

Презентація до індивідуальної роботи з
переддипломної практики

«Перспективи мого фаху. Як я бачу його в майбутньому»

Підготувала
здобувач освіти групи
4-ХТ-ВХК-4\11
Мацюк Юля

Перспективи фаху

Забезпечення продовольчої безпеки держави на пряму залежить від рівня розвитку харчової промисловості України, в тому числі від галузей виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Згідно європейських стандартів функціонування цієї промисловості є пріоритетним завданням, яке поставлено перед Україною в умовах глобалізації та інтеграції до Європейського Союзу. Здатність забезпечити потреби вітчизняного ринку та підвищити рівень конкурентоспроможності українських підприємств залежить від чіткого розуміння викликів, які стоять перед стратегічно важливою галуззю вітчизняної промисловості.



Технік-технолог

Завдання та обов'язки.

- Розробка технології.
- Розробка планів по максимальному зниженню витрат при виробництві.
- Участь у створенні нових виробничих програм.
- Здійснення взаємодії з іншими працівниками підприємства.
- Зупинка виробництва (у випадку, якщо було виявлено, що при виробництві використовується неякісне сировину або при випуску було виявлено велику кількість браку).
- Виступи з рекомендаціями.
- Розгляд скарг.
- Вироблення планів організації виробництва.
- Підбір персоналу.
- Контроль за виробленням співробітників.
- Контроль за обладнанням.
- Навчання персоналу.
- Контроль за собівартістю продукції.

Знання та навички

- ❖ Технолог повинен добре знати правила організації документообігу на підприємстві, розбиратися в таких дисциплінах, як мікробіологія, математика та хімія.
- ❖ Такий фахівець зобов'язаний добре орієнтуватися в питаннях, пов'язаних з технологією зберігання, підготовкою необхідних ресурсів для виробництва. Знати всі етапи виготовлення виробів, причини появи браку і способи його усунення.
- ❖ Технолог обов'язково повинен бути добре ознайомлений з правилами техніки безпеки, з усіма необхідними стандартами та технічними умовами виробництва виробів.
- ❖ Повинен володіти такими важливими навичками, як керівництво співробітниками різних виробничих цехів, поліпшення виробничих ліній.
- ❖ Крім того, серед найбільш важливих професійних якостей даного працівника можна виділити аналітичне та логічне мислення, самостійність, здатність максимально оперативно приймати рішення, наявність комунікативних і організаційних здібностей. Хороший технолог зможе знайти спільну мову з різними групами працівників на підприємстві.

Спеціальність «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» дає можливість самореалізації в декількох напрямках



Мій вибір

Під час навчання та відпрацювання практик, я зрозуміла, що найкращим напрямком для мене є виробництво хліба і хлібобулочних виробів.

Щоб стати кваліфікованим технологом на хлібобукарському підприємстві, слід здобути знання у закладі фахової освіти. Велике значення у цьому процесі має проходження практик. Це дає можливість ознайомитися із виробництвом, здобути базові навички, розвивати та удосконалювати їх





А ПОЧАЛОСЯ ВСЕ 3 ЛАБОРАТОРИИХ...



ПОТІМ БУЛИ ПРАКТИКИ....



Можливості

В даний час технолог харчової промисловості вважається досить затребуваним фахівцем. Можна працевлаштуватися в підприємства різної форми власності і потужностей виробництва.

Найчастіше технологи займають посади на фабриках і заводах, у пекарнях, кондитерських цехах, які спеціалізуються на випуску різних типів хлібної, макаронної та кондитерської продукції.



Висновок

Щоб розвивати набуті навички слід продовжувати працювати у даній сфері, використовувати сучасні підходи в організації виробництва, виготовленні та оформленні продукції, розробці нормативної бази;
формувати навички, які притаманні справжнім професіоналам!

