

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании методического совета  
Протокол № 3  
« 08 » ноября 2023 года



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ ТО  
«Голышмановский агропедколледж»  
Е.Ю.Кибаров  
« 08 » ноября 2023 года

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
**19.01.10 Мастер производства молочной продукции**  
Квалификация: аппаратчик пастеризации  
мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции

Омутинское, 2023



№ п/п	Содержание	Стр.
1.	Общие положения	4
2.	Процедура проведения государственной итоговой аттестации	6
3.	Требования к выпускным квалифицированным работам и методика их оценивания	9
4.	Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	11
5.	Список литературы	13
6.	Приложение	14

## 1. Общие положения

Программа разработана для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции очной формы обучения на базе 9 классов с присвоением квалификации:

- Аппаратчик пастеризации;
- Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение в ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж» (далее - Колледж), является обязательной и проводится в соответствии со следующими документами:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №788 от 02 августа 2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции от 26.08.2013 г. рег. № 29757;
  - Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Основная образовательная программа по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, утвержденная приказом директора Колледжа от 31.08.2020г.

**Цель ГИА:** определение соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и присвоении квалификации.

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции в части освоения:

**- видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПКР.1.1 Приемка и первичная обработка молока

### **ВПД 1. Механическая и термическая обработка молока**

- ПК 1.1 Выполнять процессы механической обработки молока.
- ПК 1.2 Выполнять процессы термической обработки молока.
- ПК 1.3 Производить нормализацию смеси.
- ПК 1.4 Регулировать работу оборудования для механической и термической обработки молока.

### **ВПД 2. Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции**

- ПК 2.1 Вести процесс производства различных видов питьевого молока и молочных напитков.
- ПК 2.2 Готовить закваски.
- ПК 2.3 Вести процесс производства кисломолочной продукции.
- ПК 2.4 Вести процесс производства сметаны.

- ПК 2.5 Вести процесс производства творога и сырково-творожных изделий.
- ПК 2.6 Фасовать готовую продукцию.
- ПК 2.7 Регулировать работу оборудования для производства цельномолочной и кисломолочной продукции.

**ВПД 3. Изготовление различных видов сливочного масла**

- ПК 3.1 Производить сливочное масло методом сбивания на различных видах оборудования
- ПК 3.2 Производить сливочное масло методом преобразования высокожирных сливок
- ПК 3.3 Производить топленое масло
- ПК 3.4 Фасовать готовую продукцию
- ПК 3.5 Регулировать работу оборудования для производства различных видов масла

**ВПД 4. Изготовление различных видов сыров**

- ПК 4.1 Готовить закваски и компоненты для различных видов сыров
- ПК 4.2 Производить твердые сычужные сыры
- ПК 4.3 Производить мягкие сычужные сыры
- ПК 4.4 Производить рассольные сычужные сыры
- ПК 4.5 Производить различные виды плавленых сыров
- ПК 4.6 Регулировать работу оборудования для производства различных видов сыров

**Обеспечение работы производственной смены**

- ПК 3.1 Руководить организацией труда рабочих в смене.
- ПК 3.2 Вести учет и отчетность по производству молочной продукции.
- ПК 3.3 Анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.

**- соответствующих общих компетенций (ОК):**

- ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде выполнения выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР) и защиты письменной экзаменационной работы (далее ПЭР).

## 2. Процедура проведения ГИА

Программа ГИА разрабатывается ежегодно цикловыми методическими комиссиями, рассматривается на заседании методического совета колледжа, согласовывается с представителем от числа работодателей и утверждается директором колледжа.

К ГИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом колледжа, а также прошедшие все виды практик.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности, проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

Тематика и содержание выпускных практических квалификационных работ разрабатывается мастером производственного обучения совместно с ведущими преподавателями профессиональных и специальных дисциплин, рассматривается на заседании методической комиссии, согласовывается с представителем от числа работодателей и утверждается директором колледжа.

Тематика ВПКР представлена в **приложении 1**.

