**Изготовитель хлебобулочных изделий**

**Содержание труда**

Выполняет технологические операции по изготовлению (приготовление, разделка, расслойка, формование теста; выпечка тестовых заготовок) хлебобулочных изделий, а также мучных кондитерских изделий.

**Должен знать**

Основные сведения о производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий; классификация и сорт. Технологический процесс; методы и способы его выполнения. Виды и классификация сырья. Назначение, состав, свойства и сорт сырья.

**Профессионально важные качества**

* развитая образная память;
* аккуратность;
* физическое здоровье;
* хорошо развитый вкус;
* обоняние и зрение;
* наблюдательность.

**Медицинские противопоказания**

* заболевания сердечно-сосудистой системы;
* заболевания органов дыхания;
* заболевания опорно-двигательного аппарата с нарушением двигательных функций;
* эндокринные заболевания (сахарный диабет);
* кожная аллергия и экзема кистей рук;
* дефекты зрения;
* хронические инфекционные заболевания.

**Пути получения профессии**

Колледж.

**Кондитер**

**Содержание труда**

Готовит кондитерские изделия на кондитерских фабриках и в специализированных цехах хлебозаводов. Приготавливает различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре. Выпекает и украшает продукцию. Проверяет вес готовых изделий. Использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование.

**Должен знать**

Ассортимент выпускаемых изделий; санитарно-гигиенические нормы кондитерского производства; виды сырья и его свойства; рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий; устройство и правила использования специального оборудования.

**Профессионально важные качества**

* тонкая вкусовая и обонятельная чувствительность;
* тонкое цветоразличение;
* хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук).

**Медицинские противопоказания**

* аллергические реакции на пищевые продукты;
* заболевания органов дыхания;
* заболевания сердечно-сосудистой системы;
* заболевания почек и мочевых путей;
* заболевания опорно-двигательного аппарата, ограничивающие подвижность рук;
* заболевания нервной системы;
* заболевания органов зрения;
* заболевания кожи с локализацией на кистях рук (дермиты, экзема).

**Пути получения профессии**

Колледж.

**Конфетчик**

**Содержание труда**

Приготовление конфетной массы по заданной рецептуре, проверка качества и определение готовности, заготовка начинки, глазури, регулировка работы варочной аппаратуры.

**Должен знать**

Свойства сырья и полуфабрикатов, требования к их качеству, рецептуру и технологию изготовления конфет, устройство оборудования, способы определения качества конфет.

**Профессионально важные качества**

* ответственность;
* внимательность;
* развитая оперативная и долговременная память.

**Медицинские противопоказания**

* инфекционные заболевания;
* нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
* болезни, связанные с потерей сознания.

**Пути получения профессии**

Колледж, обучение на производстве.

**Коптильщик колбасных изделий**

**Содержание труда**

Работает на предприятиях по производству мясных продуктов, ведет процесс копчения и сушки колбасных изделий. Производит загрузку рам колбасными изделиями или навешивание колбасных изделий на палках в термоагрегат, автокоптилки, коптильные и сушильные камеры. Регулирует подачу, распределение и плотность дыма, температурный режим и влажность в агрегатах, коптилках и сушилках. Наблюдает за процессом копчения и сушки. Определяет готовность продукта органолептически и по данным лабораторных анализов. Рабочее место: в цехах по производству мясных продуктов.

**Должен знать**

Температурный режим, длительность цикла и характерные особенности копчения и сушки колбасных изделий и копченостей, допускаемые нормы влажности по техническим условиям и стандартам, определение видов и сортов колбасных изделий по фаршу, оболочке и другим признакам; готовность продукции после копчения и сушки; способы регулирования температуры и плотности дыма в коптильных камерах; правила пользования контрольно-измерительными приборами и другими механизмами. Должен уметь: производить загрузку рам колбасными изделиями или навешивание колбасных изделий на палках в термоагрегат, регулировать подачу, распределение и плотность дыма, температурный режим и влажность в агрегатах, коптилках и сушилках, определять готовность продукта органолептически и по данным лабораторных анализов.

**Профессионально важные качества**

* физическая выносливость;
* внимательность;
* точный линейный глазомер;
* хорошее цветоразличение.

**Медицинские противопоказания**

* болезни суставов и позвоночника (выраженный полиартрит, остеохондроз);
* заболевания сосудов (тяжелый эндартериит, варикозное расширение вен нижних конечностей, тромбофлебит);
* аллергические процессы;
* бронхиальная астма;
* кожные болезни, особенно с поражением кистей рук.

