



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

19.02.11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ



ООО «Центр сертификации и качества
«ПЕРМЬ-СТАНДАРТ-ТЕСТ»



Срок освоения программы профессии:

на базе основного общего образования (9 кл.) – 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная (бюджет)

Квалификация: «Техник-технолог»

Уровень получаемого образования:

Специалист среднего звена

Вступительные испытания: Нет



Назначение специальности

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

Обучающийся готовится к следующим видам деятельности:

- организовывать и производить приемку сырья сырье,
- контролировать качество поступившего сырья полуфабрикаты,
- организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных кондитерских и макаронных изделий.
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий,

А также, в рамках регионального компонента и дисциплин по выбору:

- Организация производства хлеба и хлебобулочных кондитерских и макаронных изделий.

Особенности специальности

Техник – технолог – это специалисты, которые изготавливают различные виды теста, кремов, начинок, конфетной и шоколадной массы. Заготавливает сырье по заданной рецептуре: замешивает, сбивает, проминает тесто и т.д., разделяет полученные полуфабрикаты, нарезает, формирует и выпекает их. Украшает кремом, помадкой,

шоколадом и пр. Проверяет вес готовых изделий, следит за соблюдением технологического режима и процесса при изготовлении хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Условия труда

Специалисты этой отрасли работают на хлебозаводах, кондитерских фабриках, на разных пекарнях Перми и Пермском крае.

- Стабильная заработная плата
- Социальный пакет
- Возможность карьерного роста
- Дальнейшее получение образования



Где работать?

Профессиональное приложение умений выпускников

(объекты для трудоустройства):

- Частные хлебопекарни, кондитерские предприятия;
- Экспедиционное сопровождение готовой продукции в торговые сети города и края;
- Предприятия по переработке зерна;
- Цех полуфабрикатов торговых сетей «Виват», «Семья»
- Хлебопекарни и кондитерское производство в Перми и Пермском крае.

Где продолжить обучение

- Пермская государственная сельскохозяйственная академия имени академика Д.Н. Прянишникова, г. Пермь
- Московский государственный университет технологий и управления, г. Москва
- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, г. Кемерово
- Казанский национальный исследовательский технологический университет, г. Казань
- Башкирский государственный аграрный университет, г. Уфа
- Воронежский государственный технологический институт, г. Воронеж

Базы практик

	г. Пермь, ул. Маршрутная, 13 ОАО «Покровский хлеб»
	г. Пермь, ООО «Смак» кондитерское производство
	ООО «Первый хлеб» холдинг в г. Перми
	г. Пермь ОАО «Кондитер 8», ул. Беляева

В период обучения изучаются учебные дисциплины:

Русский язык
Литература
Иностранный язык
Информатика
Математика
История
Обществознание
География
Физика
Химия
Биология
Экология

Основы безопасности жизнедеятельности
Введение в специальность
Физическая культура
Основы философии
История
Экологические основы природопользования
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Метрология и стандартизация
Правовые основы профессиональной деятельности
Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Технология хранения и подготовки сырья
Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
Технология производства сахаристых кондитерских изделий
Технология производства мучных кондитерских изделий
Технология производства макаронных изделий
Управление структурным подразделением организации

БУДУЩИМ СПЕЦИАЛИСТАМ

Техник – технолог

Что такое чудо? Чудо можно нарисовать. Чудо можно вылепить. А еще чудо можно испечь. Да, да!.... Жил когда на свете один замечательный пекарь. И всегда он пек нечто чудесное: Замки, дворцы, дома, сады. Однажды он испек целый город: пряничные шпильки, башни, сладкие мосты, ворота. О, как красив и вкусен был этот город! Пекарь внимательно осмотрел его и вдруг заметил: рядом с прекрасным городом, лежит простая палочка из теста. Наверное, он хотел из неё что то испечь, да забыл. И сколько не вспоминал так и не вспомнил...



**Хлебушко – мягкий, хрустящий,
Пахнувший ветром полей,
Силу и мудрость дарящий -
Щедрый кормилец людей.
Тяжким трудом добытый,
Солнцем согрет и землей,
Свежий, румяный, душистый
Солнышком налитой.**

НЕМНОГО ИСТОРИИ:

Испокон веков хлеб был не простой едой. Он был мерилom не только общественного благосостояния, но и человеческой совести. Хлебом – солью встречали друзей. За хлеб бились с врагом на смерть. Хлебом, как именем матери клялись. Хлеб был продуктом, вызывающим особое, можно сказать **свято** чувство.

Хлеб... один из саамы удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле. Хлеб рожден нашей прекрасной землей, нашими широкими реками и тихими озерами, чистым воздухом голубых небес и жарким животворящим огнем. Хлеб создан тысячелетней человеческой мудростью, мастерством и упорной, тяжелой в поте лица своего самой нужной в мире работой.

