

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»
(ОГБПОУ «КТЭК»)

Утверждена
Педагогическим советом

Протокол от 29.08.2023 г. № 1

В.В. Перминова

Приказ ОГБПОУ «КТЭК»

от 29.08.2023 г. № 259/п



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Согласована:

Генеральный директор ООО «Олд Стрит»
Ефремова Елена Игоревна



2023 г.

Содержание:

1. Общие положения	3
2. График подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации выпускников	6
3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации	7
4. Оценочные процедуры при проведении Государственной итоговой аттестации, требование к дипломным проектам	10
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае наличия обучающихся по образовательной программе	15
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	17
7. Список рекомендованной литературы при выполнении ДП	19
Приложения № 1 – 4	20 - 23
№ 1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
№ 2 Примерная тематика дипломных проектов (ДП) на 202__– 202__ учебный год	

1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения., утверждённого Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343.

Нормативные и правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», утверждённого Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 343;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября .2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам СПО»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2022 года № 37 «В внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 года № 103 «Об утверждении временного порядка реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Федеральный проект «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)»;
- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма Демонстрационного экзамена»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 года № 103 «Об утверждении временного порядка реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- Техническое описание компетенции «Мороженное»;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация студентов 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения выполняется в форме дипломного проекта и демонстрационного

экзамена, на основании которой государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении ему квалификации – техник-технолог.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1 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.

ВД 2 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.

ВД 3 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 учетно-отчетную документацию.

ВД 4 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

ГИА по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме защиты дипломного проекта (ДП) и демонстрационного экзамена (ДЭ).

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен — это форма аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Прежде всего, соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами так как в предполагаемой модели экспертное участие, в том числе представителей работодателей требует подтверждения

квалификации по стандартам национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Дипломный проект проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Целью дипломного проекта является:

- систематизировать и закрепить теоретические и практические знания по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных задач в области профессиональной деятельности;
- выявить подготовленность студентов для самостоятельной работы по специальности.

При защите ДП выпускник должен проявить знание основных проблем и перспектив эксплуатации оборудования в торговле и общественном питании, информационных и компьютерных технологий, умение использовать источники, литературу, научно-техническую информацию для обоснования выбранных методов проектов, исследований и выводов.

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательным завершающим этапом подготовки специалистов – техников-механиков. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой программе.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

**2. График подготовки и проведения процедуры
государственной итоговой аттестации выпускников**
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
очной формы обучения

Квалификация выпускника – техник-технолог
Вид ГИА – дипломный проект и демонстрационный экзамен

№	Наименование и содержание этапа	Ответственные исполнители	Сроки
1.	Разработка и рассмотрение тем ДП на основании действующих учебных программ и программ практики.	Члены ЦМК Методический совет	Ноябрь 202__ г.
2.	Распределение руководителей ДП	Члены ЦМК	Ноябрь 202__г.
3.	Разработка и утверждение тем ДП по специальности. Разработка, рассмотрение и утверждение программ ГИА.	Члены ЦМК	Ноябрь 202__ г.
4.	Разработка, рассмотрение и утверждение программы ГИА	Методический совет	Ноябрь 202__ г
5.	Утверждение программы ГИА	Педагогический совет	Декабрь 202__ г.
6.	Рабочее совещание по подготовке и проведение Демозамена	Зам. директора Зав. отделением.	Декабрь 202__ г.
7.	Доведение тем ДП до сведения студентов руководителями ДП (заявления и задания на ДР)	Преподаватели по дисциплинам	Декабрь 202__ г.
8.	Утверждение тем ДП и закрепление руководителей (приказ)	Зам. директора Зав. отделением.	Декабрь 202__ г.
9.	Определение перечня компетенций, площадок проведения и формирование графика проведения демонстрационного экзамена в ОГБПОУ «КТЭК»	Зам. директора Зав. отделением.	Февраль 202__ г.
10.	Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы	Зам. директора	Март 202__г.
11.	Проверка готовности документов и материалов для проведения ГИА (ДЭ)	Руководители ДР Эксперты по ДЭ	Март 202__ г.
12.	Аккредитация ЦПДЭ	Зам. директора	Апрель 202__ г.
13.	Формирование плана мероприятий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена, в том числе регламент проведения демонстрационного экзамена	Зам. директора	Апрель 202__ г.
14.	Согласие на обработку персональных данных; регистрация участников демонстрационного экзамена и экспертов в электронной системе eSim	Зам. директора Зав. отделением.	Март - апрель 202__ г.

