

ПРОФЕССИЯ: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Техник – технолог

*Мы славим дело наше трудное,
То дело, что попробуй заменить.
Ведь задача наша сложная –
Людей всех хлебом накормить.*



Уроки производственного обучения

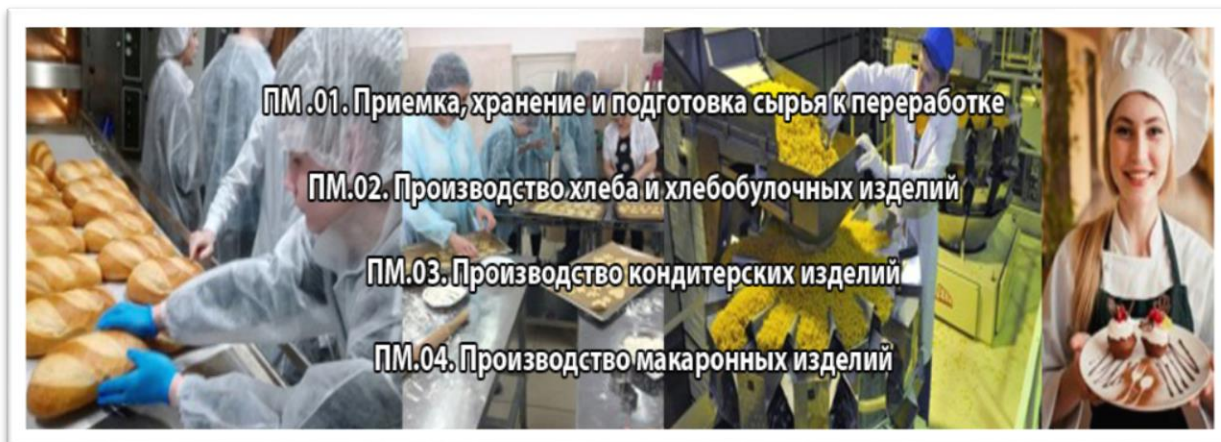


Печём хлеб










Делаем макароны


*Техник - технолог хлеба, кондитерских и макаронных изделий - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества данной продукции, обслуживанию потребителей.
Если вы приняли решение, мы ждем ВАС!*





Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:


-  Организовывать и производить приемку сырья и осуществлять подготовку сырья к переработке.
-  Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
-  Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
-  Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
-  Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
-  Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Социальные партнеры:

 ООО «Социальное питание»

 ООО «Лента»

 ЗАО «Хлебозавод №4»

 ОАО «Ашан»

