

ТЕХНОЛОГ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Куртов Александр Анатольевич, руководитель производственно-технологической лаборатории [ОАО «Самарский хлебозавод №5»](#), имеющий тридцать лет стажа работы в пищевой промышленности, рассказал о специфике профессии «технолог кондитерского, макаронного и хлебопекарного производства». Сам он попал в пищевое производство случайно – учился в профтехучилище №10, где повстречал Лидию Михайловну Игнатъеву, мастера производственного обучения, оказавшую серьезное влияние на выбор дальнейшего пути: она посоветовала Александру Анатольевичу поступить в Московский пищевой институт. Совет пригодился – Александр Анатольевич считает свою работу своим призванием и счастлив, получая удовольствие от того, чем занимается уже более тридцати лет.

О профессии технолога пищевого производства

Во-первых, задача технолога заключается в поддержании общей организации производства. Ежедневная работа – это технологический контроль, постоянное оформление документации согласно требованиям системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Во-вторых, приоритетной задачей технолога является разработка нового ассортимента на производстве. Ежемесячно внедряются два-три новых наименования, и, конечно, эта задача требует очень много времени на реализацию: многие рецепты технолог разрабатывает са-



А.А. Куртов на рабочем месте

мостоятельно, в лаборатории на производстве, в штат которой может входить до трех-четырех технологов в смену. В лаборатории ОАО «Самарский хлебозавод №5» работают 3 технолога в дневной лаборатории и 4 технолога посменно, есть старший инженер-технолог, который занимается общей организацией производства, т.е. ведением процессов, контролем, есть ведущий инженер-технолог по разработкам, есть инженер-химик, который проводит входной контроль сырья и испытание продукции и сырья на качество, соответствие. Помимо непосредственной разработки нового ассортимента, немало времени требуется на оформление документов, технологических инструкций, рецептур, получение деклараций на новые наименования, что тоже входит в задачи технолога.

Помимо этих постоянных, текущих задач, технологи участвуют и в модернизации, реконструкции предприятия по мере необходимости: установка новых автоматических печей, запуск новых линий производства. Все это требует серьезных технологических расчетов.

Поскольку основная задача технолога – организация производства, специалисту крайне важно постоянно быть в курсе происходящего,

обходить весь вверенный ему сегмент производства снизу доверху несколько раз за смену, наблюдая и устраняя возможные нарушения до того, как они повлекут за собой серьезные проблемы. Со стороны это выглядит так, будто технолог не сидит на месте и не работает, а гуляет, ничего не делает. Это, конечно же, заблуждение: да, технолог не работает на линии, не грузит готовую продукцию, но от него требуется досконально знать весь технологический процесс, наблюдать за каждой линией, каждым конвейером, помнить все режимы, применяющиеся при изготовлении той или иной продукции, температурные и временные параметры,

режимы выпечки. От технолога требуется как можно раньше обнаружить, что какая-то линия начала давать брак, принять решение о том, можно ли исправить что-то на ходу или придется нивелировать всю партию, если исправления невозможны, а это решение влечет за собой убытки, и чем больше предприятие – тем больше убытки.

Об образовании технолога и возможном трудоустройстве

Ответственность, возложенная на технолога, очень велика. И конечно, востребованы технологи с опытом работы, который сегодня нельзя получить во время учебы. Пару десятков лет назад учащиеся профессионального технического училища, выбравшие специальность, связанную с пищевым производством, три дня в неделю проводили на производстве, где с ними занимались мастера-наставники, показывая и разъясняя все на примере своей работы, давая получить так требуемый опыт. Сегодня такой системы не существует: выпускник вуза практически не получает достаточной практики, часто даже не представляет себе, с чем столкнется, придя на производство.

Конечно, некоторые заводы устраивают экскурсии – например, Хлебозавод №5. На бесплатной экскурсии, проводящейся каждый четверг, можно познакомиться с работой завода изнутри. Экскурсовод (инженер-химик) проводит группу по всему процессу, от самого начала – закваски – и до самой упаковки, но это дает представление в большей степени о производстве продукции, чем о профессиональных обязанностях работников производства, хотя и такой экскурсии может быть достаточно, чтобы появился или проявился интерес к пищевой промышленности и работе в ней.

Сейчас открывается все больше и больше частных пекарен и кулинарий, у которых тоже есть потребность в технологах, и если сегодняшний выпускник не смог получить работу на крупном городском хлебозаводе, он сможет трудоустроиться в такой пекарне.

О личных качествах, необходимых для технолога пищевой промышленности

Нужно смириться с тем, что технолог хлебопекарного производства – это не профессия, а образ жизни. После окончания смены работа не заканчивается: даже уйдя с производства домой, технолог думает о том, что происходит на заводе, работающем круглосуточно, и к этому нужно быть готовым. Завод работает круглосуточно – и технолог всегда помнит об этом.

Не менее важны и другие качества: щепетильность, аккуратность, ответственность. Нельзя лениться, нельзя ничего определять на глаз, допускать примерные замеры – нужно проводить анализы. Конечно, многолетний опыт может частично заменить замеры, дать возможность определять влажность теста, например, с высокой точностью, но полагаться только на опыт ни в коем случае нельзя, и любой технолог знает об этом.

Обязательно нужно учиться, сейчас нельзя «вариться в собственном соку». Сейчас так много инноваций, технологических приёмов, модернизаций процессов и прочего. Постоянные тренинги, постоянное повышение квалификации – очень важные условия для профессионала, который желает оставаться профессионалом в своем деле.

Материал подготовлен [АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов»](#) с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного [Фондом президентских грантов](#).