На основании перечня тем руководитель оформляет индивидуальное задание на выпускную практическую квалификационную работу для каждого выпускника.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории. Руководитель ВПКР (мастер производственного обучения) своевременно готовит рабочие места, материалы, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания работы, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

Выполнение письменной экзаменационной работы способствует систематизации и закреплению полученных обучающимися в процессе производственной практики, изучению профессиональных дисциплин по профессии, объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС среднего профессионального образования.

Обязательное требование - соответствие тематики ПЭР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, содержанию практической квалификационной работы, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных федеральным государственным стандартом по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции.

Для подготовки ПЭР каждому студенту назначается руководитель. Руководителями ПЭР являются преподаватели профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Основные функции руководителя:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ПЭР;
- консультирование студентов по вопросам содержания и последовательности выполнения ПЭР, ее оформления;

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и других информационных источников;
- контроль хода выполнения ПЭР;
- проверка окончательного содержания ВКР и ее оформления;
- подготовка письменного отзыва ПЭР.

Тематика ПЭР по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции определяется в соответствии с профессиональными компетенциями, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной профессии. Темы ПЭР определяются МК преподавателей и мастеров производственного обучения, при их разработке так же учитываются образовательные потребности студентов, научно-профессиональные интересы преподавателей - руководителей работ, запросы регионального рынка труда и требования работодателей. Выпускнику предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование свою тему работы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Закрепление за студентами тем ПЭР, назначение руководителей осуществляется приказом директора колледжа. Тематика ПЭР представлена в **приложении 1**.

В период подготовки к ГИА проводится курсовое собрание, на котором дается подробное разъяснение о порядке подготовки и написания ПЭР, процедуре допуска и защиты ПЭР, критериях оценки и процедуре оценивания. Ознакомление с процедурой подготовки и проведения ГИА, а также с тематикой ПЭР закрепляется протоколом с подписью студентов.

Для выполнения ПЭР составляется расписание консультаций, утверждаемое заместителем директора по учебно-производственной работе. Консультации проводятся за счет объема времени, предусмотренного в учебном плане на подготовку выпускной квалификационной работы.

Выполненную письменную экзаменационную работу выпускник предоставляет руководителю работы для подготовки письменного отзыва, в сроки, определенные графиком выполнения письменной экзаменационной работы по профессии, но не позднее, чем за 10 дней до начала государственной итоговой аттестации. Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом предоставляется заместителю директора по УПР на утверждение и допуск к защите.

Защита письменных экзаменационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. На защиту ПЭР отводится до 25 минут. Процедура устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 7-10 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы.

При докладе обучающийся может пользоваться планом выступления, мультимедийной презентацией, макетами, схемами, фотографиями. В процессе защиты члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, связанных с темой ПЭР.

Защита письменных экзаменационных работ проводится в учебной аудитории, оснащенной:

- рабочими местами для работы ГЭК в составе 5-ти человек;
- рабочим местом секретаря комиссии;
- кафедрой для выступающего студента;
- мультимедиа установкой для демонстрации видеоматериалов, презентаций;

- местами для социальных партнеров, работодателей и руководителей ПЭР. ГИА выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком:

Виды ГИА	Количество недель	Сроки проведения
Выпускная практическая квалификационная работа	1	с 17.06.2024 по 22.06.2024 г.
Защита письменной экзаменационной работы	1	с 24.06.2024 по 29.06.2024 г.

### 3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии, которая оценивает, как сам процесс выполнения работы, так и его результат. Результаты выпускной практической квалификационной работы по освоению профессиональных модулей оцениваются в баллах: **отлично** (5); **хорошо** (4) **удовлетворительно** (3); **неудовлетворительно** (2).

Критериями оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы является:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
  - выполнение установленной нормы времени;
  - умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Оценка «5» (отлично) - выставляется, если аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требование безопасности труда.

Оценка «4» (хорошо) - выставляется, если аттестуемый владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

Оценка «3» (удовлетворительно) - выставляется при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - выставляется, если аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требование безопасности труда не соблюдает.