**Пути получения профессии**

На производстве, колледж.

**Маслотоп**

**Содержание труда**

На маслосырзаводах ведет технологический процесс обработки животного масла в котлах и автоклавах, для получения топленого масла. Проводит прием, взвешивание и сортировку масла-сырца. Составляет партии масла для перетопки, загружает аппараты сырцом. Регулирует давление пара в автоклаве или температуры в котле (при огневом обогреве). При выработке масла методом сепарирования вносит горячую воду в масло, проводит разогрев и сепарирование смеси, охлаждение жира, содержание которого в масле определяет путем соответствующих расчетов. Наблюдает за условиями хранения масла в маслохранилище. Оформляет документы. Ведет учет и отчетность, чистки и моет оборудование с разборкой и сборкой его.

**Должен знать**

Состав и физико-химические свойства масла; технологию производства топленого масла, возможные изъяны и методы их предупреждения; устройство и правила обслуживания оборудования; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; нормы расхода сырья и материалов; учет и отчетность.

**Профессионально важные качества**

* сенсорная память;
* острота зрения;
* развитое обонятельное, осязательное восприятие;
* аккуратность;
* ответственность.

**Медицинские противопоказания**

* кожные и инфекционные заболевания;
* нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
* болезни, связанные с потерей сознания.

**Пути получения профессии**

Профессию можно получить непосредственно на производстве или в колледже.

**Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции**

**Содержание труда**

Ведет технологический процесс производства пастеризованного молока, диетпродуктов-творога, сырково-творожных изделий, сметаны и др. Организует учет поступающего сырья (молока, сливок, масла и др.) по количеству и качеству. Контролирует приготовление бактериальных заквасок и их внесение в молоко или сливки. Регулирует температурный режим и процесс сквашивания молока или сливок с целью получения творога, простокваши и др. Участвует в маркировке затаренной продукции, ее отгрузке. Ведет оформление документации. Осуществляет руководство и организацию труда в бригаде.

**Должен знать**

Состав и физико-химические свойства молока и вырабатываемых молочных продуктов; технологию производства цельномолочных продуктов; устройство и правила обслуживания оборудования; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовым продуктам; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; нормы расхода сырья и материалов.

**Профессионально важные качества**

* наблюдательность;
* аккуратность;
* внимание и память;
* организованность;
* хорошее зрение и обоняние.

**Медицинские противопоказания**

* кожные заболевания;
* ревматические заболевания.

**Пути получения профессии**

Колледж, университет.

**Пекарь**

**Содержание труда**

Пекарь готовит различные батоны, булки, калачи, ватрушки и разнообразные кондитерские изделия, полуфабрикаты. Современное хлебопекарное производство оснащено поточными комплексно-механизированными линиями, обслуживает которые (осуществляет пуск и остановку, регулирует движение печного конвейера) пекарь. Он следит за машинной разделкой теста, за выдержкой теста перед посадкой в печь, определяет его готовность. Таким образом, основной обязанностью пекаря является контроль за формованием, расстойкой и выпечкой изделий.

**Должен знать**

Технологию производства хлебобулочных изделий и изделий из теста, работу пекарного оборудования, требования качества, ГОСТы, биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности, сроки хранения.

**Профессионально важные качества**

* внимательность;
* наблюдательность;
* хорошая память;
* ответственность.

**Медицинские противопоказания**

* инфекционные заболевания;
* нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
* психические заболевания;
* гастрит, язва желудка и 12-перстной кишки;
* болезни, связанные с потерей сознания;
* варикозное заболевание вен.

**Пути получения профессии**

Колледж.

**Повар**

**Содержание труда**

Прием сырья и его переработка, хранение, приготовление холодных закусок, горячих блюд, мучной выпечки, оформление блюд и их раздача.

**Должен знать**

Основы питания, характеристики и биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции.

**Профессионально важные качества**

* образная память;
* эстетический вкус;
* хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
* аккуратность;
* подвижность кистей рук, пальцев;
* физическая выносливость;
* высокая тактильная чувствительность.

**Медицинские противопоказания**

* инфекционные заболевания;
* нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
* психические заболевания;
* гастрит, язва желудка и 12-перстной кишки;
* болезни, связанные с потерей сознания;
* варикозное заболевание вен.

**Пути получения профессии**

Среднее специальное образование.

