

Специалист, отвечающий за качество производимых пищевых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции. Пищевая продукция представлена огромным количеством продуктов. Соответственно, различны и технологии их производства. Выделяют мясную и молочную промышленность; производство хлеба, кондитерских и макаронных изделий; консервное производство и др.



СРЕДНЯЯ ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА



от
31 200
руб.*

* по вакансиям, заявленным в органы службы занятости населения в 2022 г.

ВОСТРЕБОВАННОСТЬ



5
вакантных
рабочих мест*

* по вакансиям, заявленным в органы службы занятости населения в 2022 г.

ДОЛЖЕН ЗНАТЬ

- структуру, планирование и организацию производства, основы организации труда
- ассортимент, рецептуру, технологию приготовления и правила реализации продукции
- основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии
- технологические и потребительские свойства пищевых продуктов
- требования к качеству пищевой продукции

ДОЛЖЕН УМЕТЬ

- обеспечивать организацию технологического процесса производства и реализации готовой продукции
- контролировать соблюдение норм закладки сырья, последовательность операций технологического процесса
- разрабатывать новые виды продукции, нормативную и технологическую документацию на нее
- осуществлять контроль санитарно-гигиенических требований процесса производства, реализации продукции
- вести служебную документацию

ПРОФЕССИОНАЛЬНО ВАЖНЫЕ КАЧЕСТВА

- внимательность, аккуратность
- терпеливость
- склонность к монотонному ручному труду
- умение быстро принимать решения в экстренных ситуациях
- физическая выносливость

МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

- заболевания желудочно-кишечного тракта
- заболевания опорно-двигательного аппарата
- нервно-психические расстройства
- хронические инфекционные заболевания
- заболевания сердечно-сосудистой системы

УЧЕБНАЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Среднее профессиональное образование

- 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие
- 19.01.10 Мастер производства молочной продукции
- 19.01.11 Изготовитель мороженого
- 19.01.12 Переработчик скота и мяса
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- 19.02.01 Биохимическое производство

ГДЕ МОЖНО УЧИТЬСЯ

- ГАПОУ Мурманской области "Мурманский индустриальный колледж"
- ГАПОУ Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н. Е. Момота"
- ГАПОУ Мурманской области "Мурманский колледж экономики и информационных технологий"

ГДЕ МОЖНО РАБОТАТЬ

- Предприятия пищевой промышленности
- Рестораны, кафе, бары