

1. Название профессии: 07210100 - Производство мяса и мясных продуктов

Классификация: Техник-технолог

Срок обучения: на базе 11 класса 2 г. 10 м

на базе 9 класса 3 г. 10 м.

Наименование профильного предмета:

Химия, Биология(9 класс)

Химия, Биология (11 класс)

2. Родственные профессии: Техник-технолог, Лаборант мясоперерабатывающих, научно-исследовательских центрах, в лабораториях и центре стандартизации и сертификации, а также могут быть лаборантами в центрах санитарно-эпидемиологической службы.



3. Сфера профессиональной деятельности: Выпускники данной специальности могут осуществлять свою рабочую деятельность в производстве мясной промышленности, мясокомбинатах.

4. Классификация профессии: Техник-технолог мясной промышленности .

- ✓ **Тип профессий по предмету труда:** тип предмета данной специальности является «Человек-техник», тип предмета данной специальности является «Человек-техник», связанный с техником, технологических линий производственных систем.
- ✓ **Тип профессий по признаку целей:** преобразующие, изыскательные профессии
- ✓ **Тип профессий по средствам труда:** профессия, связанная с преобладанием функциональных средств труда, и с применением автоматизированных и автоматических систем техники.
- ✓ **Тип профессии по условиям труда:** необычные условия.
- ✓ **Класс профессии:** исполнительский (по характеру труда профессия техника-технолога предполагает реализацию однотипных процедур, выполнение стандартных задач по заданному образцу, с четким соблюдением унаволенных правил, нормативов, инструкций).

5. Описание профессии:

Для студентов специальности: 07210100 - Производство мяса и мясных продуктов в период обучения учащиеся колледжа приобретают навыки и знания в области мясной промышленности совершает расчеты и учет мясной продукции о производственной деятельности цеха. Приемка сырья, определение качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; выработка мяса и мясных продуктов, обслуживание

технологического оборудования, теххимический контроль производства мяса и мясных продуктов.

Соблюдает правила и нормы охраны труда, санитарии и пожарной безопасности. Для успешного освоения профессии технолога необходимо иметь базовые знания по химии, математике, биохимии, микробиологии, технологии, оборудовании, процессам автоматизации.



6. Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

- ✓ внимание;
- ✓ хорошая память;
- ✓ аккуратность;
- ✓ коммуникативные способности;
- ✓ моторика рук;
- ✓ ответственность;
- ✓ исполнительность;
- ✓ уравновешенность;
- ✓ усидчивость;
- ✓ развитое мышление;
- ✓ быстрота реакции;
- ✓ координация движений.

7. Медицинские противопоказания:

- болезни, ограничивающие движения рук;
- нарушение координации кистей рук;
- психические и нервные заболевания;
- выраженные нарушения зрения и слуха.
- коммуникабельность;
- развитое внимание к деталям, символам, знакам;

8. Требования к профессиональной подготовке:

Квалифицированный техник-технолог мясной продукции должен знать:

- требования к качеству мяса, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
- формы и правила ведения первичной документации;
- нормы труда и правила техники безопасности;
- характеристику мяса и мясных продуктов, ассортимент и технологию мяса и мясных продуктов;
- организацию и ведение технологических процессов производства мяса и мясных продуктов.

Квалифицированный техник-технолог мясной продукции должен уметь:

- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- выполнять технологические расчеты мяса и мясных продуктов;
- выявлять брак, допущенный при производстве мяса и мясных продуктов;
- контролировать эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;

9. Область применения:

- Производственные деятельности мясных предприятий;
- Учетная, отчетная и техническая документация;
- Первичные трудовые коллективы.

10. Условия труда:

- ❖ в предприятиях мясной промышленности;
- ❖ в мясных цехах (мясокомбинатах).

11. Профессиональный риск:

Многие технологические процессы технологу приходится выполнять вручную, стоя, в течение длительного времени, в условиях резкого перепада температуры и высокой влажности.

Трудиться приходится в вечерние и ночные часы в состоянии постоянной собранности и внимательности. Профессиональные риски обуславливают необходимость регулярного медицинского обследования.

12. Требуемое профессиональное образование:

Для того чтобы получить квалификацию «Техник- технолог», нужно получить техническое и профессиональное образование по специальности 07210100 - Производство мяса и мясных продуктов **13. Карьерный рост:**

Технолог связан с повышением мастерства и накоплением профессионального опыта, что предполагает освоение производственной профессий, получение дополнительного образования.