



АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация – Техник-технолог.

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев



ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

- Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 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

Выпускник, освоивший программу, обладает профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

- Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
- Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

- Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
- Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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

- Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
- Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Обеспечение деятельности структурного подразделения

- Планировать основные показатели производственного процесса.
- Планировать выполнение работ исполнителями.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
- Вести учетно-отчетную документацию.

Описание специальности

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Практически на каждом крупном предприятии, связанном с производством пищевой продукции, важную роль играет технолог. Данный специалист определяет основную технологию изготовления, а также осуществляет контроль за качеством исполнения предписаний.

Технолог на таких предприятиях работает непосредственно с хлебом, различными хлебобулочными изделиями, всевозможными видами выпечки. Работник определяет



рецептуру, разрабатывает

необходимые технологические правила, следит за их выполнением. Часто на крупных предприятиях от данного специалиста требуется хорошее знание технологии «бережного» производства, при котором сырье и человеческие ресурсы будут расходоваться максимально экономно. Как правило, этот работник должен иметь медицинскую книжку. Опытные и грамотные технологи пользуются большим спросом на заводах и фабриках, связанных с изготовлением выпечки и хлеба. В качестве основных задач, стоящих перед технологом на таком производстве, можно также выделить контроль и координацию каждой смены пекарей и формовщиков.



В настоящее время технолог в пищевой промышленности считается достаточно востребованным специалистом на крупных

предприятиях. Но также они могут легко трудоустроиться в различные частные исследовательские центры и организации, которые занимаются разработкой новых рецептов. Чаще всего такие технологи занимают должности на фабриках и заводах, в пекарнях, которые специализируются на выпуске самых разных типов хлебной, макаронной и кондитерской продукции.

Специалист по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий востребован на предприятиях города Рыбинска, таких как:

ООО «Золотая рыбка», ООО «Виконда», Карусель, Парк Отель «Спасское» и др