



Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

19.02.12

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ



Срок освоения программы:

на базе основного общего образования (9 кл.) – 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная (бюджет)

Квалификация: Техник-технолог

Уровень получаемого образования:

Специалист среднего звена

Вступительные испытания: Нет

**Назначение специальности**

Организация и ведение технологических процессов производства молока и молочных продуктов.

Обучающийся по специальности готовится к следующим видам деятельности:

- руководство и контроль всех стадий технологического процесса производства пастеризованного молока, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, сливочного масла, сыра;
- контроль качества сырья, вспомогательных материалов на основании лабораторных анализов и органолептических данных, учёт поступающего сырья и его распределение по видам производства;
- ведение и регулирование процесса выработки продукции по контрольно-измерительным приборам;
- контроль приготовления заквасок для вырабатываемых видов продукции, расчёт потребности их внесения;
- обеспечение рабочего режима работы оборудования, контроль качества мойки оборудования и инвентаря;
- контроль качества готовой продукции, определение созревания продукции по лабораторным анализам;

- наблюдение за расфасовкой, упаковкой и условиями хранения продукции;
- руководство работой по маркировке и отгрузке готовой продукции, ведение учётно-отчётной документации;
- руководство и организация труда.

А также, в рамках регионального компонента и дисциплин по выбору:

-Технология изготовления мороженого



- Технология приготовления молочно-десертной продукции и глазированных сырков



- *Осуществление экологического контроля производства и технологического процесса*



Объекты профессиональной деятельности выпускников

- 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.

Особенности специальности

Техник-технолог:

1. Разрабатывает под руководством более квалифицированного специалиста прогрессивные технологические процессы и оптимальные режимы производства молока и молочных продуктов, обеспечивая соответствие разрабатываемых процессов действующим нормативным документам, соблюдение высокого качества продукции, сокращение материальных и трудовых затрат на производство молока и молочных продуктов.
2. Устанавливает пооперационный маршрут в процессе изготовления молочной продукции и контроль по всем операциям технологической последовательности.
3. Составляет карты технологического процесса молока и молочных продуктов, маршрутные и материальные карты, ведомости оснастки и другую технологическую документацию.
4. Участвует во внедрении технологических процессов в цехах, в выявлении причин брака продукции, в подготовке предложений по его предупреждению и ликвидации.
5. Оформляет изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывает их с подразделениями предприятия.
6. Принимает участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает подетальные и пооперационные материальные нормативы, нормы расхода сырья, материалов, инструмента, топлива и энергии, экономическую эффективность проектируемых технологических процессов.
7. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в производственных подразделениях предприятия и правил эксплуатации оборудования.
8. Участвует в испытаниях технологического оборудования, в проведении экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства.

Условия труда

При производстве молока и молочной продукции необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенические условия, поэтому работников молочной промышленности должны отличать личная аккуратность, чистоплотность и даже, можно сказать, педантичность по отношению к «мелочам» в работе. В цехах молочного производства работают строго в форменной одежде – халат, головной убор и резиновые сапоги. Каждый работник на предприятии несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке. Все поступающие на работу и работающие на предприятии должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований, в том числе сведения о перенесенных инфекционных

заболеваниях, прохождении работниками обучения по программе гигиенической подготовки. Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны 1 раз в два года проходить обучение и проверку гигиенических знаний, работники заквасочного отделения - ежегодно. Лица, не сдавшие экзамен по программе гигиенической подготовки, к работе не допускаются. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их раствором хлорной извести или хлорамина. Категорически запрещается приносить в цеха посторонние предметы (часы, спички, сигареты, сумки и др.) и носить ювелирные украшения. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами. Работникам заквасочных отделений особенно тщательно необходимо мыть и дезинфицировать руки перед заквашиванием, отделением кефирных грибков и перед сливом закваски. Принимать пищу допускается только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

Области применения профессии



Сегодня рынок молочной продукции в РФ представлен не только перерабатывающими предприятиями России, но и такими международными промышленными гигантами как компании «Виль-Биль-Данн», «DANON», «Ermann», «Сампано» и другими. В связи с этим, предъявляются и более серьезные требования к выпускникам.

Современный специалист - технолог молочной промышленности должен уметь не только организовывать и вести технологические процессы производства молока и молочных продуктов в соответствии с технологической документацией, обеспечивать выпуск продукции стандартного качества, разрабатывать технологический процесс, но и учитывать в своей деятельности возможные изменения в политической, правовой, технологической, информационной и экологической сферах. Он должен обладать внутренней самостоятельностью и способностью к риску, не бояться смелых идей, постоянно аккумулировать новую информацию, уважать закон и нравственные ценности, обладать глубокой внутренней и внешней культурой, быть эрудированным и компетентным человеком.

Где работать

Профессиональное приложение умений выпускников (объекты для трудоустройства):

- Крестьянско - фермерские хозяйства по производству молока;
- Молочные модули по производству молока и молочных продуктов;
- Экспедиционное сопровождение молочного сырья и продукции на перерабатывающие предприятия, торговые сети города и края;
- Реализация, монтаж и эксплуатация оборудования на предприятия молочной отрасли;
- Агрофирмы и Агрохолдинги Пермского края;
- Крупные перерабатывающие предприятия Пермского края и других регионов России;
- Лаборатории контроля качества сырья и готовой продукции;
- Специалисты по продажам молочных продуктов в магазинах.



Где продолжить обучение

- Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н. Прянишникова, г. Пермь
- Воронежский государственный университет инженерных технологий, г. Воронеж
- Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина, г. Вологда
- Московский технологический институт, г. Москва
- Московский государственный университет прикладной биотехнологии, г. Москва
- Санкт-Петербургский государственный университет низкотемпературных и пищевых технологий, г. Санкт-Петербург
- Казанский национальный исследовательский технологический университет, г. Казань
- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, г. Кемерово
- Башкирский государственный аграрный университет, г. Уфа
- Северо - Кавказский государственный технический университет, Ставропольский край
- Оренбургский государственный университет, г. Оренбург

-Орловский государственный аграрный университет, г. Орёл

-Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова, Челябинская область

-Технологический институт-филиал Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии им. П.А. Столыпина, г. Димитровград Ульяновской области

Базы практик

	Натвенский маслозавод, г. Нытва Пермского края
	Кунгурский молочный завод, г. Кунгур Пермского края
	Юговской молочный комбинат, п.Юг Пермского края
	ООО «Ашатли Молоко» с. Аспа Бардымского района Пермского края
	Агропромышленные комплексы Пермского края
	Агрохолдинг «Русь» с.култаево Пермского края
	ООО «Великоленское» с.Ленск Кунгурского района Пермского края
	ООО «Труд» с. Троельга Кунгурского района
	ЗАО «Вемол», г. Верещагино Пермского края

Изучаемые дисциплины

Основы философии

История

Иностранный язык

Физическая культура

Математика

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Экологические основы природопользования

Основы аналитической химии

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Управление структурным подразделением организации

Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

Автоматизация технологических процессов

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 и продуктов из молочной сыворотки

Производство мороженого

Производство молочно-десертной продукции и глазированных сырков



Добро пожаловать в наш техникум!