

Профессионализм сотрудников – залог успеха сыродельного предприятия!

Компания «Током-Элит» 20 лет занимается дистрибуцией ингредиентов для пищевого производства, а с 2008 года является эксклюзивным дистрибьютором заквасочных культур и ферментов «Lactoferm» итальянского завода-производителя Biochem s.r.l.

Сегодня «Током-Элит» активно сотрудничает с молочными предприятиями по всей территории России и Казахстана.

В 2014 году открылось представительство «Током-Элит» в Барнауле. А с октября 2019 года компания стала членом координационного совета Международного колледжа сыроделия и профессиональных технологий на Алтае. В учебно-производственных лабораториях колледжа в Барнауле и селе Алтайское проводятся выработки сыров с использованием заквасочных культур «Lactoferm».

Тесно взаимодействуя с молочными предприятиями, институтами и учебными заведениями, специалисты компании отмечают особую важность подготовки квалифицированных кадров для молочной отрасли.

Алтайский край имеет богатую историю производства сыров и молочных продуктов, во многом получившую свое развитие благодаря работе учебных заведений региона, которые готовили и готовят профессиональных мастеров, технологов, инженеров и т.д.

Филиал «Международного колледжа сыроделия и профессиональных технологий» в селе Алтайское – одно из старейших учебных заведений края, здесь проводится обучение по специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» (квалификация техник-технолог).

Сегодня технолог молочного предприятия – это специалист производства, который в первую очередь контролирует всю деятельность предприятия и качество готовых молочных продуктов.

Кроме того, технолог принимает непосредственное участие в разработках новых видов продуктов на производстве, рассчитывает затраты сырья, контролирует правильность выполнения работ, соблюдение норм и стандартов производства молочных продуктов, в том числе гигиенических. Именно он следит за правильной эксплуатацией производственного оборудования, ведет все необходимую техническую документацию, обучает при необходимости сотрудников, контролирует их работу, следит за соблюдением правил и норм охраны труда, санитарной и пожарной безопасности.

Вникнуть во все тонкости профессии технолога студентам помогают опытные преподаватели высшей и первой квалификационной категории, обладатели почетных грамот Министерства образования и науки Российской Федерации, а также законодательных и административных структур Алтайского края.

Для повышения квалификации и совершенствования педагогического мастерства преподаватели регулярно проходят стажировки на профильных предприятиях, участвуют в различных семинарах и конференциях, проходят курсы повышения квалификации.

На занятиях преподаватели используют различные активные и интерактивные формы обучения, такие как ролевые и деловые игры, разбор кон-



Выпускники колледжа 2023 года на защите дипломов

кредных производственных ситуаций, имитация работы в производственной лаборатории, что способствует эффективному усвоению материала.

Во время обучения студенты овладевают знаниями технологии молочных продуктов, биохимии, микробиологии и практическими навыками, что в дальнейшем позволяет им легко влиться в работу на пищевых предприятиях.

Материальная база лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены позволяет проводить все виды практик, лабораторные работы и научно-исследовательскую работу студентов.

Обучающиеся ежегодно участвуют во всероссийских тематических конференциях и семинарах, в Международном конкурсе профессионального мастерства по компетенции «Мастер молочного производства», в Региональном этапе чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Алтайского края, в конкурсе на Стипендию Губернатора Алтайского края имени Д. А. Граникова.

Выпускники специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» работают на молочных предприятиях Алтайского края и России, в том числе на таких как: Барнаульский молочный комбинат, «Троицкий масло-сыродел», «Алтайская Буренка», Третьяковский МСЗ, «Холод» (Заринск), «Алтай Холод», «Коралл+», Чергинский МСЗ, Рубцовский молочный завод, «Майма-Молоко», «Рикон», «Гермес» (с. Усть-Калманка), московских площадках PepsiCo.

На предприятиях, где работают выпускники колледжа, отмечают их высокий профессиональный уровень.

Контакты филиала колледжа: Алтайский край, Алтайский район, с. Алтайское, ул. Советская, 211. Тел.: +7 (939) 818-27-25, +7 (38537) 21-4-54; E-mail: aru-14@yandex.ru

Обучение бесплатное. Абитуриенты принимаются на очное обучение на базе 9 классов, на заочное обучение на базе 11 классов. Студентам предоставляется общежитие.



Компания «Током-Элит» – эксклюзивный дистрибьютор итальянского исследовательского центра Biochem s.r.l.

Заквасочные культуры прямого внесения, защитные культуры и ферменты под торговой маркой **Lactoferm**

- Индивидуальный подбор ингредиентов с учетом особенностей каждого производства
- Своевременные поставки
- Комплексная технологическая поддержка квалифицированных специалистов

- Для кисломолочных продуктов
- Для пробиотических продуктов
- Для низколактозных продуктов
- Для сыров, включая сыры с плесенью

