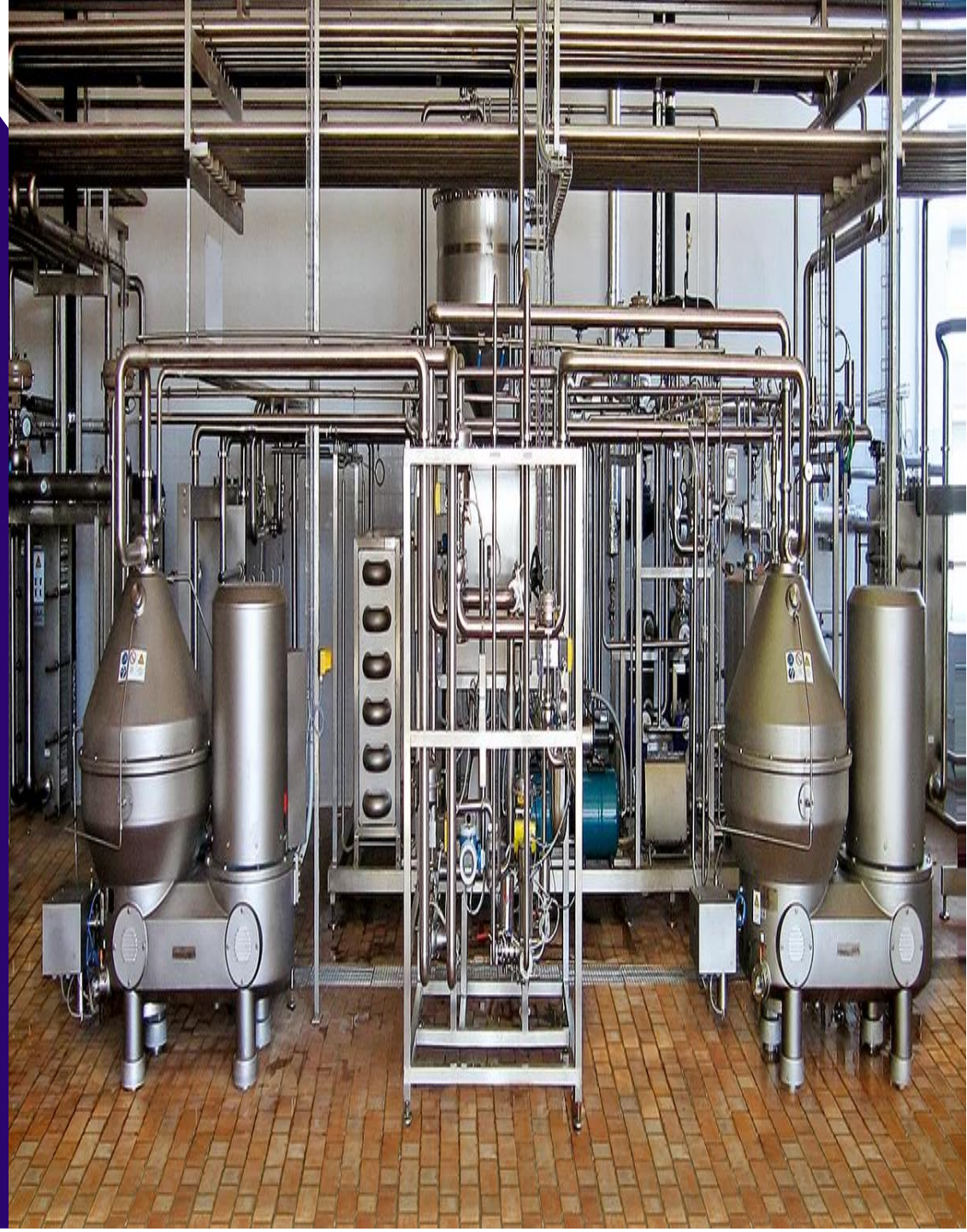


Калининградский государственный технический университет
Институт агроинженерии и пищевых систем

10786
«АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА
КИСЛОМОЛОЧНЫХ
И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТОВ»

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

*Обучение в течение всей жизни - это необходимость,
обеспечивающая востребованность на рынке труда*





Основные характеристики программы:

Объем программы:	250 ак. часа
Продолжительность обучения:	8 недель
Документ об окончании:	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего
Форма обучения:	Очная / очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий
Режим занятий:	Обучение с использованием электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС)

Программа соответствует профессиональному стандарту:

««Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602 н»

Требования к поступающим и начальная подготовка:

1. Слушатели имеющие образования не ниже среднего общего

Планируемые результаты обучения

знать: требования к сырью при выработке кисломолочных и молочных продуктов; процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; ассорти-мент кисломолочных и молочных продуктов; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; технологические процессы производства кисломолочных и молочных продуктов; требования технохимического и микро-биологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства кисломолочных и молочных продуктов; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья; правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья;



Планируемые результаты обучения

Уметь: учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья; распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества; подбирать закваски для производства продукции; контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных и молочных продуктов; рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция; готовить растворы сычужного фермента для производства творога; обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных и молочных продуктов; вести технологический процесс производства кисломолочной продукции, творога, сырковотворожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;

Владеть: навыками контроля качества сырья и продукции; навыками выбора технологической карты производства; навыками изготовления производственных заквасок и растворов; навыков выполнения основных технологических расчетов; ведения процессов выработки кисломолочных и молочных продуктов.



Содержание программы

Тема 1. Приемка и контроль качества сырья.

Тема 2. Организация и проведение первичной обработки сырья.

Тема 3. Технология производства кисломолочных и молочных продуктов.

Тема 4. Ведение технологических процессов производства молочных продуктов.

Тема 5. Охрана труда и электробезопасность.

Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись по телефону -

Наши контакты:

телефон: 8 (924) 440-11-64

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб.133а

e-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru

