



Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

19.01.18

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья



ООО «Центр
сертификации и качества»



Срок освоения программы профессии:

на базе основного общего образования (9 кл.) – 1 год 10 месяцев

Форма обучения – очная (бюджет)

Квалификация: - Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Уровень получаемого образования:

Квалифицированный рабочий

Вступительные испытания: Нет



Назначение специальности

Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- ❖ сырье и материалы, применяемые для изготовления кондитерских сахаристых изделий;
- ❖ готовая кондитерская продукция;
- ❖ технологические процессы и операции производства кондитерских сахаристых изделий;

- ❖ технологическое оборудование кондитерского производства;
- ❖ средства контроля.

Профессиональные компетенции:

- Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях;
- Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий;
- Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании;



Личные качества, необходимые для овладения специальностью

«Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

- ***ответственность;***
- ***вежливость;***
- ***корректность;***
- ***образная память;***

- *воспроизводящая память;*
- *внимательность;*
- *чистоплотность;*
- *творческое воображение*



СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Пол не регламентируется. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Образовательная программа включает:

социально-гуманитарный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.





Где появились первые конфеты? История конфет



Почти в каждой стране в древние времена люди ели что-то похожее на конфеты. При раскопках в Египте нашли картинки и записи, содержавшие сведения о том, как выглядели конфеты и как их готовили.

В те дни очищенный сахар был неизвестен людям, поэтому мед употребляли как сладость. А главным компонентом конфет в Египте были финики.

В некоторых странах Востока каждое племя имело своего кондитера и секретные рецепты. В этих регионах миндаль, мед и фиги долгое время использовались для приготовления конфет. Существует древний римский рецепт, в котором орехи и маковые зерна варили с медом, потом все это перчили и посыпали семечками кунжута, пропитанными медом. В результате получалось что-то похожее на нугу.

В Европе пили сладкий сироп, но он использовался для того, чтобы забивать неприятный вкус лекарств. Никто не задумывался о приготовлении конфет. Но когда в XVII веке в Европе стало появляться большое количество сахара из колоний, кондитерское дело стало еще одним видом искусства.

Французы засахаривали фрукты и разрабатывали новые рецепты. Один из них представлял собой ореховый сахарный сироп, который назывался «пролингс». Вероятно, он был предшественником знаменитого новоорлеанского пралине.

Во времена захвата колоний и позже кленовый сахар, черная патока и мед использовались в домашнем приготовлении конфет. Наши прапрабабушки добавляли корень ириса и имбиревую глазурь и получали леденцы.

Главным компонентом, который используется в крупном производстве конфет, является сахар из сахарного тростника или из сахарной свеклы. Его смешивали с кукурузным сиропом, кукурузным сахаром, мятой, медом, мелиссой и кленовым сахаром. После этого добавлялись шоколад, фрукты, орехи, яйца, молоко и молочные продукты, а также ванилин и красители. Некоторые запахи брались из натуральных источников, таких, как ванилин, лимон, перечная мята, а другие получали искусственным путем

Условия труда - Специалисты этой отрасли работают на производствах Перми и Пермского края и РФ.

*Конфета бывает простой и с помадкой,
Немного с кислинкой и приторно-сладкой,
В обёртке блестящей и малоприглядной,
Клубничной, малиновой и шоколадной.*

*И мягкой, и твёрдой, и даже тягучей,
Бывает орешков в ней целая куча
И каждый, кто пробовал, сам понимает:
Ненужной она – никогда не бывает!*

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ТЕХНИКУМ!