

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь:

- вести технологический процесс производства молока, кисломолочной диетической продукции, творога и творожных изделий, сметаны, масла, сыра и других продуктов; - распределять сырье по видам производств в зависимости от качества; - выполнять расчеты по нормализации молока;
- регулировать температурный режим процесса сквашивания и охлаждения при производстве диетической продукции и определять готовность ее созревания по лабораторным анализам; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - контролировать качество фасовки и затаривания продукции; - оценивать качество готовой молочной продукции; - разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; - вести производственно - технологический учет и отчетность по производству молочной продукции; - наблюдать за качеством мойки технологического оборудования, подготавливать его к работе и санитарным состоянием производства; - участвует в разработке и внедрении наиболее совершенных систем управления качеством продукции, методов контроля новых и пересмотренных действующих стандартов, технических условий и прочих нормативов, и инструкций.

- учитывать поступающее сырье;
- сортировать молоко по качеству и определять его пригодность для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
- изготавливать бактериальные закваски и растворы для производства сыра;
- контролировать приготовление бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция для вырабатываемых видов продукции;
- проверять готовность сгустка и сырного зерна;
- проводить периодическую проверку активной кислотности сыра индикаторным методом;
- учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляные отделения;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по

производству сыра и продуктов из сыворотки;

- контролировать санитарное состояние оборудования, форм и инвентаря,

Должен знать:

- требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки;

- методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция;

- технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;

- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;

- причины возникновения брака и способы их устранения;

- назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из молочной сыворотки;

- формы и правила ведения документации;

- режимы мойки оборудования, форм, инвентаря.