15.	Регистрация участников демонстрационного экзамена, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена, прием заявлений.	Зам. директора Зав. отделением.	Апрель 202__ г.
16.	Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации	Зам. директора Зав. отделением.	Май 202__ г.
17.	Составление графика консультаций по ДП	Зам. директора	Май 202__ г.
18.	Приказ о допуске студентов к защите ДП	Зам. директора Зав. отделением.	Июнь 202__ г.
19.	Подготовка площадки проведения демонстрационного экзамена и установка оборудования	Технический эксперт	Май 202__ г.
20.	Предварительная защита ДР	Руководители ДП	6 - 15 июня 202__ г.
21.	Процедура проведения ГИА	Члены ГЭК Зам. директора	19.05 – 30.06. 202__ г.
22.	Демонстрационный экзамен	Экспертная группа Члены ГЭК	21 – 30 июня 202__ г.

3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Демонстрационный экзамен проводится как форма государственной итоговой аттестации, направленная на определение уровня освоения выпускником (студентом) материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов. Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся — это модель независимой оценки качества подготовки выпускников, содействующая решению задач системы профессионального образования и рынка труда.

Независимая оценка результатов демонстрационного экзамена основывается на принципах независимости и объективности деятельности экспертов. В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых студентов и выпускников по профилю вида профессиональной деятельности, указанному в комплекте оценочной документации, или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию

Задания должны содержать все модули заданий Финала Национального чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы». должны сопровождаться схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

Разработанные задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы утверждаются национальными экспертами по компетенциям, являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в профессиональных образовательных организациях Российской Федерации. Любые изменения утверждённого пакета экзаменационных заданий,

условий и времени их выполнения осуществляются с согласия Агенство развития профессий и навыков и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Решение о соответствии требованиям принимается по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с установленным порядком.

Оценка результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется исключительно экспертами.

К организации и проведению демонстрационного экзамена по допускаются:

- сертифицированные эксперты;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата.

Место проведения демонстрационного экзамена осуществляется по итогам отбора Центров проведения демонстрационного экзамена со стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы». (ЦПДЭ) в соответствии с установленным порядком.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты зарегистрированы в электронной системе Цифровая платформа (ЦП, de.dp.firpo.ru) с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных». Работа с протоколами, актами и другими документами в процессе подготовки и проведения демонстрационного экзамена, внесение оценок участников, проводится главным экспертом в Цифровой системе оценивания (ЦСО), документы в которой доступны для скачивания с автоматическим заполнением и возможностью загрузки.

Количественный состав Экспертной группы по каждой компетенции определяется Главным экспертом. На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами, правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Ответственность за внесение баллов и оценок в ЦП несёт Главный эксперт

Государственную экзаменационную комиссию по приёму ДП возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Перед началом защиты Председатель государственной экзаменационной комиссии знакомит студентов с порядком проведения защиты. Отзывы научного руководителя и рецензента, представленные в ГЭК, должны быть оформлены в соответствии с требованиями, указанными в Методических рекомендациях по разработке и защите дипломных работ.

Процесс защиты дипломного проекта на заседании государственной экзаменационной комиссии включает:

- выступление студента на заседании ГЭК (15 мин)
- вопросы членов ГЭК и присутствующих и ответы студента;
- выступление научного руководителя дипломного проекта;
- выступление участников дискуссии;
- заключительное слово студента;
- оценка дипломной работы членами ГЭК.

Выступление студента на заседании ГЭК

Выступление ограничено по времени. Поэтому в нем следует свести до минимума общеизвестные сведения, кратко обосновать актуальность темы, сжато изложить понимание исследуемой проблемы, уделив основное внимание самостоятельно выполненным разработкам,

практическим результатам исследования, элементам научного вклада в решении проблемы. При этом речь должна идти об основных выводах и предложениях, их обосновании, теоретической и практической значимости.

В своем выступлении студент должен ответить на замечания рецензента, если таковы имеются.

На подготовку и проведение ГИА в соответствии с учебным планом - 6 недель.

Распределение бюджета времени ГИА:

1. Выполнение ДП - 4 недели
2. Защита ДП - 2 недели

Количество и содержание этапов государственной (итоговой) аттестации

Государственная итоговая аттестация в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения состоит из двух этапов: выполнения дипломной работы и её защиты.

Выполнение ДП с 15.05.202__ г. по 10.06.202__ г.
Защита ДП с 13.06.202__ г. по 30.06.202__ г.

К началу ГИА должны быть подготовлены следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- учебный план по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора КТЭК о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);
- зачётные книжки студентов;
- протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии;
- список студентов и перечень тем ДП, закреплённых за ними.

Защита ДП оценивается по пятибалльной системе. По окончании защиты, в результате закрытого обсуждения, коллегиально выставляется окончательная итоговая оценка.

Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на оценках:

- научного руководителя за работу, учитывая её теоретическую и практическую значимость;
- рецензента за работу в целом;
- его защита, включая доклад, ответы на вопросы и замечания рецензента.

На государственную экзаменационную комиссию возлагается:

1. Комплексная оценка уровня подготовки выпускников и соответствия их подготовки требованиям квалификационных характеристик и федерального государственного образовательного стандарта.
2. Решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации и о выдаче диплома.
3. Разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов государственной итоговой аттестации.

Решение государственной экзаменационной комиссии присвоением квалификации выпускника и выдачи соответствующего диплома объявляется приказом директора колледжа.

По окончании государственной итоговой аттестации, ГЭК составляет ежегодный отчёт о работе, который обсуждается на цикловой методической комиссии и Педагогическом совете. Отчёт каждой комиссии предоставляется заместителю директора по учебной работе.

Защита дипломах проектов оформляется протоколом. Протоколы подписываются членами государственной экзаменационной комиссии и утверждаются Председателем ГЭК или его заместителем, подшиваются в отдельную папку и хранятся в Учебной части колледжа.

Результаты защиты дипломных проектов объявляются студентам в тот же день после подписания протоколов Председателем ГЭК и ее членами.

Дипломные проекты сдаются в архив не позднее чем через 2 недели, после их защиты.

4. Оценочные процедуры при проведении Государственной итоговой аттестации, требование к дипломным проектам

Организация деятельности экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется главным экспертом. К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие ознакомление с требованиями охраны труда и техники безопасности, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено комплектом оценочной документации.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии требованиями, изложенными в комплекте оценочных документов и оценочных материалах. Для проведения оценки используются схема оценки и методика оценки, описанная в комплекте оценочных документов и оценочных материалах.

Образовательная организация осуществляет перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Образовательная организация самостоятельно разрабатывает методику перевода баллов в оценку на основе Методических рекомендаций с проведением аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утверждённых Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 года № Р-42 и Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма Демонстрационного экзамена».

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

Дипломный проект предполагает разработку какого-либо конкретного направления, объекта по специализации, также она может носить научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Требования к дипломным проектам определяются уровнем программы подготовки специалистов среднего звена, квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных.

Дипломный проект выполняется по результатам преддипломной практики по теме, согласованной с руководителем и утверждённой приказом колледжа.

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

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

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом колледжа.

К выполнению дипломного проекта допускаются студенты списочного состава обучаемой группы, не имеющие академической задолженности по УД, МДК (модулям), прошедшие преддипломную практику, представившие и защитившие отчет о её прохождении в установленные сроки.

Студенты обеспечиваются необходимыми учебно-методическими материалами для выполнения дипломного проекта. Для студентов создаются необходимые условия для подготовки дипломного проекта, включая проведение консультаций.

По утверждённым темам руководители дипломного проекта разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на дипломный проект выдаются студенту не позднее, чем за 3 месяца до начала преддипломной практики.