Письменная экзаменационная работа должна быть:

- актуальной;
- соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ФГОС СПО по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции;



- нести новизну и практическую значимость для профессиональной сферы;
- выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

ПЭР носит исследовательский, практический или опытно-экспериментальный характер и является практическим подтверждением освоенных профессиональных и общих компетенций по одному или нескольким профессиональным модулям, полученных знаний и умений по профессиональным учебным дисциплинам. ПЭР выполняется студентами самостоятельно под руководством руководителя работы. Структура работы, ее содержание, требования к оформлению определяются положением об организации выполнения и защиты курсовых и выпускных квалификационных работ в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (локальный акт №45). Письменная экзаменационная работа должна иметь следующую структуру:

- Титульный лист (**приложение 2**);
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Практическая часть;
- Заключение;
- Список источников;
- Приложения;

ПЭР представляется в распечатанном виде, сшитой в скоросшивателе. Доклад выпускника сопровождается презентацией (рекомендуемое количество слайдов: 10-12).

При определении итоговой оценки учитываются:

- доклад выпускника;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- ответы студента на вопросы.

В критерии уровня подготовки выпускника входят:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;
- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии;
  - отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.

Отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу (**приложение 3**) должен включать:

- заключение о соответствии работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
  - оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
  - указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
  - оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

Защита письменной экзаменационной работы оценивается государственной аттестационной комиссией в баллах: **отлично** (5), **хорошо** (4), **удовлетворительно** (3), **неудовлетворительно** (2).

**Оценка «5» (отлично)** - выставляется за защиту работы, если тема раскрыта полностью в соответствии с заданием, используется наглядность, доклад выпускника изложен в логической последовательности, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.

**Оценка «4» (хорошо)** - выставляется за защиту работы, если тема раскрыта, доклад выпускника характеризуется связанностью, имеются небольшие неточности в оформлении письменной экзаменационной работы, выпускник показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**Оценка «3» (удовлетворительно)** - выставляется за защиту работы, если тема раскрыта недостаточно точно, полно, в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли, выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы.

**Оценка «2» (неудовлетворительно)** - выставляется за защиту работы, если обнаружено значительное непонимание темы, основная мысль не выражена, в ответе нет смыслового единства, связанности.

#### **4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

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

Апелляционная комиссия создается в целях обеспечения соблюдения прав участников испытаний, объективного оценивания уровня их подготовки в соответствии с установленными требованиями.

Апелляционная комиссия создается на период проведения испытаний.

Апелляционная комиссия создается приказом директора, в котором определяется персональный состав указанной комиссии. В состав апелляционной комиссии могут включаться: председатель ГИА, секретарь, педагоги ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж», представители администрации и другие компетентные работники учреждения, всего не менее 5 человек. Назначается председатель комиссии.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель, который организует в установленном порядке работу комиссии.

Основными функциями апелляционной комиссии являются:

- приём и рассмотрение апелляций выпускников, прошедших ГИА;
- установление соответствия выставленной оценки принятым требованиям оценивания выпускных квалификационных работ;
- принятие решения о соответствии выставленной оценки или о выставлении другой оценки (как в случае ее повышения, так и понижения);
- оформление протокола о принятом решении и доведение его до сведения выпускника (под подпись).

В целях выполнения своих функций комиссия вправе рассмотреть материалы

выпускных квалификационных работ, а также протоколы результатов защиты, сведения о лицах, присутствовавших на защите, о соблюдении процедуры проведения защиты и т.п.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель комиссии, в его отсутствие - заместитель председателя, назначенный приказом директора.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов от списочного состава комиссии. В случае равенства голосов председатель комиссии имеет право решающего голоса. Работа комиссии оформляется протоколами, которые подписываются председателем и всеми членами комиссии.

Апелляционная комиссия работает в дни рассмотрения апелляций, указанные в расписании. При подаче апелляций выпускнику сообщается время и место рассмотрения апелляций.

Право подачи апелляции имеют выпускники, прошедшие ГИА.

