

Объектами профессиональной деятельности по профессии «Мастер производства молочной продукции» является предприятия различной формы собственности по переработке молока и молочных продуктов.

Должен знать:

- состав физико- химические свойства молока и молочных продуктов;
- технологию производства молока и молочных продуктов;
- требования к качеству сырья и готовой продукции;
- пороки молока и молочных бактериального и физико- химического происхождения, меры их предупреждения и способы устранения;
- устройство, принцип работы и правила обслуживания оборудования;
- нормы предельно допустимых потерь и расхода сырья, основных и вспомогательных материалов, химикатов, тары;
- правила ведения технологических журналов учета и отчетности по производству молока и молочных продуктов;
- назначение и правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;

- основы биохимии молока и молочных продуктов;
- основы микробиологии, санитарии и гигиены;
- основы технологического и бактериологического контроля, учета и отчетности;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных, кисломолочных продуктов;
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- правила и нормы труда, техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности.









В документе описаны основные этапы производства молочной продукции, включая подготовку сырья, процессы пастеризации, ферментации и упаковки. Документ также содержит информацию о контроле качества и безопасности продукции.