

ПОЛОЦКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ



Создатели презентации:
учащиеся региона

История производства

Свою историю Полоцкий молокозавод начал с июня 1944 года — сразу после освобождения г. Полоцка от немецко-фашистских захватчиков.

30 декабря 1987 года был введен в эксплуатацию новый молочный комбинат с проектной мощностью переработки 550 тонн молока в сутки. В связи с ростом численности населения городов Полоцка, Новополоцка и Полоцкого района.

30 декабря 1996 года путем преобразования Полоцкого молочного комбината было создано открытое акционерное общество «Полоцкий молочный комбинат».





Бренды компании

МИ - ШУ

САФИЙКА





Бренд компании – МИ - ШУ

Продукция «Ми-Шу!» это вкуснейшее лакомство для взрослых и детей!

В ассортимент товара входят:

Сырок творожный

Сырок творожный с какао

Десерт творожный "Ми-Шу!" с сушеным виноградом

Десерт творожный "Ми-Шу!" клубника

Десерт творожный "Ми-Шу!" с курагой

Десерт творожный "Ми-Шу!" с черносливом





Бренд компании – САФИЙКА

«Софийка» — именно так называют символ Полоцка Софийский собор.

В ассортимент товара входит более 30 видов продукции, таких как:

Напитки на основе молочной сыворотки

Молоко

Кефир

Масло

Творог

Сметана





Награды и дипломы

Компания является победительницей многих конкурсов и выставок

Награды Республиканской премии "Лидер потребительского рынка-2021"



Лауреатами премии стали следующие виды продукции:

1-масло фасованное "Крестьянское" м.д.ж.72,5%;

2-десерт творожный "Черника" м.д.ж.3%;

3-кефир м. д. ж. 2,5% в ПЭТ-бутылке

А гран-при в номинации "Напитки кисломолочные" был награжден напиток кисломолочный "Полоцкий" фруктовый "Гранат-малина" м.д.ж.2,5%

Лауреаты Международного конкурса «Лучший продукт-2017»

ОАО «Полоцкий молочный комбинат» — лауреаты Международного конкурса «Лучший продукт-2017».





Награды и дипломы



Первое место в народной дегустации на выставке «Белагро-2016»

Первое место в народной дегустации на выставке «Белагро-2016» в номинации «Сырок глазированный ванильный» занял сырок глазированный м. д. ж. 26%.

Диплом победителя Международного конкурса «Лучший продукт — 2015» на 22-й международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо — 2015» в г. Москва

В рамках выставки «Продэкспо — 2015» сырок творожный глазированный с ванилином, м. д. ж. 26%, был награжден золотой медалью и дипломом 1 степени.





Награды и дипломы



Диплом призера Международного конкурса «Лучший продукт — 2015» на 22-й международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо — 2015» в г. Москва

По результатам конкурса «Лучший продукт» в рамках выставки «Продэкспо — 2015» Крем творожный «Панда» с наполнителем «Черешня-ваниль» м. д. ж. 3,0% был награжден дипломом и бронзовой медалью.

Серебряная медаль призера Международного конкурса «Лучший продукт — 2015» на 22-й международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо — 2015» в г. Москва

Молоко питьевое пастеризованное м. д. ж. 3,2% в ПЭТ-бутылке и масло сладкосливочное «Молочное раздолье» м. д. ж. 82,5%.





Награды и дипломы

Диплом 1-ой степени с присвоением золотой медали «За высокие потребительские свойства» кефира «Полочанка» м. д. ж. 1,5%.

Диплом победителя общественного конкурса «Лучшая продукция года-2014» в номинации «Творожные продукты»

Диплом 1-ой степени с присвоением золотой медали «За высокие потребительские свойства»

Диплом 1-ой степени с присвоением золотой медали «За высокие потребительские свойства» масла сладко-сливочного несоленого «Молочное раздолье» м. д. ж. 75%.





Цеха на производстве

Приёмный. Сюда привозят сырье для переработки и производства продукции. Молоко поставляют в цистернах. Поэтому обеспечьте грамотный слив сырья без загрязнения. Для этого используют мойщик автоцистерн, насос, счётчик молока.

Аппаратный. Здесь проводят пастеризацию, гомогенизацию, сепарирование. Цех оснащают пастеризационно-охладительной установкой, емкостью для сливок, сепаратором и сливкоотделителем.

Кисломолочный. В этом цехе производят кефир. Цех оснащают заквасочным отделением для производства кефирных грибов. Потребуется ВДП, насосы, камера для созревания.

Маслобойный. В цехе изготавливают сладко-сливочное масло. Для нормальной работы бизнеса необходимы весы, ёмкости, насосы, сепараторы и пастеризаторы.

Творожный. В цехе производят классический творог. Для процесса нужны ванны, холодильные камеры, закрытые изготовители, отделитель сыворотки.

Фасовочный. В цехе сортируют и упаковывают молочную продукцию. В идеале приобретите упаковщики для каждого товара. Плюсом будет, если для молока их несколько. Потребность в оборудовании объясняется разными вкусами потребителей. Ряд клиентов предпочитает закупать молоко в бутылках, твердой или пленочной упаковке.

