**Введение**

По оценкам диетологов, человек ежемесячно употребляет в пищу более ста различных продуктов! Производство каждого из них – под строгим контролем: за качество отвечают пищевые технологи.

Профессия технолога пищевого производства не менее сложная и ответственная, чем другие профессии сферы «Инженеры, технологи, мастера». Ведь технолог пищевого производства должен отлично знать не только теорию своей работы, но и быть отличным практиком.  Тем более, квалификация технолога пищевого производства важна с точки зрения карьерного роста. Согласитесь, вряд ли директор повысит некомпетентного технолога пищевого производства и даст зеленый свет в дальнейшем продвижении в работе.  Что касается финансового вопроса работы технологом пищевого производства, то здесь, как и в многих других специальностях, зарплата зависит в первую очередь от региона проживания технолога пищевого производства, специфики учреждения, в котором работает технолог пищевого производства и политики предприятия касательно уровня заработной платы для сотрудников.

Мясо, молоко, кондитерские изделия, консервы, алкоголь, пиво, колбасы и сыры – ассортимент продуктов питания необычайно широк. Для каждого сорта и вида существует своя рецептура. Что отличает «Подмосковный» батон от «Нарезного»? «Направление полосок», – ответит обыватель. «Технология производства и состав», – возразит пищевой технолог.  В советские времена существовали готовые сборники рецептов для каждой отрасли пищевого производства, утвержденные во всех контролирующих организациях. Фабрикам оставалось сформировать ассортиментную политику, закупить необходимое сырье и нанять людей, которые будут следить за соблюдением технологий. Сегодня ситуация изменилась. Конкурентная борьба заставляет предприятия постоянно искать оригинальные рецептуры. Собственные разработки держатся в строгом секрете – участившиеся в последние годы брендовые скандалы связаны именно со стремлением производителей не допустить копирования «своих» продуктов. В такой ситуации пищевые технологи становятся особенно ценными специалистами. Уход главного технолога к конкурентам – это целая трагедия, способная если не разорить компанию, то создать ей серьезные проблемы.

Наибольшим спросом на предприятиях пищевой отрасли пользуются технологи (23,5%, 1-е место в рейтинге) и главные технологи (17,6%, 2-е место в рейтинге), причем чаще всего данные специалисты требуются на производства хлеба, пива и безалкогольных напитков.

**Глава 1. Все о профессии пищевой технолог**

**1.1 Какие бывают технологии**

Мясной и молочной промышленности

В их ведении производство молока, кефира, йогуртов, сыров, колбасы, сосисок и т.п. Работают на мясоперерабатывающих и молочных заводах.

Виноделия и пивоварения

Специфическая отрасль, требующая особой подготовки. Находится на стыке нескольких наук: технолог-винодел должен одинаково хорошо разбираться в ботанике, химии, физике.

Кондитерского и макаронного производства, хлеба

Работают на кондитерских фабриках, в пекарнях, на заводах по производству макаронных изделий. Хотя традиционно все три сферы объединены в одну, своя специфика есть у каждой из них. Например, технолог, который много лет работал на производстве шоколадных конфет, «перестроиться» на макароны сможет с трудом. Поэтому специализацию есть смысл выбирать еще на этапе обучения.

Консервного производства

Одна из самых перспективных отраслей. Жизнь диктует свои условия: все большее количество людей переходит на быстрое питание, домашним консервированием занимаются единицы. Поэтому работа для технологов на консервном производстве найдется всегда.

**1.2 Обязанности пищевого технолога**

В пищевом производстве нет мелочей. Любое отступление от рецептуры может привести к браку целой партии товара.  В какой бы конкретной сфере ни работал пищевой технолог, по большому счету его обязанности одинаковы: предупредить и решить все проблемы, которые могут возникнуть на различных этапах производства. Он осуществляет контроль за соблюдением последовательности и качества операций, сопровождающих процесс приготовления продуктов. Например, для будущей «Докторской» колбасы привезли мясо не того сорта или жирности – объясняться с поставщиком отправляется технолог. По каким-то причинам нарушено требуемое время пастеризации молока – по всей строгости ответит он же. Технолог следит и за состоянием кондиционеров: в цеху, особенно при производстве вин, пива или кисломолочных продуктов, должна поддерживаться определенная температура. Поломка оборудования, непредвиденная задержка поставок сырья, недостаточное количество тары – любая из этих ситуаций может плачевно сказаться на качестве товара. Проблемы возникают практически ежедневно, а их решение может потребовать значительного количества времени и сил. Поэтому рабочий день технолога часто выходит за рамки привычных восьми часов.  Конечная цель работы технолога пищевой промышленности – обеспечение высокого качества продуктов питания, сохранение здоровья людей.