Процесс приготовления хлеба требует большого терпения и трудолюбия. А накормить наш миллионный город вкусным, ароматным хлебом, могут только настоящие профессионалы.

Кондитер

До 1917 года производство кондитерских изделий концентрировалось только в крупных городах: Петербурге, Москве, Харькове, Одессе. Большинство предприятий принадлежало иностранным фирмам. После революции крупные предприятия были национализированы, а после гражданской войны восстановлены и реконструированы. В крупных городах была проведена специализация кондитерских фабрик. Многие процессы были механизированы.

В период Великой Отечественной войны значительная часть предприятий кондитерской промышленности была разрушена. Выработка кондитерских изделий в 1945 г. составила всего 27% выработки 1940 г. После войны восстановление разрушенных предприятий шло параллельно с их реконструкцией. Одновременно в промышленности внедрились прогрессивное оборудование и поточно-механизированные линии. Было построено много новых, оснащенных передовой техникой кондитерских фабрик в Хабаровске, Караганде, Челябинске, Свердловске, Тбилиси, Ереване, Кишиневе, Вильнюсе, Таллинне и других городах. Были построены и пущены в эксплуатацию крупнейшие специализированные фабрики по производству шоколада «Россия» в Куйбышеве и «Украина» в Сумской области. Это строительство и введение в эксплуатацию большого количества кондитерских фабрик на востоке и юге страны позволило в значительной степени сократить дорогостоящие перевозки кондитерских изделий и приблизить их производство к местам потребления.

Строительство новых фабрик шло параллельно с большой реконструкцией действующих. На предприятиях устанавливали созданные к этому времени механизированные поточные линии для производства карамели, конфет, шоколадных масс, мармелада, пастилы, печенья, пряников, пирожных типа «Эклер» и др. Эти линии создавались совместными усилиями ученых, конструкторов и производственников. На прогресс в кондитерском производстве большое влияние оказало создание Всесоюзного научно-исследовательского института кондитерской промышленности. В этот период, на основе достижений науки и инженерной мысли, претерпела значительные изменения технология производства многих видов кондитерских изделий. Был разработан и внедрен ряд прогрессивных поточных процессов: приготовление карамельного сиропа, непрерывный замес сахарного теста, непрерывный процесс сбивания пастильных масс под избыточным давлением и др. Таким образом, основные процессы изготовления кондитерских изделий были изменены на базе самой передовой техники и технологии.

Для контроля производства были разработаны новые более быстрые и точные методы анализа. Вместо классических химических методов нашли широкое применение новые методы на основе измерения различных физических характеристик: рефрактометрия, поляриметрия, фотоэлектрокалориметрия и т. п.

Все это позволило быстрыми темпами увеличить выработку кондитерских изделий, значительно повысить производительность труда, улучшить ассортимент и резко повысить качество.

В результате реконструкции и расширения действующих кондитерских фабрик и строительства новых предприятий среднегодовая мощность фабрики возросла с 7,5 тыс. т в 1940 г. до 22 тыс. т в 1985 г.

Параллельно увеличению мощности отдельных предприятий, росту общего объема производства кондитерских изделий стремительно повышался такой важнейший показатель, как годовое потребление кондитерских изделий на душу населения. Ниже приведены некоторые данные, показывающие динамику процессов. Рост производства кондитерских изделий должен сопровождаться значительным повышением качества и совершенствования ассортимента.

Из истории торта



В мире есть много вещей, точный возраст которых неизвестен. К таким вещам относится и торт, первые упоминания о котором, по словам историков, относятся к началу нашей эры. Этому мнению придерживаются и лингвисты, утверждающие, что на древнем итальянском языке слово «торт» означает нечто богато украшенное, витиеватое и замысловатое. Правда, по словам тех же знатоков древних европейских языков, в начале первого

века нашей эры слово «торт» имело еще одно значение - «лепешка» и никак не было связано с праздниками. То есть тортом, на закате Римской империи, именовали обыкновенный хлеб, ежедневно подаваемый к столу. Однако, есть еще одна версия происхождения прародителя современного торта. По некоторым данным, торт, как главное украшение праздничного стола, появился в Древней Греции. Именно там археологами были найдены фрески, на которых изображено это кондитерское изделие, которое тогда изготавливали из сваренных и перетертых зерен.

История возникновения белевской пастилы

Белёв - один из старейших русских городов. В летописях он упоминается с 1147 года, но на самом деле город значительно старше, что подтверждается данными археологических раскопок. По своему возрасту Белёв может соперничать с Киевом и Черниговым.



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!!!

