

ТЕХНОЛОГ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОПЕРАТОР ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**ПРО
СВЕТ**
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОСВЕЩЕНИЯ



ПОД ЗНАКОМ КАЧЕСТВА!

*Выбирая профессию
технолога продуктов
общественного питания
или оператора пищевого
производства, ты отвечаешь
за здоровье людей
и качество их жизни!*



Каждый из нас, проснувшись утром, умывшись и сделав зарядку, садится завтракать. Хлеб, творог, масло, сыр, сосиски, сок, чай, сахар — всё это создано на пищевых производствах **технологами продуктов общественного питания и операторами пищевого производства.**

Технолог продуктов общественного питания отвечает за качество производимых пищевых продуктов от этапа поступления и приемки сырья до упаковки готовой продукции.

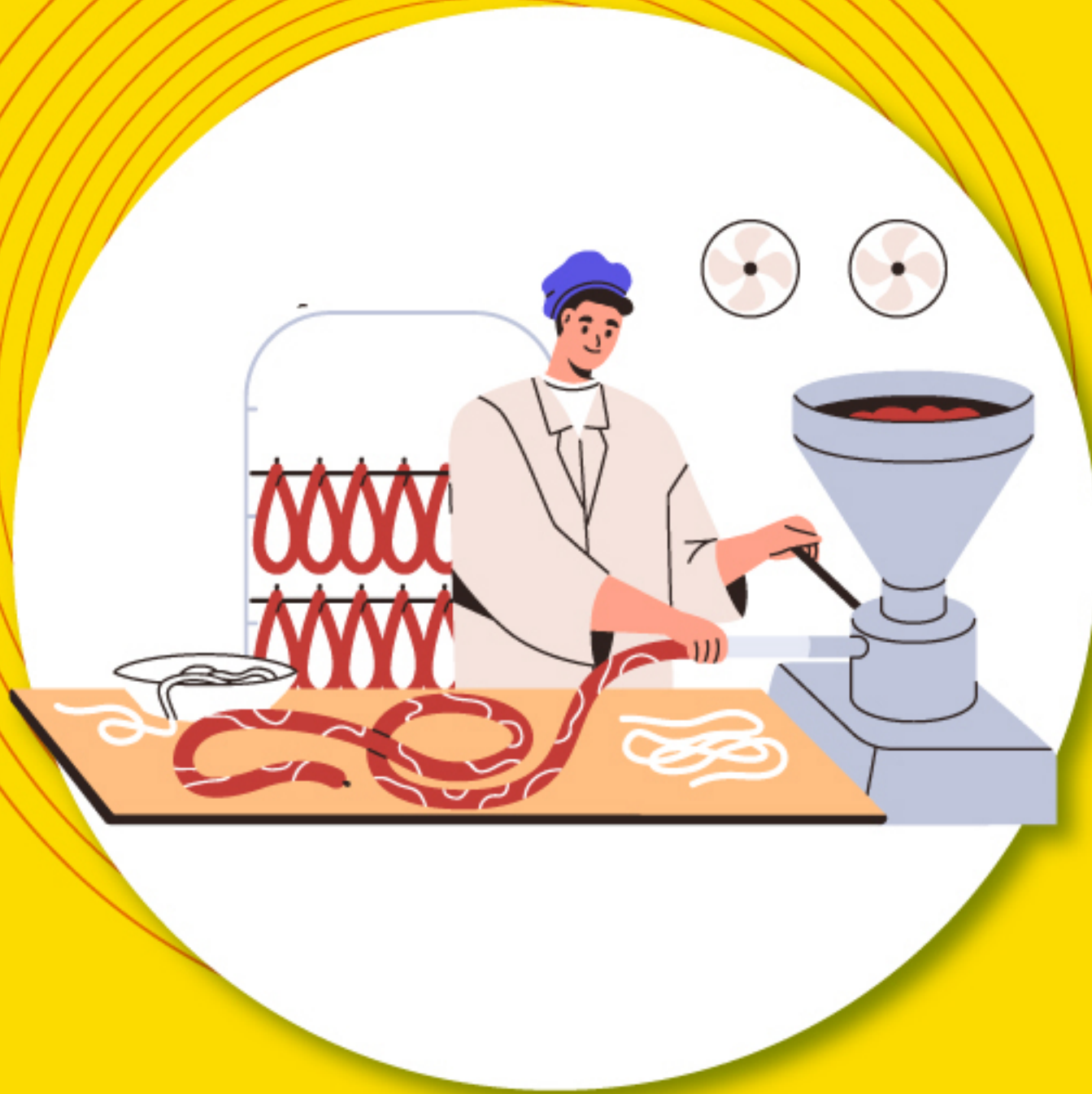
Оператор пищевого производства обслуживает технологические линии и оборудование для переработки сырья в пищевые продукты, контролирует качество продукции.



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



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

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

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**