В обязанности руководителя ДП входят:

- 1) разработка задания на подготовку дипломного проекта;
- 2) разработка совместно с обучающимися плана дипломного проекта (работы);
- 3) оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломного проекта;
- 4) консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- 5) оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- 6) контроль хода выполнения дипломного проекта в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения научным руководителем и обучающимся хода работ;
- 7) оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломного проекта;
- 8) предоставление письменного отзыва на дипломный проект.

Требования к структуре дипломного проекта

Объем дипломного проекта должен составлять не менее 50 страниц и не более 70 страниц.

Структура и содержание дипломного проекта определяются ее целями и задачами. Содержание дипломного проекта должно отражать основные виды профессиональной деятельности по специальностям (соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей).

Типовая структура дипломного проекта должна включать в себя следующие основные элементы в порядке их расположения:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основная часть (состоит из двух глав: теоретической и практической);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист является первым листом дипломного проекта.

В оглавлении излагаются: введение, название глав и параграфов, заключение, список использованных источников, приложения, с указанием номеров страниц начала каждого структурного элемента работы.

Во введении приводится обоснование актуальности выбранной темы, определяется объект, предмет и методы исследования, формулируются цель и задачи исследования, структура работы. Объем введения не должен превышать 3 страниц.

Содержание основной части дипломного проекта заключается в отражении своего собственного понимания и осмысления вопроса на основе изучения источников информации, материалов преддипломной практики и оценки тех или других аспектов теории и концепций со ссылкой на их авторов. Ссылка на автора и источник обязательна.

Основная часть дипломного проекта включает теоретическую и практическую главы.

Теоретическую главу основной части дипломного проекта рекомендуется написать до прохождения преддипломной практики, что позволит обучающемуся сконцентрировать внимание на анализе необходимой информации.

В теоретической главе анализируются основные проблемы выбранной темы, отражаются мнения различных авторов, приводятся выводы обучающегося, теоретические аспекты развития или совершенствования выбранной проблемы. В данном блоке обобщается нормативный материал и сведения из разных источников по данной теме, излагается аргументированный авторский подход к рассмотренным концепциям, точкам зрения.

Содержание теоретической главы включает не менее 2 - 3 параграфов. Рекомендуемый объем теоретической части – 15 - 25 страниц.

Вторая глава основной части дипломного проекта должна отражать практический опыт предприятия (организации), в котором обучающийся проходит преддипломную практику. Рекомендуемый объем практической главы определяется научным руководителем.

Заключение содержит обобщение проведенных исследований и выводы с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Выводы должны быть четко сформулированными, отражать суть выполненного дипломного проекта (работы). Рекомендуемый объем заключения – 2 - 4 страницы.

Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите дипломного проекта.

Список использованных источников должен содержать не менее 20 наименований.

Приложения содержат вспомогательный материал (копии документов, отчетные, статистические данные, промежуточные расчеты, диаграммы, схемы, большие таблицы и т. д.). Приложения в объем дипломного проекта не входят.

Содержание дипломного проекта проверяется в системе Антиплагиат. Уровень уникальности текста практической главы основной части должен составлять не менее 50%.

По завершении работы над ДП студент сдает работу руководителю. Дипломный проект сдается студентом в 2 экземплярах:

- 1) первый - на бумажном носителе, с заданием и личной подписью на титульном листе;
- 2) второй - на **электронном носителе**.

Рецензирование дипломных проектов

Выполненные дипломные проекты рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензенты дипломных работ подготавливают рецензию по следующей структуре:

- заключение о соответствии дипломного проекта теме ДП и заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела ДП;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений) теоретической и практической значимости проекта;
- оценку выпускной дипломного проекта.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта.

Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензий решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт дипломный проект в государственную экзаменационную комиссию.

Общие критерии оценки дипломного проекта формулируются в Методических рекомендациях по разработке и защите дипломных работ по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании, одобренных Методическим советом колледжа.

Студентам-дипломникам и их руководителям следует учитывать те основные требования и показатели, по которым производится оценка выполнения и защиты дипломного проекта и уровня профессиональной подготовленности студента.

