

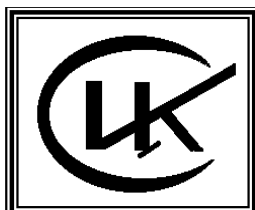


Министерство образования и науки Пермского края
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум»

19.02.11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Продукты растительного происхождения



ООО «Центр
сертификации и качества
«ПЕРМЬ-СТАНДАРТ»



Срок освоения программы:

на базе основного общего образования (9 кл.) - 2 года 10 мес.
(В рамках федерального проекта «Профессионалитет»)

Форма обучения: очная (бюджет)

Квалификация: техник-технолог

Уровень получаемого образования:

Специалист среднего звена

Профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

Вступительные испытания: нет



Технология продуктов питания из растительного сырья – это новая перспективная специальность, открывающая перед выпускником практически безграничные возможности приложения своих знаний и умений на различных перерабатывающих и пищевых предприятиях, а также на предприятиях с законченным циклом производства и торговой сетью.

Квалификация выпускников позволяет им организовать и вести фермерское хозяйство по производству любого вида сельскохозяйственной продукции. В рамках этой задачи технологи занимаются закупкой подсобных материалов и сырья, следят за производственными процессами и соблюдением установленных технологий, проводят переговоры с поставщиками товаров и услуг, контролируют персонал и др.



Область профессиональной деятельности выпускников:

- Производственно-технологическая: реализация технологии производства продукции растениеводства; обоснование методов, способов и режимов переработки с/х продукции; организация контроля за качеством с/х сырья и продуктов его переработки;
- Организационно-управленческая деятельность: организация производственных коллективов по производству и переработки с/х сырья и управление ими; организация хранения и переработки с/х продукции и принятие оптимальных технологических решений);
- Научно-исследовательская деятельность;



Объекты профессиональной деятельности:

- сельскохозяйственные культуры, сырье, продукция растениеводства;
- технологии производства, хранения, переработки и предпродажной подготовки сельскохозяйственной продукции;
- процессы организации и управления на сельскохозяйственных предприятиях;
- первичные трудовые коллективы



Виды деятельности:

- Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- Обеспечение деятельности структурного подразделения
- Ведение технологического процесса по хранению и переработке овощных культур на автоматизированных технологических линиях



Места практик

*Перерабатывающие и пищевые предприятия
Оптовые продовольственные базы и склады хранения*

ПЕРСПЕКТИВЫ ДАЛЬНЕЙШЕГО ОБУЧЕНИЯ

Поступление в ВУЗ по собеседованию или тестированию профильного предмета, без сдачи ЕГЭ, по сокращённой форме

Изучаемые дисциплины

Общеобразовательные и профильные дисциплины:

Основы философии;

История;

Иностранный язык в профессиональной деятельности;

Физическая культура;

Математика;

Основы бережливого производства;

Микробиология, санитария и гигиена;

Экологические основы природопользования;

Хранение и переработка зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

Процессы и аппараты пищевых производств;

Автоматизация технологических процессов;

Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности;

Лабораторный контроль;

Профессиональный цикл:

Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;

Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

Обеспечение деятельности структурного подразделения;

Выполнение технологических операций хранения и переработки овощных культур в соответствии с технологическими инструкциям;

Выполнение технологических операций хранения и переработки овощных культур в соответствии с технологическими инструкциям;

Ремонт и наладка оборудования по производству овощных культур;



Добро пожаловать в техникум!!!