных видов сыров;</li> <li>- вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>-контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>- обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</li> </ul>
ПК.6	<p>ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li> </ul>



- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;</li><li>- обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</li></ul> |
|--|---|

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический и учебный план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
<b>ПМ.01</b>	ПМ 01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья.	<b>36</b>	практическая	Соблюдение правил приемки молока и оформление документации	6
				Приемка молочного сырья на переработку и отбор пробы молока	6
				Определение массовой доли жира, массовой доли белка, СОМО инструментальными методами	6
				Определение титруемой кислотности молока, плотности и температуры замерзания, органолептической оценки сырья	6
				Контроль процессов нормализации тепловой обработки сырья	6
				Ведение расчетов при проведении анализов. Перерасчет на энергетическую ценность молока. Защита практики	6
<b>ПМ.02</b>	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	<b>36</b>		2.1 Показатели качества поступающего сырья. Проведение физико-химических анализов.	6
				2.2.Подбор заквасок для производства кисломолочных продуктов. Контроль процесса, расчет количества закваски	6
				2.3. Производство йогурта. Контроль физико-химических показателей.	6
				2.4. Производство творога кислотным, кисотно-сычужным способом. Контроль физико-химических показателей.	6
				2.5. Производство творожных сырков.	6

				Контроль физико-химических показателей.	
				2.6. Анализ причин возникновения брака кисломолочных продуктов. Защита практики.	6
<b>ПМ 03</b>	Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты.	<b>72</b>		3.1 Учёт поступающего сырья по количеству и качеству	6
				3.2. Ведение расчетов выхода масла и пахты с учетом потерь.	6
				3.3. Изучение требований действующих стандартов и технические условия на сливочное масло.	6
				3.3. Контроль технологические процессы производства сливочного масла.	6
				3.4. Изучение требований теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки сливочного масла;	6
				3.5. Анализ причин брака при производстве сливочного масла.	6
				3.6. Разрабатывать мероприятия по устранению причин брака при производстве сливочного масла.	6
				3.7. Контролировать эффективное использование технологического оборудования при производстве продуктов из пахты.	6
				3.8. Изучение требования действующих стандартов и технические условия на продукты из пахты	6
				3.9. Изучение технологических процессов напитков из пахты.	6
				3.10. Изучение требований теххимического и микробиологического контроля на различных	

				стадиях выработки продуктов из пахты;	
				3.11. Анализ причин брака при производстве продуктов из пахты.	6
				3.12. Контролировать эффективное использование технологического оборудования при производстве напитков из пахты Защита практики	6
<b>ПМ.04</b>	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	<b>36</b>		4.1. Определение качественных показателей молока. Исследование молока на сыропригодность.	6
				4.2. Контроль приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции	6
				4.3. Контроль качества сыра. Отбор проб, подготовка к анализу, проведение органолептической и физико-химической оценки.	6
				4.4. Изучение технологических процессов производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	6
				4.5. Изучение требований теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции	6
				4.6. Анализ причины брака готовой продукции Защита практики	6
				<b>ПМ 05</b>	Организация работы структурного подразделения
				5.2. Ведение табеля учета рабочего времени работников.	6
				5.3. Расчет заработной платы.	6
				5.4. Расчет экономических	6

				показателей структурного подразделения организации.	
				5.5. Разработка нормативно-технологической документации	6
				5.6. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
<b>ПМ06</b>	Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов.	<b>72</b>		6.1 Требования к сырью при производстве кисломолочных продуктов. Физико-химические показатели.	6
				6.2. Требования к сырью при производстве продуктов детского питания. Физико-химические показатели.	6
				6.3. Контроль процесса изготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов.	6
				6.4. Контроль процесса изготовления производственных заквасок при производстве продуктов детского питания.	6
				6.5. Производство кисломолочных напитков: йогурт фруктовый.	6
				6.6. Производство творога кислотным способом.	6
				6.7. Производство творожных сырков: глазированные сырки с кокосом.	6
				6.8. Ведение расчетов при производстве творога. Расчет сычужного фермента.	6
				6.9. Производство творога кислотно-сычужным способом.	6
				6.10. Производство	6

				глазированных сырков с грецким орехом.	
				6.11. Анализ причин возникновения брака при производстве кисломолочных продуктов.	6
				6.12. Контроль теххимических и микробиологических процессов производства. Защита практики.	6
			<b>всего</b>		<b>288</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации рабочей программы учебной практики имеется:

- Кабинет «Технология производства молочной продукции»
- лаборатория «Технохимического контроля производства молочной продукции»

##### **1.Оборудование:**

–Технические средства обучения:

##### **2. Инструменты и приспособления.**

– Презентации.

##### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла (указать характер проведения учебной практики: рассредоточено / концентрированно)

##### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
1.1. Принимать молочное сырьё на переработку;	
1.2. Контролировать качество сырья;	
1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.	
<b>ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
2.2. Изготавливать производственные закваски;	
2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;	
2.4. Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
2.6. Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;	
2.7. Вести технологические процессы производства продуктов из обезжиренного молока;	
2.8. Контролировать качество продуктов из обезжиренного молока.	
<b>ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов	



сливочного масла и напитков из пахты;	
3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла;	
3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты;	
3.5. Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.	
<b>ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;	
4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента;	
4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра;	
4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки;	
4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки;	
4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	
<b>ПМ.05 Организация работы структурного подразделения</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта
5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;	
5.2. Планировать выполнение работ исполнителями;	
5.3. Организовывать работу трудового коллектива;	
5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;	
5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
<b>ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>	Защита учебной практики с предоставлением отчёта.
6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	
6.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	

6.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
--	--

Предметом оценки по учебной практике обязательно являются дидактические единицы «уметь». Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с учётом форм и методов:

-промежуточная аттестация по учебной практике проводится с учётом результатов, подтверждённых соответствующими документами , утверждёнными НКППиП - отчёта по практике;

-по результатам изучения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены.

Оценка по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа с указанием вида работ и экзамена.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ (ВПД) ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>ПМ.01 Приёмка и первичная обработка молочного сырья</b>	ПК 1.1. Принимать молочное сырьё на переработку;
	ПК 1.2. Контролировать качество сырья;
	ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством.
<b>ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</b>	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных, 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;
	ПК 2.7. Вести технологические процессы производства продуктов из обезжиренного молока;
	ПК 2.8. Контролировать качество продуктов из обезжиренного молока.
<b>ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты</b>	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.
<b>ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	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.
<b>ПМ.05 Организация работы структурного подразделения</b>	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.
<b>ПМ.06 Выполнение работ по профессии аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов</b>	ПК 6.1. Контролировать соблюдение требований к сырью, готовой продукции, при выработке кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	ПК 6.2. Вести технологические процессы производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
	ПК 6.3. Обеспечивать работу оборудования для производства кисломолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.