

**ТЕХНОЛОГ ПРОДУКТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ОПЕРАТОР ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА**



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**ПРО
СВЕТ**
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОСВЕЩЕНИЯ



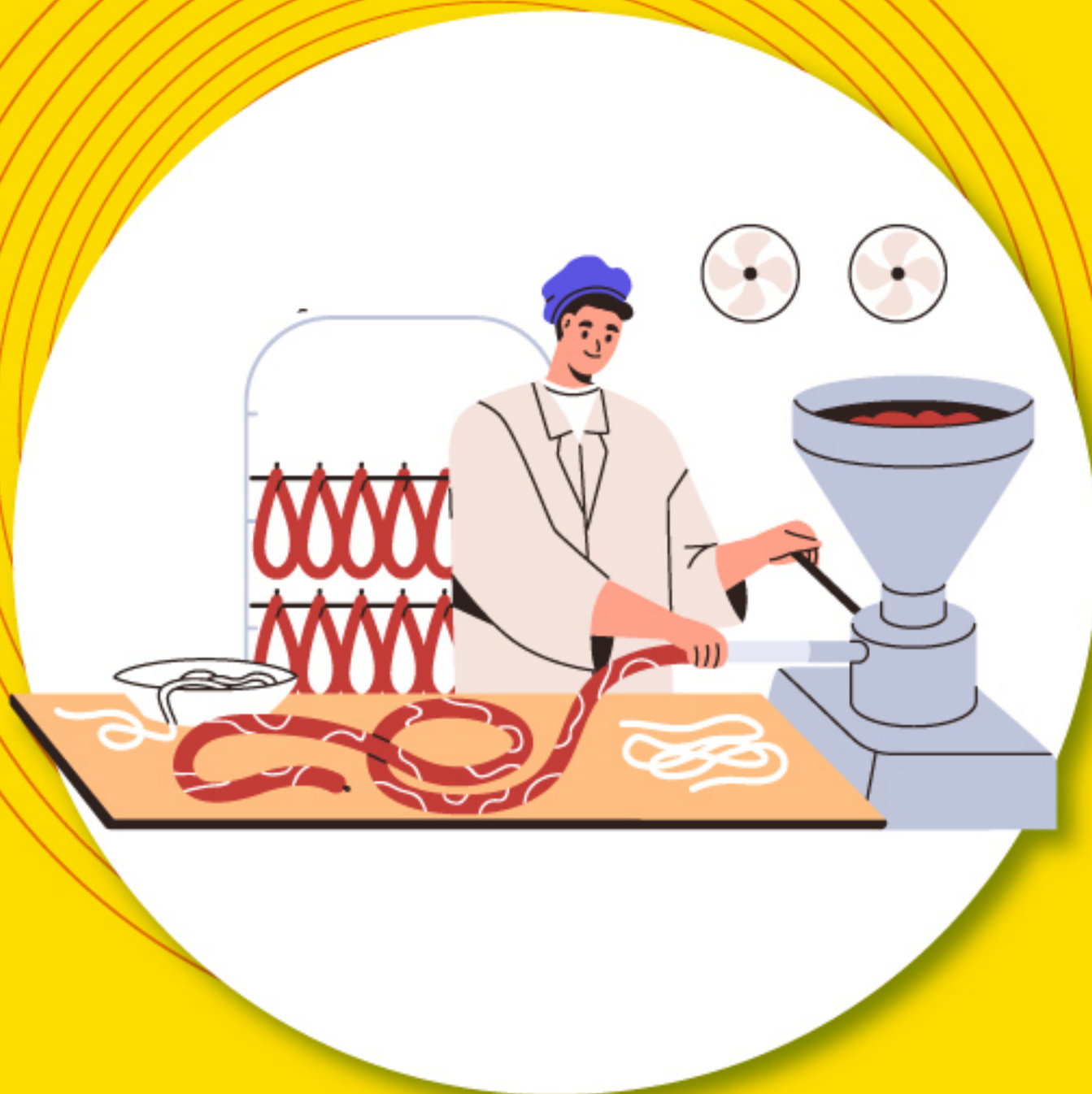
ПОД ЗНАКОМ КАЧЕСТВА



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ



Железные консервные банки придумали в 1810 году в Англии. Их открывали, используя молоток с долотом. Даже штыки ружей ломались об крышки этих банок



В России колбасу изготавливали еще в XII веке. Первое упоминание об этом ученые нашли в новгородской берестяной грамоте



В СССР первая фабрика по производству мороженого открылась в 1938 году. Согласно рецептуре мороженое не содержало консервантов и хранилось только 7 дней

ЧЕМ ЗАНИМАЕТСЯ ТЕХНОЛОГ
ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Планирует процесс производства продуктов общественного питания, рассчитывает количество сырья

Обеспечивает контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Подготавливает заключения о соответствии качества сырья, полуфабрикатов требованиям нормативной документации

Разрабатывает предложения по повышению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Контролирует состояние оборудования и технологической оснастки

Распределяет обязанности в подразделении

ЧЕМ ЗАНИМАЕТСЯ ОПЕРАТОР ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА



Оператор пищевого производства должен строго соблюдать санитарные нормы и правила безопасности!