**1.3 Требования**

.

А вы знаете, что профессия технолога пищевого производства не только интересная, но и достаточно сложная? Чтобы с вас получился отличный технолог пищевого производства, нужно обладать теоретическим и практическими знаниями, а главное – уметь гармонично их объединять в процессе работы.

Вообще же технолог пищевого производства – одна из тех должностей, главным критерием отбора на которые является именно образование. В отличие от сейлза, которому нужны интеллект и коммуникабельность, или пиарщика, чья деятельность зависит на 70% от креативности, технолог должен четко знать, почему в шоколадные конфеты нельзя добавлять грецкий орех и что будет с молодым вином, если его без выдержки выставить на полки в магазинах. …Представительниц прекрасного пола в профессии большинство. Специалисты объясняют этот факт спецификой работы. Скрупулезность, исполнительность, четкое следование нормам, аккуратность качества, которые чаще встречаются у представителей слабого пола. Однако в последнее время профессией заинтересовались и мужчины: среди абитуриентов профильных вузов юношей стало значительно больше, чем 10 лет назад. А некоторые отрасли пищевого производства (например, производство пива и алкоголя) и вовсе считаются традиционно мужскими. …

Профессиональные знания, умения, навыки:

должен знать биологию, химию, технологию пищевых производств.

Микроклиматические условия труда:

работа в помещении со специфическим микроклиматом. Обязательное ношение спецодежды. Повышенные гигиенические требования. …

Загруженность анализаторов:

зрительный, вкусовой, кинестетический. …

Медицинские противопоказания, профзаболевания:

недостатки зрения, наличие кожных и инфекционных заболеваний, пищевая аллергия.

Требования к особенностям мышления, внимания, памяти и восприятия:

практическое мышление; хорошее цвето и вкусовосприятие.

Необходимые знания по общеобразовательным предметам:

химия, биология, технология.

**Глава 2. Обучение профессии и последующая работа. Плюсы и минусы**

**2.1 Востребованность профессии**

Сегодня профессия технолога пищевых производств является одной из наиболее востребованных на рынке труда. Хотя существует достаточно большое количество вузов, готовящих специалистов в этой области, тем не менее, многие их выпускники предпочитают работать в других сферах, т.к. бытует мнение, что карьерные возможности технологов ограничены, а уровень заработной платы значительно ниже, чем, например, у выпускников экономических специальностей. На самом же деле, в связи с дефицитом, сложившимся за 90-е годы на рынке труда технологов, спрос на них превышает предложение. Поэтому в крупных компаниях уровень зарплат выпускников-технологов не уступает уровню зарплат экономистов, а профессиональный и карьерный рост часто оказывается динамичнее.

**2.2 Обучение и работа**

У будущего технолога пищевого производства есть два пути: либо пойти на специализированное отделение («технология бродильных производств и виноделия», «технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «технология продуктов питания», «технология мясной и молочной промышленности», «технология консервного производства» и др.), либо получить образование по универсальным специальностям «биотехнология» или «пищевая биотехнология». В собственно пищевых вузах традиционно представлены обе возможности, в химико-технологических, как правило, – только вторая. Стоит отметить, что в любом случае технолог пищевого производства проходит полный цикл обучения по всем отраслям, так что специализация при приеме на работу весьма условна (особенно учитывая не самые богатые возможности выбора для работодателя).

Производственная практика неотъемлемая часть обучения технологов. Уже с первого курса предусмотрены лабораторные работы и исследования, благодаря которым студенты знакомятся с азами профессии.

Начиная с третьего курса обязательна практика на предприятиях. Не все университеты распределяют студентов по фабрикам и заводам. Иногда учащиеся сами подбирают место для стажировки. В этом случае они приобретают дополнительный, очень важный для любого человека навык - умение подать себя и заинтересовать работодателя.

После четвертого курса место для практики приходится выбирать уже с учетом специализации.

А «без пяти минут» выпускники отправляются на преддипломную практику, где получают опыт и знания, необходимые для написания дипломного проекта.

Недавний выпускник вуза приходит на производство на позицию мастера или младшего технолога. Затем последовательно проходит следующие ступени: технолог, старший технолог смены, главный технолог. Вершина карьерной лестницы - начальник производства. Что же ждет выпускников на производстве? Начальная ступень карьеры - должность сотрудника в каком-либо отделе, например в отделе сертификации, где на начинающего специалиста возложат бумажные заботы по обеспечению соответствия качества конкретной продукции установленным ГОСТам. Получать за эту работу, как мы уже говорили, он будет 15-18 тысяч рублей. Технологи с опытом оцениваются в Москве в 21-24 тысячи рублей и занимаются распределением сырья между цехами и проведением различных исследований. Именно они и отвечают за то, какие ингредиенты попадут в тот или иной сорт колбасы. Наконец, в обязанности ведущих специалистов входят задачи подбора сырья для производства и разработки новых видов продукции. Но, как и в любой другой профессии, чтобы стать передовым, нужно быть фанатом.