**Приготовитель молочных коктейлей**

**Содержание труда**

На предприятиях общественного питания приготовляет молочные коктейли, освежающий десертный пищевой продукт. Составляет по установленным рецептурам смеси из молока, сиропов и мороженого. Сбивает смеси с помощью миксера. Отпускает в продажу приготовленные напитки, а также кондитерские изделия, мороженое.

**Должен знать**

Ассортимент и рецептуры молочных коктейлей; виды коктейля, правила хранения; требования к приготовлению молочных прохладительных напитков.

**Профессионально важные качества**

* наглядно-образное мышление;
* точность зрительно-двигательной координации;
* физическое здоровье.

**Медицинские противопоказания**

* нарушение функций опорно-двигательного аппарата, зрения;
* заболевания нервной системы;
* заболевания конечностей, ограничивающие движения рук.
* аллергические реакции.

**Пути получения профессии**

Непосредственно на производстве.

**Сыродел-мастер**

**Содержание труда**

Наполняет молоком сырные ванны или сыроизготовители. Для доведения молока до нужной жирности добавляет в молоко сливки. В определенных дозах вносит минеральные соли, бактериальную закваску и свертывающий фермент. Определяет готовность сгустка (по вкусу, цвету, запаху, консистенции). Дробит механическими ножами сгусток, размечает для разрезки пласт сырной массы. Придает разрезанной сырной массе определенную форму, прессует ее и отправляет на посолку и дозревание в сырохранилище.

**Должен знать**

Состав и основные свойства молока и сыра; технологию производства вырабатываемых сыров и правила ухода за ним; основные требования, предъявляемые к качеству сыра и готового продукта.

**Профессионально важные качества**

* подвижность;
* внимательность;
* наблюдательность;
* хорошее зрение и обоняние;
* хорошая зрительная память.

**Медицинские противопоказания**

Инфекционные и кожные заболевания.

**Пути получения профессии**

Колледж, университет.

**Технолог общественного питания**

**Содержание труда**

Определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд. Составляет меню. Распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу. Отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд.

**Должен знать**

Правильность оформления необходимой документации; умение вести учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции; должен уметь разрабатывать рецепты новых блюд и составлять технологические карты.

**Профессионально важные качества**

* зрительная;
* обонятельная и вкусовая чувствительность;
* склонность к анализу и прогнозу;
* наглядно-действенное мышление;
* образная память;
* творческие способности;
* эстетический вкус;
* аккуратность;
* требовательность;
* коммуникабельность.

**Медицинские противопоказания**

* заболевания органов зрения и слуха;
* инфекционные заболевания;
* кожно-венерические заболевания;
* заболевания органов чувств;
* нарушение опорно-двигательного аппарата;
* заболевания ЦНС;
* нарушение вестибулярного аппарата;
* простудные и сердечно-сосудистые заболевания.

**Пути получения профессии**

ВУЗы.

**Технолог пищевой промышленности**

**Содержание труда**

Контроль за соблюдением последовательности и качества операций, сопровождающих процесс приготовления продуктов.

**Должен знать**

Биологию, химию, технологию пищевых производств. Микроклиматические условия труда: работа в помещении со специфическим микроклиматом.

**Профессионально важные качества**

* аккуратность;
* чистоплотность;
* ответственность.

**Медицинские противопоказания**

* недостатки зрения;
* наличие кожных и инфекционных заболеваний;
* пищевая аллергия.

**Пути получения профессии**

Обучение в колледже или в ВУЗе.

**Шеф-повар**

**Содержание труда**

Шеф-повар придумывает, выискивает и совершенствует рецепты редких блюд. Самовыражение ничем не ограничено – профессия может стать высоким искусством. Во многих столовых, трактирах и кафе шеф-повар – это повар с дополнительными обязанностями: он сервирует, организовывает банкеты и руководит производством. Он – администратор, повар и завхоз в одном лице, отвечающий за работу рядовых поваров и официантов, технологию приготовления блюд, закупку продуктов.

**Должен знать**

Идеально выполнять все процессы приготовления блюда, начиная от резки фруктов и овощей и заканчивая искусством подачи блюда на стол.

**Профессионально важные качества**

* образная память;
* эстетический вкус;
* хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
* аккуратность;
* подвижность кистей рук, пальцев;
* физическая выносливость;
* высокая тактильная чувствительность.

**Медицинские противопоказания**

* инфекционные заболевания;
* нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
* психические заболевания;
* гастрит, язва желудка и 12-перстлой кишки;
* болезни, связанные с потерей сознания;
* варикозное заболевание вен.

**Пути получения профессии**

Среднее специальное образование.