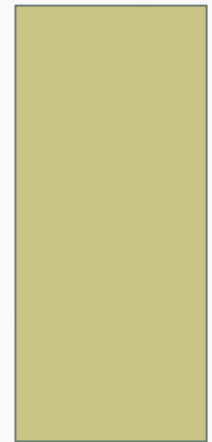


ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА

ТХМ-3. ОСЬКИНА АЛИНА



О ПРОФЕССИИ

Технолог – это человек, который определяет технологию производства того или иного продукта и следит за ее соблюдением. Технолог на хлебопекарном производстве работает с хлебом, хлебобулочными изделиями и выпечкой: создает рецептуру, разрабатывает, внедряет и контролирует исполнение технологических правил, по которым происходит выпекание. Он также следит за соблюдением санитарных норм и правил и проводит отбраковку продукции, проводя анализ кислотности и других технологических качеств готового продукта. Современные компании часто требуют от таких специалистов знание технологии бережливого производства, при котором разумно расходуется сырье и человеческие ресурсы. Как правило, технолог хлебопекарного производства должен иметь медицинскую книжку.

ЗАРПЛАТЫ ТЕХНИКОВ-ТЕХНОЛОГОВ, КОЛИЧЕСТВО ВАКАНСИЙ

Технолог без опыта работы, но со средним специальным образованием может рассчитывать на уровень заработной платы в районе 20 000 рублей. Если же речь идет о специалисте, который имеет опыт работы около трех лет, то оклад будет находиться на уровне 40 000 рублей. При этом стоит отметить, что работная плата технологов с большим опытом работы и высшим профильным образованием может зарабатывать около 80 000 рублей.

ЗНАМЕНИТОСТИ В ПРОФЕССИИ

- Александр Рекун - мастер-технолог, специализация – «хлебобулочные изделия»

ПЛЮСЫ И МИНУСЫ ПРОФЕССИИ

Плюсы

- Легко получить образование, профильные вузы есть во многих городах России.
- Неопытных специалистов, получивших дипломы инженеров-технологов, с радостью принимают на работу.
- Стабильность и официальное трудоустройство.
- Профессия важная, ведь без инженеров-технологов невозможно производить самый ценный продукт – хлеб.
- Командировки в другие регионы, посещение производственных филиалов, что помогает повышать квалификацию.
- возможность работать в различных сферах.
- перспективы карьерного роста.

Минусы

- Работа с мукой и другими компонентами, используемыми для производства хлеба, небезопасная. Уже после 40 лет технолог может столкнуться с хроническими заболеваниями, первое из них – астма.
- Постоянное нервное перенапряжение, ведь этот сотрудник взаимодействует с персоналом, руководством, поставщиками и конечным потребителем.
- Неудобный рабочий график, большое количество ночных смен.
- Невысокая заработная плата.

ИСТОРИЯ ПРОФЕССИИ

Совершенствование технологии производства пищевых продуктов происходило одновременно с «серьезными» отраслями промышленности. Сегодня люди не просто собирают урожай и выращивают скот, а перерабатывают различные продукты, синтезируя из них новые. Профессия технолога не является новой. Особенная потребность в подобных специалистах возникла после окончания периода дефицита: необходимость изготовления и переработки продуктов привела к потребности в специалистах, которые контролировали бы этот процесс и совершенствовали его.

Первыми представителями профессии "технолог" можно назвать людей, которые пробовали, дегустировали королевскую или царскую еду. Эти люди всегда пользовались уважением и доверием королей и царей. На сегодняшний день в связи с наличием большого количества различных предприятий общественного питания эта профессия не теряет своей актуальности.

МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

- инфекционные заболевания;
- кожные заболевания;
- дефекты зрения;
- нарушение функций органов обоняния, осязания, вкуса.
- Работа не рекомендуется людям с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, органов дыхания, опорно-двигательного аппарата с нарушением двигательных функций, эндокринными заболеваниями (сахарный диабет), кожной аллергией и экземой кистей рук, хроническими инфекционными заболеваниями, дефектами зрения, заболеваниями центральной нервной системы, особенно нарушениями мелкой моторики.

УЧЕБНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ В Л.О., ГДЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ОБРАЗОВАНИЕ ПО ЭТОЙ ПРОФЕССИИ

- ЛАПТ (Лужский агропромышленный техникум), Луга
- Техникум пищевой промышленности, СПб
- Сосновоборский политехнический колледж
- Выборгский политехнический колледж...

МЕСТА ДЛЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА

Хлебокомбинат

Хлебозавод

Кондитерская фабрика «Диво-Хлеб»