



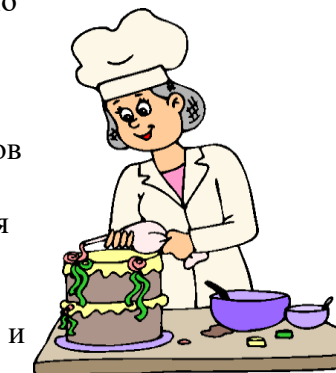
Повар должен знать основные свойства сырья, материалов и полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, технологию и режим приготовления, способы отделки изделий, правила технической эксплуатации оборудования, его регулировку.

Профессионально важные качества специалистов пищевой промышленности:

- хорошо развитый глазомер (умение быстро и точно без взвешивания определять массу полуфабриката);
- высокое развитие зрительной, образной, вкусовой, обонятельной и двигательной памяти;
- высокий уровень концентрации и переключения внимания;
- творческое мышление, пространственное воображение;
- физическая выносливость, ответственность;
- аккуратность, терпеливость;
- доброжелательность, изобретательность.

Медицинские ограничения:

- заболевания органов дыхания;
- заболевания сердечно-сосудистой системы;
- нервно-психические расстройства;
- заболевания органов пищеварения;
- тяжелые заболевания опорно-двигательного аппарата;
- кожные и аллергические



Пищевая промышленность одна из старейших отраслей. Она тесно связана с сельским хозяйством, так как получает от него сырьё. Практически все потребляемое людьми продовольствие проходит промышленную обработку.

Роль пищевой промышленности постоянно растёт. Её развитие позволяет устойчиво обеспечивать людей пищевыми продуктами в течение года.

Пищевая промышленность России объединяет в настоящее время свыше 25 тыс. предприятий с общей численностью 1,5 млн. человек. Доля пищевой промышленности в общем объёме промышленного производства неизменно составляет 12-13%. А следовательно и профессии данной отрасли есть и будут всегда востребованными.



Профессии пищевой промышленности



Уважаемые старшеклассники!

Самоопределение – это очень ответственный выбор, который может существенно повлиять на дальнейший жизненный путь.

Сейчас главное для вас учеба в школе, которую вы и дальше продолжите в учебных заведениях, где вы будете получать знания не только по школьным дисциплинам, но и приобретать знания по выбранной профессии.

Выбор профессии – это один из самых важных шагов, который делает каждый молодой человек. От того, каким он будет – этот первый шаг – зависит многое.

Пищевая промышленность – совокупность отраслей промышленности, предприятия которых производят главным образом продукты питания. Почти в каждом сравнительно большом населенном пункте есть предприятия этой отрасли.

Отраслевая структура пищевой промышленности сложная. В нее входят предприятия, производящие пищевую продукцию, а также мыло и парфюмерно-косметические изделия.

На размещение предприятий отрасли влияют главным образом два фактора: ориентация на сырьевую базу и на потребителя.

Размещение предприятий вблизи районов производства сырья объясняется тем, что в некоторых отраслях (сахарная, спиртовая, консервная промышленность) расход сырья намного превышает массу готового продукта. К тому же такое сельскохозяйственное сырье малотранспортабельно.

Тяготение предприятий к районам потребления объясняется тем, что большинство отраслей пищевой промышленности производят массовую продукцию, которая имеет ограниченные сроки хранения и не может перевозиться на большие расстояния. Поэтому

Пищевая промышленность включает в себя следующие отрасли:

- Мясная промышленность
- Рыбная промышленность
- Фрукто- и овощеперерабатывающая промышленность
- Масложировая промышленность
- Молочная промышленность
- Мукомольная промышленность
- Крахмальная промышленность
- Хлебобулочная промышленность
- Сахарная промышленность
- Кондитерская промышленность
- Макаронная промышленность
- Производство готовых к употреблению блюд
- Производство кормов для животных.



Технолог пищевой промышленности

Любое предприятие пищевой промышленности – это своего рода конвейер, сложный механизм, в котором от исправности всех, даже самых маленьких деталей зависит конечный результат.

Работа **технолога пищевой промышленности** является первичной в процессе производства. Он определяет качество продукции, ее безопасность и вкусовые особенности. Технолог, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи, содействует тому, что сырье превращается в высококлассный



Технолог:

- организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования);
- составляет меню;
- распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу;
- проверяет нормы выхода блюд продукции;
- отвечает за исправность оборудования и качество готовой продукции;
- контролирует соблюдение санитарных норм;
- составляет технологические карты (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.);
- осуществляет своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д.

Технолог должен хорошо разбираться в диетологии, знать всё о калорийности тех или иных продуктов и их насыщенности витаминами и другими полезными микроэлементами.

Повар

Повар – это специалист, который осуществляет приготовление, раздачу блюд, кулинарных изделий, а также приготовление и хранение сырья и полуфабрикатов на предприятиях пищевой промышленности.

Повар осуществляет первичную обработку сырых продуктов, приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд и закусок, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем, супов, соусов, сладких блюд и напитков, а также хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Повар занимается оформлением и раздачей блюд. В процессе работы осуществляет