Интегрально эти основные требования сводятся к следующему:

1) умение четко формулировать рассматриваемую задачу, определять ее актуальность и значимость, структурировать решаемую задачу;

2) использовать в работе современные информационные технологии, средства компьютерной техники и их программное обеспечение;

3) уметь осуществлять поиск научно-технической информации и работать со специальной литературой;

4) грамотно, с использованием специальной терминологии и лексики, четко, в логической последовательности излагать содержание выполненных разработок.

Решение об оценке работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии коллегиально на закрытом заседании. В случае спора решающее слово в оценке работы остаётся за председателем государственной экзаменационной комиссии.

При условии положительной защиты ДП, государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении студенту соответствующей квалификации и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании.

Диплом с отличием выдаётся выпускнику, сдавшему экзамены с оценкой "отлично" не менее чем по 75% всех дисциплин, вносимых в приложение к диплому, а по остальным дисциплинам, вносимым в это приложение, - с оценкой "хорошо" и прошедшему государственную итоговую аттестацию только на "отлично".

Критерии оценок:

1. Оценка «Отлично» выставляется:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

2. Оценка «Хорошо» выставляется:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее

содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;
- в докладе по защите дипломной работы прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

3. Оценка «Удовлетворительно» выставляется:

- при выполнении дипломной работы выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы;
- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите дипломной работы не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

4. Оценка «Неудовлетворительно» выставляется:

- в дипломной работе обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;
- при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;
- тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
- доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
- на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще

Оформление результатов демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии стандартами национального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведённой в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1.

Таблица № 1.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% – 19,99%	20,00% – 39,99%	40,00% – 69,99%	70,00% – 100,00%

Баллы и/или оценки, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в Цифровую платформу по мере осуществления процедуры оценки. После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в Цифровой платформе блокируется.

После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями. В случае выявления несоответствия или других ошибок, требующих исправления оценки, каждым членом Экспертной группы по рассматриваемому аспекту заверяется форма приёма оценки, тем самым обозначается согласие с внесением исправления. Принятая членами Экспертной группы форма приёма оценки утверждается Главным экспертом, после чего в Цифровая платформа блокируется по данной части завершённой оценки. По окончании данной процедуры дальнейшие или новые возражения по утверждённым оценкам не принимаются.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через в Цифровой платформе.

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

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

Условиями проведения экзамена для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ вне зависимости от имеющихся нозологий и индивидуальных особенностей являются:

- увеличение продолжительности экзамена на 1,5 часа;
- организация питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена;
- обеспечение нахождения на площадке (месте проведения ГИА) медицинского работника, сопровождающего тьютора и ассистент-помощника;
- обеспечения наличие в непосредственной близости с площадкой сдачи экзамена зоны для отдыха обучающихся с ОВЗ и инвалидностью, в том числе кушетки.;

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, 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).

При проведении демонстрационного экзамена для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ следует предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, а также при необходимости – на инструктаж, и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе 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 по системе 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;

г) 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;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

6. Порядок апелляции и передачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей колледжа, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без

отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

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

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 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 (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

7. Список использованной литературы при выполнении дипломного проекта:

Основные источники:

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 412 с
2. Ганина, В.И. Производственный контроль молочной продукции: учебник. / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. – М.: ИНФРА-М, 2021.
3. Кисломолочные продукты. Технология приготовления / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 148 с
4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с.

Интернет-ресурсы:

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. —

- (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456403> (дата обращения: 12.07.2022).
2. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/91859> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 3. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/91892> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
 4. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221291> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 5. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум: учебное пособие для спо / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5- 8114-9063-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233210> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Пищевая промышленность.

Область профессиональной деятельности выпускников с присвоением квалификации «Техник-технолог» - 22 Пищевая промышленность.

