



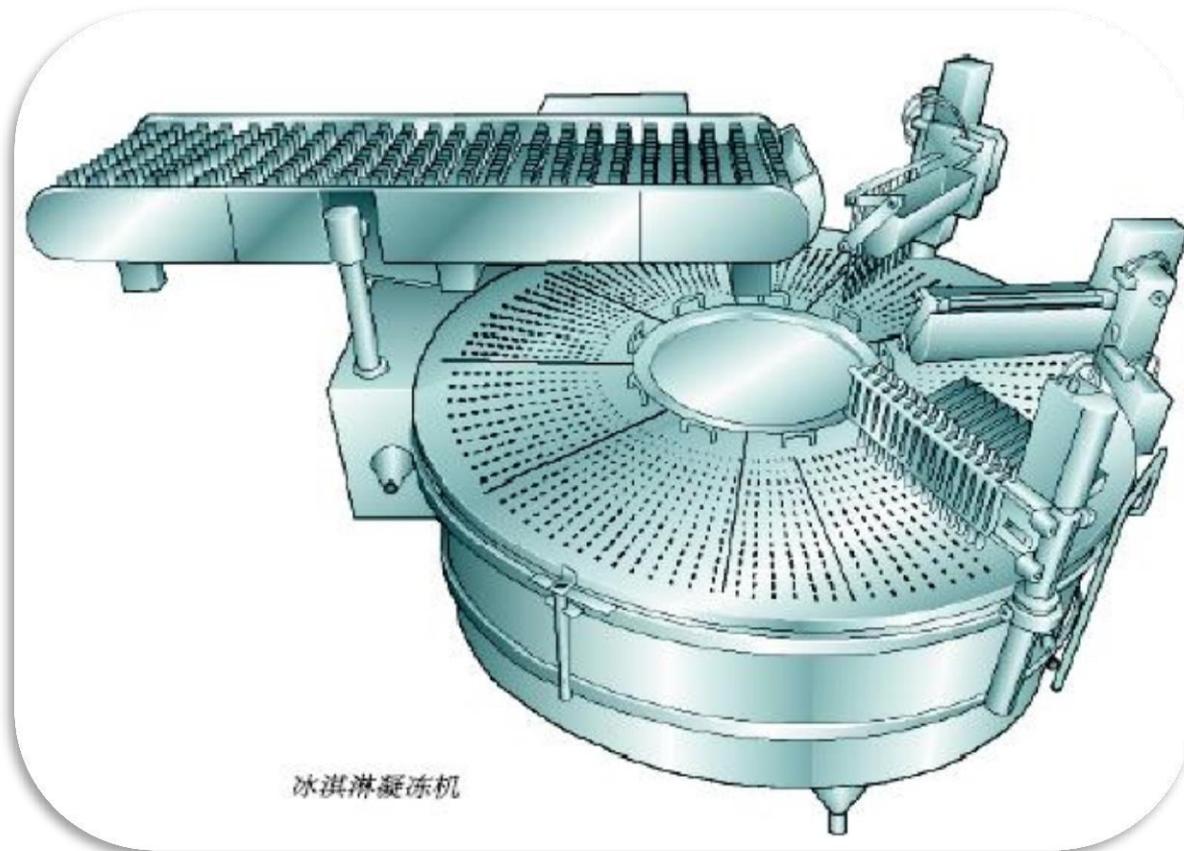
# 乳制品生产岗位认知-其他岗位



- ✓ **发酵工**：主要负责发酵菌种的活化及中间发酵剂、工作发酵剂的制备，以及所用设备器具的日常维护保养及清洗消毒。



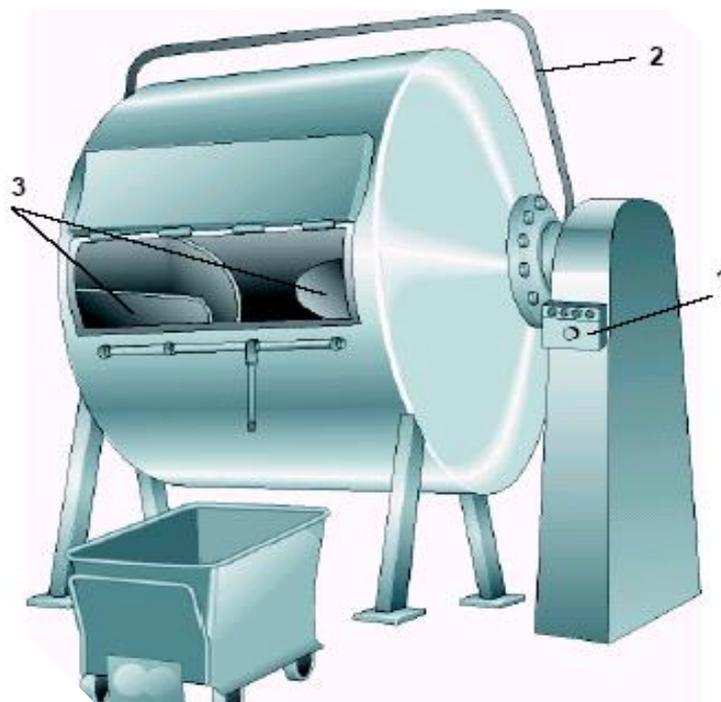
- ✓ **岗位职责** 负责对物料进行凝冻使之达到工艺要求，会进行凝冻机的操作和日常维护保养，如实填写设备运行记录和工作日志，保持凝冻工段的环境卫生。



