

Департамент образования Кировской области КОГОБУ СПО «Кировский механико - технологический техникум молочной промышленности»

Моя профессия – Технолог молока



Выполнили:
Студентки группы Т-21
Еременок Г.А и Левина К.С
Проверила:
Преподаватель спец
дисциплины
Левина И.Г

Киров 2015

Значимость профессии

Обязательным и незаменимым продуктом детского питания является молоко. Оно по своему химическому составу и биологическим свойствам занимает исключительное среди продуктов животного происхождения, используемых в питании детей всех возрастных групп. Поэтому технолог молока и молочный продуктов является нужной профессией.



Молоко, сметана, творог и прочие молочные продукты ежедневно входят в рацион каждой семьи. Качество этой продукции, а значит, и здоровье человека во многом зависят от профессиональных знаний и навыков технолога



ЧТО ДЕЛАЮТ ИЗ МОЛОКА:

Сыр, коктейль,
масло, йогурты,
сметану,
мороженое,
творог, сгущенное
молоко.



БЛЮДА С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ:

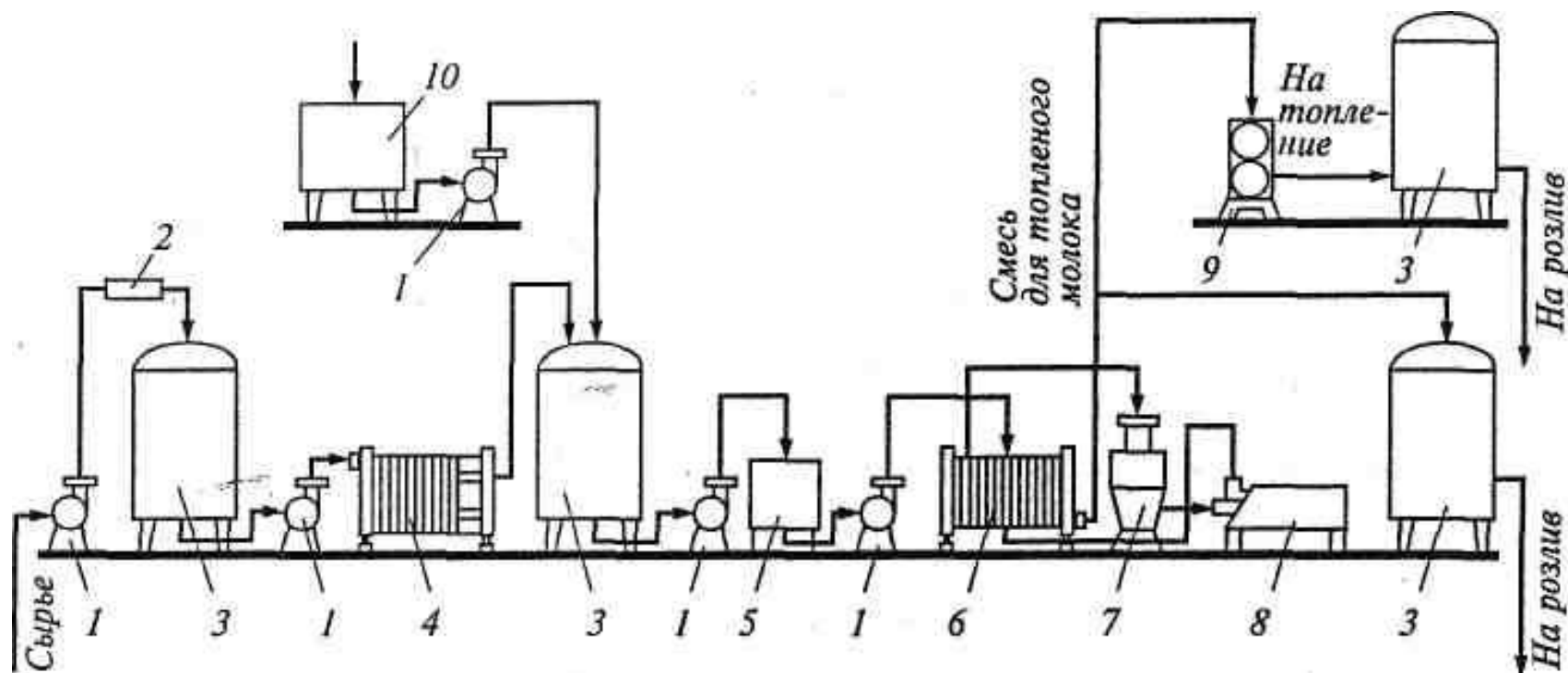
Каши, супы,
бутерброды,
пицца, вареники,
творожники,
запеканки, омлет,
оладьи



Составляет рецептуры приготовления молочных продуктов



Осуществляет контроль за соблюдением последовательности и качества операций



Производит отбор проб готовой продукции, сырья и полуфабрикатов для химических анализов и органолептической оценки на предприятиях поставщика и получателя



Контролирует качество молока и молочных продуктов



Обеспечивать работу оборудования для производства различных



Проводит качественные и количественные анализы



Результат – качественные молочные продукты

