**Профессия - Технолог сельскохозяйственного производства**

Деятельность технолога сельскохозяйственного производства представляет собой работу с применением знаний о свойствах почв и их влияния на урожайность сельскохозяйственных культур, функционировании почвенных организмов, закономерностях развития растений и формировании урожая, морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных, основ эксплуатации перерабатывающего оборудования.

|  |
| --- |
| * Контролировать качество сырья и вспомогательных материалов, поступающих от поставщиков на производство * Организовывать контроль качества и анализ полуфабрикатов * Рассчитывать расход сырья и вспомогательных материалов при производстве * Подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов * Контролировать технологический процесс изготовления продукции: проверять выполнение рецептур, соблюдение технологических параметров на всех стадиях изготовления продуктов животного происхождения по продолжительности, температуре, относительной влажности воздуха, правильности переработки бракованного продукта * Проверять качество готовой продукции согласно санитарным, ветеринарным и иным требованиям и нормам * Обеспечивать экологическую чистоту производственных процессов переработки и изготовления продуктов животного происхождения * Подготавливать продукцию к процедуре сертификации (подтверждения соответствия качества, безопасности товара установленным требованиям) * Разрабатывать новые виды продукции и технологии их производства в области здорового питания населения * Проводить маркетинговые исследования пищевого рынка и предлагать новые конкурентоспособные продукты для производства * Высчитывать и оценивать затраты и результаты работы производственных подразделений предприятия * Организовывать и планировать работу небольшого коллектива * Составлять техническую документацию: графики работ, инструкции, заявки на сырье, материалы и оборудование * Подбирать и размещать технологическое оборудование |
|  | |
| Важные учебные предметы | Автоматизированные системы управления | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | Биологическая безопасность пищевых систем | Биохимия | Метрология и стандартизация | Общая микробиология | Общая технология отрасли | Процессы и аппараты | Реология | Теплоэнергоснабжение предприятий  [Найти специальности со схожими предметами](https://moeobrazovanie.ru/search.php?section=dir_specs_vuz&result&source=spec_article&dir_spec_id=2077) |
|  | |
| Практика студентов | Производственная и учебная практики студентов могут проходить на предприятиях по переработке и хранению продуктов животного происхождения, а именно: на мясо- и птицекомбинатах, рыбообрабатывающих предприятиях, молочных, масло- и сыродельных заводах, мини-заводах по производству колбасных изделий и мясных полуфабрикатов, а также в лабораториях, научно-исследовательских институтах и проектно-конструкторских организациях. |
|  | |