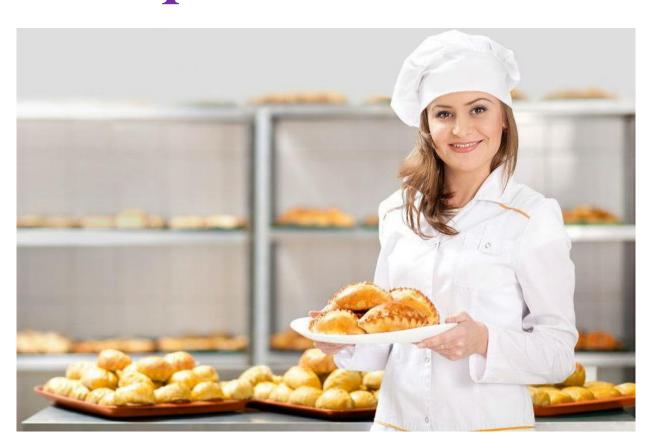


Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий





Дорогой абитуриент!

Добро пожаловать в Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности». ГПОУ НТПП - одно из старейших учебных заведений нашего города. В 2017 году ему исполнилось 87 лет. Это зрелый возраст, которому присущи успех созидания, поиски творчества, осмысленность дальнейшего развития.

На сегодняшний день мы ведём подготовку специалистов, востребованных на рынке труда; специальности и профессии, приобретаемые в техникуме, престижны и популярны среди молодёжи.

Наш техникум сегодня...

осуществляет образовательную деятельность по следующим направлениям:

- ✓ Подготовка специалистов среднего звена (форма обучения: очная, заочная):
- Специалист поварского и кондитерского дела;
- Технолог хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- Технолог мяса и мясных продуктов;
- Технолог продукции общественного питания.
- ✓ Подготовка квалифицированных рабочих, служащих (форма обучения очная):
- Повар, кондитер;
- Пекарь;
- Официант, бармен;
- Продавец, контролер-кассир.
- ✓ Дополнительное образование (возможна форма обучения по индивидуальному учебному плану):
- Повышение квалификации рабочих, служащих;
- Переподготовка рабочих, служащих;
- Профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих.

имеет высокий уровень технической оснащённости:

19 учебных кабинетов, оборудованных современными техническими средствами; 2 учебных кондитерских цеха; 2 учебных кулинарных цеха; учебная пекарня, учебная кухня ресторана, учебный зал ресторана, учебный бар,

специализированные учебные лаборатории, спортивный, тренажёрный залы; библиотека, читальный зал с доступом в Интернет; актовый зал, столовая, здравпункт.







располагает высокопрофессиональными педагогическими кадрами:

Более 80 % преподавателей и мастеров производственного обучения имеют высшую и первую квалификационную категорию. В техникуме работает кандидат филологических наук, более 16 человек имеют отраслевые награды, Почётные грамоты Министерства образования науки РФ, медали администрации Кемеровской области, Гранты Губернатора Кемеровской области.

взаимодействует с социальными партнёрами:

Социальное партнёрство — один из главных механизмов повышения конкурентоспособности образовательного учреждения. На сегодняшний день социальными партнерами техникума являются более 40 организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли г. Новокузнецка. Социальные партнёры — полноправные участники образовательного процесса. Они определяют требования к качеству подготовки специалистов, организуют практику, вкладывают средства в укрепление материально-технической базы техникума, обеспечивают выпускников рабочими местами.

демонстрирует высокий уровень мастерства:

Победа чемпионатах: студентов В региональных «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia, Региональный «Абилимпикс 2017»»; чемпионат всероссийских студенческих научно-практических конференциях участием «Наука международным производство: областных,



городских, районных конкурсах: «Арт-Профи-Форум», «Техноноватор», «Профи-ресурс», «Молодо — зелено», «Экологическая культура и здоровье человека», «Юные звезды Кузбасса», «Крылатая песнь о храбрых сердцах», «Студенческая весна», «Зарница», и др.

Технолог хлеба, кондитерских и макаронных изделий





Это специалист, занимающийся разработкой, производством и контролем качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, организующий работу структурного подразделения на предприятиях общественного питания.

Интересная, творческая работа ожидает специалиста хлебопекарной промышленности при разработке новой технологии, введении в

производство новых рецептур.

Специальность техника-технолога хлеба, кондитерских и макаронных изделий высоко востребована на рынке труда.

Срок обучения

- на базе 9 классов 3 года 10 месяцев
- на базе 11 классов 2 года 10 месяцев

Чему научат?

- контролировать качество поступившего сырья;
- организовывать хранение сырья;
- подготавливать сырье к переработке;
- контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- организовывать и осуществлять процесс производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- организовывать работу коллектива (рабочей группы, бригады, цеха);
- разрабатывать рецептуры новых видов хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;



- контролировать качество новых видов продукции;
- заполнять сертификационную документацию по новым видам продукции.