Отдельно выделяют цех для обеспечения холодоснабжения.



Профессии на нашем предприятии

- Технолога молочного производства
- Аппаратчик пастеризации
- Аппаратчик производства сухих молочных продуктов
- Изготовитель мороженого
- Изготовитель творога
- Маслодел
- Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции





Технолога молочного производства

- Ведет техническую документацию;
- Рассчитывает затраты сырья;
- Самостоятельно контролирует качество продукции, а в случае обнаружении брака обязательно принимает меры по его списанию и утилизации;
- Обучает при необходимости сотрудников, контролирует их работу;
- Следит за соблюдением правил и норм охраны труда, санитарной и пожарной безопасности.





Аппаратчик пастеризации

Ведение технологического процесса пастеризации молока (смеси), сливок и других жидких пищевых продуктов до определенной температуры на трубчатых пастеризаторах. Нормализация пастеризуемого продукта в потоке на сепараторе-нормализаторе.



Изготовитель мороженого

Ведение процесса изготовления мороженого на мороженицах различного типа. Получение сырья, подготовка компонентов смеси, составление смеси мороженого по установленной рецептуре. Сборка мороженицы и подготовка льдосоляной ванны. Загрузка мороженицы смесью и ее взбивание. Передача расфасованного мороженого в закалочную камеру или эскимогенератор. Контроль веса мороженого. Подготовка наколочного автомата карусельного эскимогенератора к работе. Сдача мороженого.



Изготовитель творога

Ведение процесса выработки творога. Наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания. Заквашивание молока и внесение ферментов. Отпрессовка творога и охлаждение его в различных охладителях. Передача творога на расфасовку или укладка в кадки



Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции

Обеспечивает работу технологических линий на молочных предприятиях по выработке молочнокислой и цельной продукции – товарного молока, творога, сметаны, сырков, йогуртов и т. д.



Маслодел

В его профессиональные обязанности входит:

- Контроль качества ингредиентов, поступающих на переработку;
- Обслуживание технологических линий, устройств температурной обработки, сепарирования, микширования молока и взбивания сливок;
- Работа на основном маслобойном оборудовании и вспомогательных устройствах – фасовочных, контрольных и упаковочных машинах и т.д.;
- Отбор образцов продукции для контрольного тестирования на всех этапах производства;
- Ведение документации в объёмах занимаемой должности;
- Отпуск выработанного масла и масложировой продукции на участок упаковки и сортировки.





Где можно получить профессию?

Обучение проводится в учреждениях образования:

УВО (вузы)

- **УО "Гродненский государственный аграрный университет"** - *Производство продуктов питания из животного сырья - дневная*
- **УО "Гродненский государственный аграрный университет"** - *Производство продуктов питания из животного сырья - заочная*
- **УО "Гродненский государственный аграрный университет"** - *Производство продуктов питания из животного сырья - заочная сокращенный срок*





Вакансии

специалист по логистике производственный участок г. Витебск
лаборант-микробиолог Миорского производственного участка
водители автомобиля в Производственное подразделение г. Витебска
уборщик помещений
грузчик
слесарь-ремонтник 4,5 разряда
наладчик оборудования 5,6 разряда





Преимущества работать с компанией

- В ходе работы мы используем современное оборудование, позволяющее принимать крупные и сложные заказы и выполнять их в оптимальные сроки.
- Продукция предприятия соответствует современным технологическим нормам и постоянно проходит лабораторный контроль на всех стадиях производства.
- Опытные, высококвалифицированные специалисты предприятия постоянно работают над повышением качества продукции и расширением ассортимента.
- Продукция нашего предприятия пользуется спросом не только в Беларуси и уже успела удивить и порадовать потребителей Российской Федерации, Украины, Армении, Грузии, Сирии, Казахстана, Ирана, Монголии, Абхазии и других стран ближнего и дальнего зарубежья.





Магазины предприятия

г. Полоцк ул. Ф. Скорины 37 (Полоцкий рынок)

г. Полоцк ул. Ф. Скорины 37 (дом торговли)

г. Полоцк ул. Машерова 1а

г. Полоцк ул. П. Бровки 73

г. Полоцк ул. Зыгина 51

г. Полоцк ул. Фрунзе 35

г. Полоцк ул. Фабрициуса д.30

Полоцкий р-н аг. Горяны ул. Филатьева 39а

Полоцкий р-н д. Близница ул. Центральная, 4

Полоцкий р-н д. Богатырская ул. Центральная 6б





Контакты для справок

- Витебская область, г. Полоцк, ул. Фрунзе, д. 35, 211400
- Приёмная:
- [+375 \(214\) 43-11-20](tel:+375214431120) — факс
- polotskmilk@mail.ru — эл. почта
- Принятие претензий от потребителей:
+375 (29) 648-06-07 - А1
sofiyka.buyer@mail.ru - эл.почта
- @polotskmilk - instagram