Обслуживает оборудование

Предупреждает и устраняет неисправности оборудования

Подготавливает и загружает сырье

Следит за ходом производственного процесса

Контролирует качество продукции

Ведет техническую документацию



ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА ЯБЛОЧНОГО СОКА



Для производства
яблочного сока
используют
неповрежденные
плоды

Сбор
яблок

1

Мытье
и сортировка
яблок

2

Удаление
черенков
и семян,
измельчение
яблок

3

Отжим
сока
в прессах

4

Очищение
сока
от мякоти

5

Упаривание
(концентриро-
вание)
сока

6

Проверка
качества
сока

7

Получение
сока нужной
концентрации

8

Розлив сока
в тару

9

ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО



Основные ингредиенты мороженого — цельное и сгущенное молоко, сливочное масло, сливки, сахар и питьевая вода

1

Прием и подготовка сырья, проверка качества

2

Перемешивание сырья при температуре 60–67 °С, фильтрация смеси

3

Пастеризация — выдерживание смеси при температуре 85–90 °С для уничтожения опасных микроорганизмов

4

Гомогенизация — разбивание жировых шариков для придания смеси однородности, охлаждение мороженого

5

Созревание — стабилизация смеси не менее 4 ч при медленном помешивании

6

Фризерование — взбивание, насыщение воздухом и частичное замораживание смеси до -5 °С

7

Дозирование мягкого мороженого в тару

8

Закаливание в камерах для придания мороженому прочности

9

Глазирование

10

Упаковка, маркировка и фасовка готового продукта



ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА ЧИПСОВ



1 Сортировка картофеля, очистка от земли

2 Мойка клубней

3 Чистка и резка клубней в слайсере

4 Промывание слайсов от крахмала

5 Жарка ломтиков во фритюре в течение 2-3 мин при 180 °C

6 Сортировка чипсов по степени прожарки

7 Оптическая сортировка чипсов

8 Добавление соли, специй

9 Дозирование и упаковка чипсов

Для производства чипсов используют картофель с высоким содержанием крахмала и низким содержанием сахара.

Из одного клубня получается около 25 чипсов

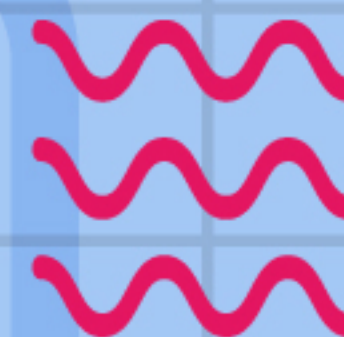
ОТРАСЛИ, ГДЕ ВОСТРЕБОВАНА ПРОФЕССИЯ



Пищевая промышленность
(хлебозаводы, мясокомбинаты,
молокозаводы, комбинаты
детского питания и пр.)



Сфера обслуживания
(заведения общественного
питания, санатории)



Сельское хозяйство
(агропромышленные
комплексы)



Пекарни,
кондитерские,
супермаркеты
с отделами готовой
еды



Детские сады,
школы





ПОДОЙДЕТ ЛИ ТЕБЕ ПРОФЕССИЯ

*ПРОВЕРЬ,
ОБЛАДАЕШЬ ЛИ ТЫ
ВСЕМИ НЕОБХОДИМЫМИ
КАЧЕСТВАМИ,
КОТОРЫЕ ОБЕСПЕЧАТ
ТЕБЕ УСПЕХ В РАБОТЕ*



Внимательность

Интерес к производству

Ответственность,
дисциплинированность

Технический склад ума

Хорошая память

Хорошее зрение

Физическая
выносливость

Коммуникабельность,
умение работать в команде

Если у тебя 1–2 совпадения — есть надежда, но придется приложить усилия.

Если 3–5 совпадений — у тебя есть хороший потенциал для работы по этой специальности.

Если 6–8 совпадений — миру очень повезет, если в нем появится такой специалист!

ГДЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ПРОФЕССИЮ

Получить профессию можно в профильных учреждениях среднего профессионального образования, а также в учебных центрах дополнительного профессионального образования

Например, в техникумах и колледжах **ПРОФЕССИОНАЛИТЕТА**

- Новокузнецкий торгово-экономический техникум (г. Новокузнецк, Кемеровская область)
- Саранский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности (г. Саранск, Республика Мордовия)
- Бийский промышленно-технологический колледж (г. Бийск, Алтайский край)
- Набережночелнинский технологический техникум (г. Набережные Челны, Республика Татарстан)
- Тамбовский колледж торговли, общественного питания и сервиса (г. Тамбов)



КАРТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РОСТА





БУДУЩЕЕ ПРОФЕССИИ



Автоматизированные системы и роботизированные технологии переработки сырья

Экологическая ответственность — приоритет экологически чистых технологий

Умные технологии и интернет вещей — контроль производственных процессов в режиме реального времени

Искусственный интеллект — оптимизация производственных процессов

3D-печать — создание различных форм продуктов