- ✓ 从事普通干酪、再制干酪等加工的一类岗位。

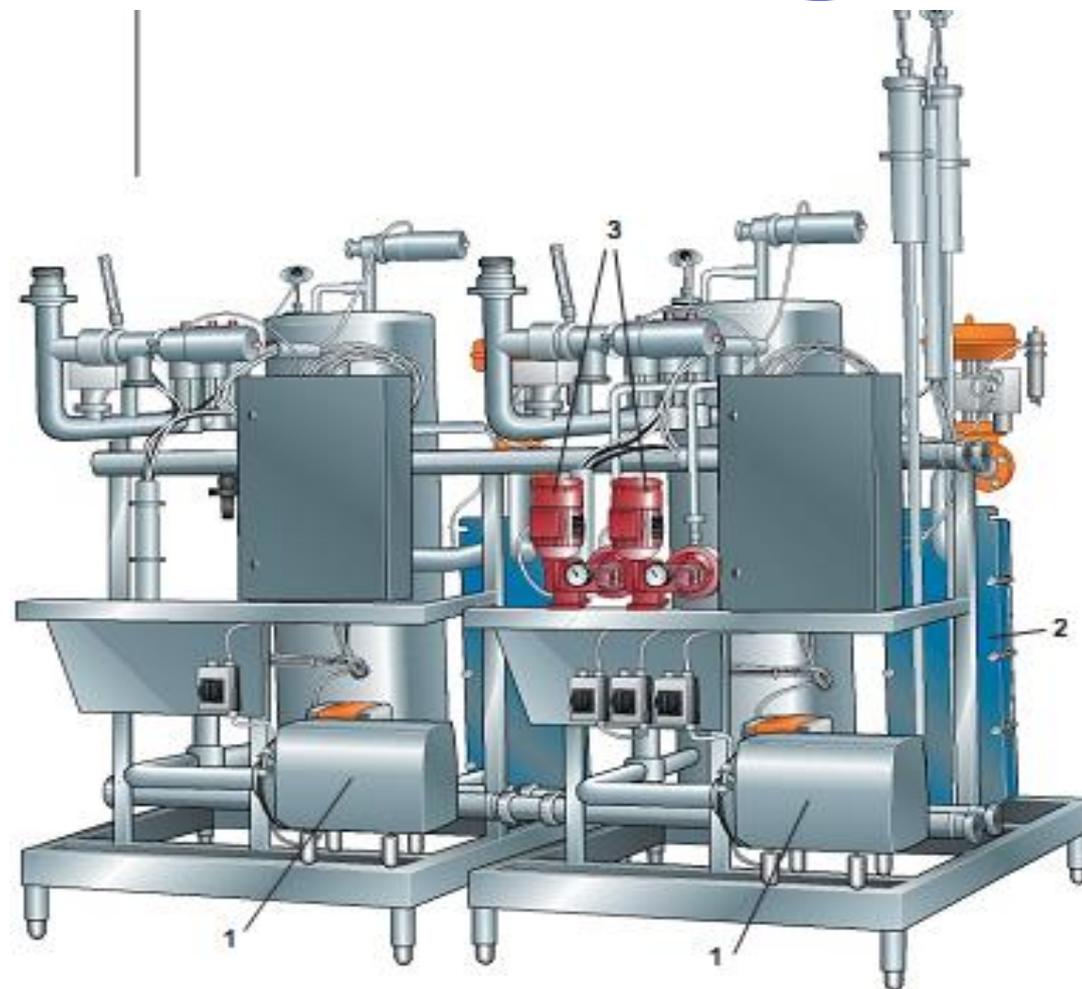


- ✓ 操作冷却、搅拌、压炼设备，将杀菌的稀奶油进行物理、生化成熟。



间歇式生产中的奶油搅拌器

- ✓ **岗位职责** 负责CIP清洗工作，严格按照《CIP清洗作业指导书》进行，接到CIP清洗申请后，及时连接管路，挂上记录牌，按清洗对象选择合适的清洗程序，达到有效清洗效果，及时认真填写当班岗位工作记录。



# *The End !*



编制：乳制品加工技术课程团队

日照职业技术学院

