

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по программе «Сыродел-мастер по производству плавленых сыров и плавленых сырных продуктов»

I. При прохождении практики на действующем производстве необходимо подготовить и привезти с собой данные по своему предприятию по следующим темам:

№ п/п	Наименование темы	Пояснение
1.	Анализ ассортимента плавленых сыров и плавленых сырных продуктов	Представить в процентном соотношении для каждой из групп по конкретному наименованию: ломтевые, пастообразные, сладкие, соусы, новые виды продукции.
2.	2.1. Сырьевая база производства 2.2. Анализ применения сухих компонентов	2.1. Собственное сырьё или закупаемое. 2.2. Казеин, сухое молоко, сыворотка, крахмал, соевые белки и белковые концентраты, творог (представить в виде реферата).
3.	Производство копчёной продукции	3.1. История выпуска копчёной продукции на предприятии. 3.2. Оценка перспектив производства копчёных сыров, плавленых сыров и плавленых сырных продуктов. 3.3. Применяемые дымогенераторы. 3.4. Используемые программы (методы) копчения, мероприятия по устранению дефектов копчения, виды камер, используемые на предприятии.
4.	Основное плавильное и фасовочное оборудование предприятия	Недостатки оборудования, обнаруженные при его эксплуатации, вырабатываемые продукты на нем.
5.	Мониторинг технического и технологического состояния предприятия	5.1. Схема движения сырья на предприятии (на примере одного наименования выпускаемой продукции). 5.2. Аппаратурная и технологическая схема производства на предприятии (с расстановкой контрольных точек риска). 5.3. Применяемая программа производственного контроля. Технологические параметры производства плавленых сыров; физико-химические (жир, влага, pH) и микробиологические (КМАФАнМ, БГКП) показатели и результаты органолептической оценки готовой продукции. 5.4. Виды упаковки и используемые материалы для плавленых сыров на предприятии; тип коптильной камеры и её вместимость (при её наличии). 5.5. Представление образцов выпускаемой продукции для проведения экспертной органолептической оценки.

II. В случае организации нового производства, необходимо владеть общими данными законодательства РФ в области Технических регламентов Таможенного союза, санитарных правил и норм, стандартизации в сыродельной отрасли.

Руководитель курса «Сыродел-мастер по производству плавленых сыров и плавленых сырных продуктов»,
зав. лабораторией плавленых сыров, канд.техн. наук

В.В. Калабушкин