

Описание специальности
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
19.02.03



Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия являются одними из основных продуктов питания человека.

Питание человека - это сложная и многогранная проблема. Оно должно обеспечить не только правильное и своевременное развитие и рост организма в детском и юношеском возрасте, но и максимальную его работоспособность и хорошее самочувствие в зрелости, а также долголетие и здоровье.

Техник - технолог хлеба, кондитерских и макаронных изделий - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества данной продукции, обслуживанию потребителей.

История возникновения специальности связана с историей возникновения хлеба и профессии хлебопека.

Специальность хлебопека - одна из самых старых на Земле. Около десяти тысяч лет назад люди стали готовить пресные лепешки из перетертых зерен. В Древнем Египте, Греции и Риме работу хлебопеков высоко ценили. Рабы, владевшие мастерством выпечки хлеба, стоили в десять раз дороже опытного гладиатора.

На Руси искусством хлебопечения также владели с незапамятных времен. «Хлеб - всему голова» - эта народная пословица свидетельствует о значении хлеба в жизни русских людей.

До 19 века тесто готовили руками, соблюдая даже в древности особую чистоплотность. Месильную машину изобрел парижанин Роланд лишь в первой трети 19 века.

В настоящее время на предприятиях хлебопекарной промышленности и общественного питания используются печи различных систем и пекарные агрегаты. Пекарь выпекает хлеб, хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия, по установленной техником-технологом рецептуре, с соблюдением технологии рассчитывает количество сырья и нормы выхода продукции, замешивает опару и тесто на тестомесительных машинах.

Профессиональная деятельность кондитера включает в себя приготовление различных видов теста, его формовку и выпечку, приготовление отделочных

материалов: кремов, глазури и начинок по рецептуре подготовленной техником-технологом.

Техник-технолог, работая на хлебозаводе, контролирует качество всего сырья, подготовку его для производства, организует соблюдение технологического процесса приготовления опары, закваски, теста.

Деятельность техника-технолога хлеба, кондитерских и макаронных изделий также охватывает круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции. Он должен иметь хорошую вкусовую и обонятельную чувствительность, творческие способности, эстетический вкус, обладать такими качествами как внимательность, организованность, аккуратность, ответственность.

Интересная, творческая работа ожидает специалиста хлебопекарной промышленности при разработке новой технологии. Специальность техника-технолога хлеба, кондитерских и макаронных изделий всегда востребована на рынке труда.

Назначение специальности:

Квалифицированный специалист осуществляет приемку хранение и подготовку сырья к переработке; производит хлеб, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия; управляет работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; участвует в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Может выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих: оператор установки бестарного хранения сырья, дрожжевод, тестовод, машинист поточной линии формования хлебных изделий, пекарь-мастер, укладчик-упаковщик, глазировщик, кондитер, машинист шоколадно-отделочных машин и т. д.

Профессионально важные качества:

аналитические способности,
логическое мышление,
самостоятельность,
твёрдость характера,
организаторские и коммуникативные способности.

Квалификация выпускника базовой подготовки – техник-технолог

Квалификация выпускника углубленной подготовки – **старший техник-технолог**

Нормативный срок получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (СПО по ППССЗ) при очной форме обучения:

на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

Нормативный срок освоения СПО по ППССЗ углубленной подготовки превышает на один год срок освоения СПО по ППССЗ.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой и углублённой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не более чем на 10 месяцев.

Срок получения СПО по ППССЗ по очно-заочной и заочной формам обучения увеличивается: на базе среднего общего образования - не более чем на год; на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.