Апелляцией является аргументированное письменное заявление на имя председателя апелляционной комиссии о нарушении процедуры проведения защиты ПЭР, приведшего к снижению оценки, либо об ошибочности, по мнению выпускника, оценки, выставленной за защиту ПЭР.

Апелляции не принимаются при нарушении выпускником правил поведения на защите.

Апелляция подается поступающим лично на следующий день после объявления оценки по защите в случае нарушения, по его мнению, установленного порядка проведения защиты и (или) несогласии с его результатами.

Апелляции от вторых лиц, в том числе от родственников выпускников, не принимаются и не рассматриваются. Ссылка на плохое самочувствие выпускника не является поводом для апелляции и отклоняется без рассмотрения. Медицинские справки о болезни должны предъявляться в ГЭК комиссию перед началом защиты, а не после нее.

Рассмотрение апелляций проводится в течение одного рабочего дня.

Повторное рассмотрение апелляции для выпускников, не явившихся на нее в указанный срок, не назначается и не проводится.

Изменение оценок по результатам защиты ПЭР возможно только апелляционной комиссией. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. В ходе рассмотрения апелляции проверяется только правильность оценки, результатов. Дополнительный опрос выпускников, внесение исправлений в работу не допускается.

Выпускник имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Он должен иметь при себе документ, удостоверяющий его личность.

После рассмотрения апелляции вносится решение апелляционной комиссии об оценке за защиту (как в случае ее повышения, так и понижения), при необходимости вносится соответствующее изменение оценки в документы.

При возникновении разногласий в апелляционной комиссии проводится голосование и решение утверждается большинством голосов. При равном количестве голосов председатель комиссии имеет преимущество в принятии решения.

Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии доводится до сведения выпускника (под подпись).

Протокол решения апелляционной комиссии хранится в личном деле выпускника как документ строгой отчетности.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## Список литературы

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №788 от 02 августа 2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции от 26.08.2013 г. рег. №29757.
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
4. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Основная образовательная программа по профессии 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, утвержденная приказом директора Колледжа от 31.08.2020г.

Тематика письменных экзаменационных работ, выпускных практических квалификационных работ

№ п/п	Тема ПЭР	ВПКР	Профессиональный модуль
1	Технология производства ряженки	Производство ряженки	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
2	Технология производства пастеризованного молока различной жирности	Производство пастеризованного молока различной жирности	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
3	Технология производства молока топленого	Производство молока топленого	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
4	Технология производства сметаны	Производство сметаны	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
5	Технология производства творога	Производство сыра «Голландский»	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
6	Технология производства ацидофилина	Производство творога	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
7	Технология производства кисломолочного напитка «Наринэ»	Производство мороженого	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
8	Технология производства сыра «Голландский»	Производство сычужного мягкого сыра «Рокфор»	ПМ.04 Изготовление различных видов сыров
9	Технология производства мороженого	Производство йогурта	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
10	Технология производства сычужного мягкого сыра «Рокфор»	Производство кефира	ПМ.04 Изготовление различных видов сыров
11	Технология производства йогурта	Производство масла «Крестьянское»	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
12	Технология производства кефира	Производство ацидофилина	ПМ.02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции
13	Технология производства масла «Крестьянское»	Производство обработка молочного сырья	ПМ.03 Изготовление различных видов сливочного масла
14	Приёмка и первичная обработка молочного сырья	Производство кисломолочного напитка «Наринэ»	ПМР.00 Приемка и первичная обработка молочного сырья
15	Технология производства сыра рассольного «Брынза»	Производство сыра рассольного «Брынза»	ПМ.04 Изготовление различных видов сыров

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
 ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
 «ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Письменная экзаменационная работа

Обучающегося \_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Тема \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

«Допустить к защите»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Отзыв на письменную экзаменационную работу

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Тема работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Отзыв \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Памятка руководителю:

- актуальность и практическая значимость темы;

- профессионализм выполнения;

- достоинство (Недостатки) работы;

- Допускается к защите с оценкой \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_