Для этого вам необходимо освоить:

Учебные дисциплины

- 1. Инженерная графика
- 2. Техническая механика
- 3. Электроника и электронная техника
- 4. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 5. Автоматизация технологических процессов
- 6. Информационные процессы в профессиональной деятельности
- 7. Метрология и стандартизация
- 8. Правовые основы профессиональной деятельности
- 9. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 10. Охрана труда
- 11. Документационное обеспечение управления
- 12. Основы предпринимательской деятельности
- 13. Процессы и аппараты пищевых производств
- 14. Безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули

- 1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
- 2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий
- 3. Производство кондитерских изделий
- 4. Производство макаронных изделий
- 5. Организация работы структурного подразделения
- 6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

*По итогам освоения учебных дисциплин проводятся дифференцированные зачеты и экзамены; профессиональных модулей - демонстрационные экзамены.

Поступившие на базе 9 классов изучают общеобразовательные предметы.

Учебная и производственная практика

Учебную практику студенты проходят в цехах и лабораториях техникума. Производственную практику проходят на ведущих предприятиях нашего города.



Учебный кондитерский цех техникума



Учебная пекарня техникума



ООО «Сибирский хлеб»



ООО «Сладкий дом и К» (Бабушкино печево)



Пекарни сети гипермаркетов «Ашан»



Что потребуется для прохождения практики?





Для прохождения практики обучающимся потребуется личная медицинская книжка и комплект санитарной одежды (Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 г., № 402 «О личной медицинской книжке»)

Личную медицинскую книжку Вы можете приобрести по адресу: ул. Курако, д. 17 «А» (при себе иметь фотографию, деньги и паспорт), а пройти профмедосмотр в любом удобном для Вас месте.



Приобрести комплект санитарной одежды (поварской китель, брюки, фартук, головной убор, кухонное полотенце, закрытая обувь с фиксированной пяткой, нескользящая подошва) можно в магазине «Рабочая одежда» по адресам: пр-т Строителей, д. 72; ул. Орджоникидзе, д. 30; пр-т Энтузиастов, д. 30, оф. 111.

Дополнительная профессия — Ваш шанс!

Сегодня, в условиях кризиса и постоянно растущего уровня безработицы, роль дополнительного профессионального образования приобретает особую важность и актуальность.

В настоящее время работодатель становится главным заказчиком и оценщиком качества образования. Техникум, разрабатывая и реализуя образовательные программы СПО, ориентируется на потребности социальных партнёров, которые заинтересованы в выпускниках, владеющих несколькими смежными профессиями. Поэтому необходимым условием при обучении является получение одной из дополнительных профессий, которые вы можете выбрать по собственному желанию:

1. Повар

Возможность овладеть навыками приготовления, оформления блюд и закусок, познакомиться с кулинарными традициями разных народов.



2. Контролёр-кассир (со знанием программы «1С: Предприятие 8.2»)

Возможность овладеть навыками делового общения, бухгалтерского учёта, складского дела, товароведения и экспертизы товаров.



3. Официант



Возможность овладеть навыками обслуживания клиентов на уровне лучших мировых образцов, ознакомиться с правилами сервировки стола и оформления банкетного зала.

4. Бармен

Возможность узнать технологию приготовления, оформления и подачи коктейлей и напитков.



5. Повар-сушист



Возможность овладеть технологией приготовления суши (роллов) и других блюд японской кухни.

6. Пиццайоло



Возможность, познакомиться с рецептурой различных видов теста и начинок для приготовления пиццы, технологией ее выпечки.

Диплом



По итогам освоения образовательной программы проводится государственная итоговая аттестация, которая включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). По результатам выпускник получает диплом о среднем

профессиональном образовании государственного образца с присвоением квалификации техник-технолог.

При успешном освоении программы дополнительного образования выпускник получает свидетельство установленного образца.





обучение Кемеровском продолжить Далее Вы можете (КемТИПП). промышленности Выпускники пищевой институте обучаться техникума имеют возможность дипломом нашего ПО ускоренным программам бакалавриата, магистратуры и получить диплом о высшем образовании при условии обучения на дневной форме.

Студенческая жизнь

Наши студенты — народ активный и талантливый. Они проявляют себя в спорте, творчестве, общественной жизни и труде. В техникуме работает студенческий совет, который заряжает юношей и девушек яркими идеями, привлекает их к участию в молодёжных проектах областного, городского и районного масштаба.







Лыжня России - 2017

День студента

Участие в областном экологическом семинаре

Итак,

- У вас есть аттестат об основном общем или среднем общем образовании?
- ✓ Вам нравится готовить?
- ✓ Вы являетесь творческим человеком?
- У Вас богатое воображение?
- ✓ Хотите постоянно развиваться и совершенствоваться?
- ✓ Мечтаете открыть своё дело?



Педагогический коллектив техникума ждёт Вас и готов помочь в осуществлении Ваших желаний!

Остались вопросы?

Подробная информация на нашем сайте:

Техникум-пищевой-промышленности.рф