Область профессиональной деятельности:

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов;
- готовая молочная продукция;
- рецептуры молочной продукции;
- технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов;
- технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов;
- процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов;
- первичные трудовые коллективы.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

**Примерные темы дипломных проектов по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья на 202__ – 202__
учебный год**

1. Производство питьевого молока в цельномолочном цехе мощностью 25 тонн перерабатываемого молока в смену
2. Производство кисломолочного продукта Творог 9% в цельномолочном цехе мощностью 25 тонн перерабатываемого молока в смену
3. Производство сыра Барнаульский с ядром кедрового ореха в сыродельном цехе мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену
4. Производство масла сладко-сливочного Традиционного несоленого в маслоцехе мощностью 50 тонн перерабатываемого молока в смену
5. Производство сыра Пикантино в сыродельном цехе мощностью 5 тонн перерабатываемого молока в смену
6. Производство мороженого Пломбир не декорированного при заводе ООО «_____» мощностью 5 тонн готового продукта в смену.
7. Производство масла сладко-сливочного Любительского несоленого в маслоцехе мощностью 55 тонн перерабатываемого молока в смену.
8. Производство молока питьевого, обогащенного в цельномолочном цехе мощностью 80 тонн перерабатываемого молока в смену
9. Производство сыра плавленого пастообразного Янтарь в цехе плавленых сыров мощностью 1,5 тонны готового продукта в смену
10. Производство сыра Брынза в сыродельном цехе мощностью 35 тонн перерабатываемого молока в смену.
11. Производство сыра Гауда в сыродельном цехе мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену
12. Производство сыра Адыгейский в сыродельном цехе мощностью 5 тонн перерабатываемого молока в смену
13. Производство сыра Витязь в сыродельном цехе мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену
14. Производство сыра Алтайский в сыродельном цехе мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену
15. Производство кисломолочного продукта Бифилюкс в цельномолочном цехе мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.
16. Производство сыра Горный в сыродельном цехе мощностью 40 тонн перерабатываемого молока в смену
17. Производство сыра Фаворит в сыродельном цехе мощностью 50 тонн перерабатываемого молока в смену.
18. Производство масла сладко-сливочного Крестьянского несоленого в маслоцехе мощностью 40 тонн перерабатываемого молока в смену.
19. Производство кисломолочного продукта Творог 18% в цельномолочном цехе мощностью 25 тонн перерабатываемого молока в смену
20. Производство сыра Чеддер Алтайский в сыродельном цехе мощностью 10 тонн в смену
21. Производство масла сладко-сливочного Крестьянского соленого в маслоцехе мощностью 60 тонн перерабатываемого молока в смену
22. Производство сыра Швейцарский в сыродельном цехе мощностью 60 тонн перерабатываемого молока в смену

23. Производство сыра Российский в сыродельном цехе мощностью 100 тонн перерабатываемого молока в смену
24. Производство сыра Радонежский в сыродельном цехе мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену.
25. Производство сыра Голландский в сыродельном цехе мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену
26. Производство сыра Советский в сыродельном цехе мощностью 50 тонн перерабатываемого молока в смену.
27. Производство сыра Голландский лилипут в сыродельном цехе мощностью 60 тонн перерабатываемого молока в смену.
28. Производство плавленого сырного продукта Очаковский сливочный в цехе плавленых сыров мощностью 700 кг готового продукта в смену
29. Производство сыра Ламбер в сыродельном цехе мощностью 50 тонн перерабатываемого молока в смену.
30. Производство мороженого в вафельных стаканчиках при заводе ООО «_____» мощностью 3 тонны готового продукта в смену».
31. Производство кисломолочного продукта Варенец в цельномолочном цехе мощностью 3 тонны перерабатываемого молока в смену
32. Производство кисломолочного продукта Ряженка в цельномолочном цехе мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену.
33. Производство кисломолочного продукта Йогурт с облепихой в цельномолочном цехе мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену
34. Производство масла сладко-сливочного Шоколадного в маслоцехе мощностью 50000 килограмм перерабатываемого молока в смену.
35. Производство сыра Славянский в сыродельном цехе мощностью 10 тонн перерабатываемого молока в смену
36. Производство кисломолочного продукта Закваска в цельномолочном цехе мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.
37. Производство кисломолочного продукта Бифидок в цельномолочном цехе мощностью 15 тонн перерабатываемого молока в смену.
38. Производство кисломолочного продукта Сметана в цельномолочном цехе мощностью 18 тонн перерабатываемого молока в смену.
39. Производство кисломолочного продукта Кефир в цельномолочном цехе мощностью 10 тонны перерабатываемого молока в смену