**2.3 Где можно получить профессию пищевика в Оренбурге**

Проблема пищи всегда была одной из самых важных, стоящих перед обществом. Здоровое питание – основа здоровья нации. Перед пищевой индустрией России стоит важнейшая задача – увеличить до 70 - 80% объем сельскохозяйственной продукции, поставляемой населению в переработанном виде. Необходимо разрабатывать и внедрять эффективные и конкурентоспособные новые технологии. Эта задач по плечу лишь высококвалифицированным специалистам. Таких специалистов уже более трех десятков лет готовит факультет пищевых производств (ФПП) ОГУ.

Качество подготовки специалистов в первую очередь определяется квалификацией профессорско-преподавательского состава и материально-техническим оснащением учебного процесса. На ФПП работают 5 профессоров, докторов наук, 35 доцентов, кандидатов наук. Кафедры постоянно пополняются новыми высококвалифицированными специалистами.

При подготовке по направлениям «Производство продуктов питания из растительного сырья», «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания», «Технология сырья и продуктов животного происхождения студенты изучают в большем объеме химические дисциплины. Студенты, выбравшие направления «Пищевая инженерия», «Энерго - ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии биотехнологии», подробно изучают общеинженерные дисциплины (инженерная графика, сопротивление материалов, теоретическая механика). Все кафедры оснащены специализированными лабораториями с современным оборудованием, позволяющим вести подготовку студентов на требуемом уровне. Выпускник факультета всегда найдет себе работу на элеваторах, мукомольных и комбикормовых заводах, молокоперерабатывающих предприятиях, мясокомбинатах и колбасных цехах, сможет применить свои знания на заводах по производству минеральных вод, газированных и негазированных напитков, слабоалкогольных напитков, вин, крепких алкогольных напитков, пищевых кислот, дрожжей хлебопекарных и спиртовых. Выпускники факультета пищевых производств ОГУ составляют ядро ведущих специалистов перерабатывающих предприятий, а также лабораторий самых разных отраслей.

Факультет поможет стать не только высококлассным специалистом-производственником, но и специалистом высшей квалификации для работы в сфере науки и высшего образования.

**2.4 «Подводные камни»**

К сожалению, в отрасли наблюдается некий дисбаланс между большим количеством выпускников и низким процентом принятых в крупные компании. Причина банальна: уровень владения иностранными языками у выпускников вышеупомянутых вузов оставляет желать лучшего, не говоря уже об азах менеджмента и общей теории современного бизнеса. Все это в основном дается на экономических факультетах – экономисты учат бизнес и по верхам технологии, а технологи – наоборот, досконально знают предмет, но бизнес изучают лишь общих чертах. Это серьезный недостаток нашей системы образования, исправлять который никто почему-то до сих пор не спешит.

Стандартные варианты действий студентов в такой ситуации: после двух курсов пойти в своем же университете на «второе высшее» по экономике, быть в онлайне и изучать бизнес самостоятельно, проходить стажировки и посещать языковые курсы. Об этом следует помнить всем, кто желает по окончании вуза попасть в Coca-Cola, а не на провинциальный винзавод, производящий брендовую продукцию типа «Три топора».

Подобные заводы, кстати, – второй нюанс, на который стоит обратить внимание начинающему технологу-пищевику. Им несть числа, и они по понятным причинам весьма активны в поиске молодых специалистов, порой (хоть и нечасто) даже предлагая им относительно конкурентоспособные зарплаты. Необходимо понимать, что год-два работы на подобном предприятии если не ставят крест на вашей карьере, то как минимум сильно замедляют и осложняют дальнейшее продвижение по служебной лестнице. Слишком велика разница в технологиях, используемых на фабриках «made in USSR» и на предприятиях лидеров рынка. И, учитывая то, что вторые постоянно обновляются и усовершенствуются, а первые времени неподвластны, эта разница с каждым годом лишь увеличивается. При этом технологические знания считаются теряющимися – как правило, они имеют свойство утрачиваться через 2 – 3 года без практики, а практика на оборудовании 70-х годов прошлого века во всем мире рассматривается как отсутствие таковой.

Третья сложность заключается в разбросе стартовых зарплат на различных предприятиях рынка. Причина та же, а следствие – понижение карьерной мотивации выпускников. Впрочем, учитывая темпы роста пищевого производства в целом по стране, будущее профессии можно рассматривать с оптимизмом.