

Департамент агропромышленного комплекса, торговли и продовольствия
ЯНАО

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ямальский полярный агроэкономический техникум»



Номинация: ««Моя профессия – моё будущее»»

МОЯ ПРОФЕССИЯ «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

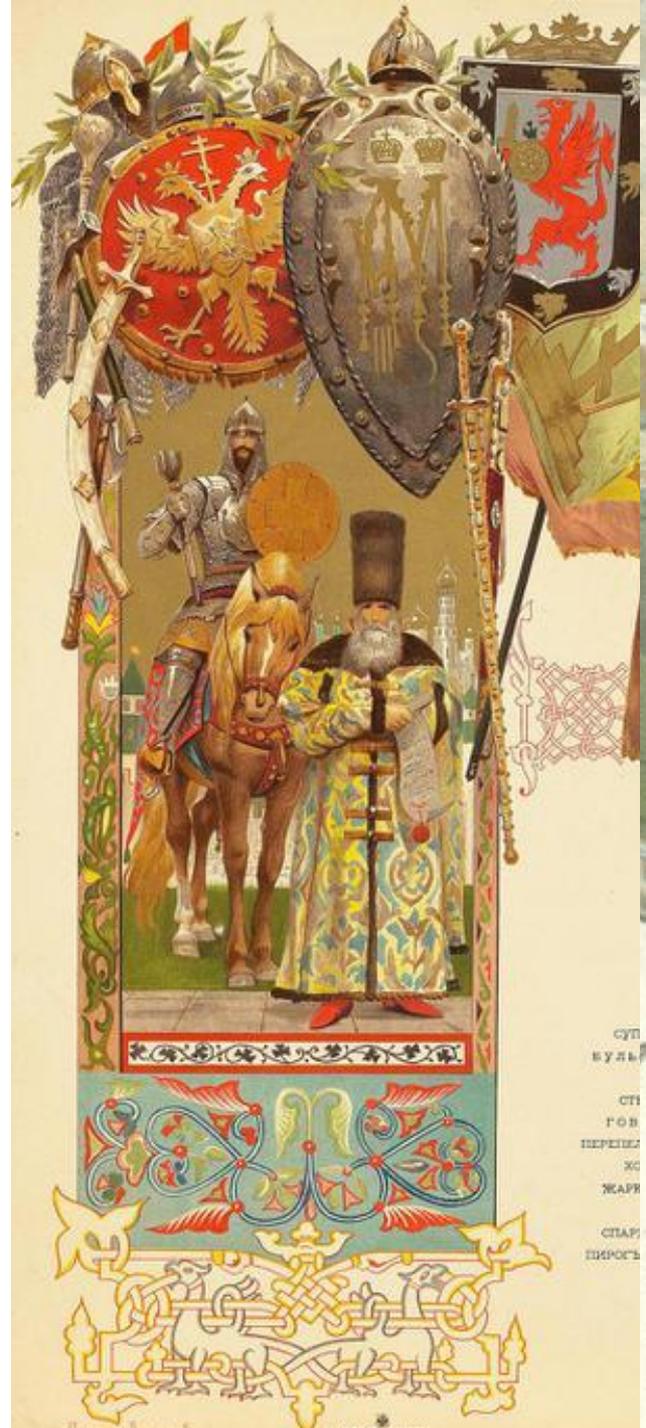
Автор проекта: Салиндер Ада Маливна
Руководитель проекта: Лукина Анна Петровна



Немного

Мы можем только предположить, как начали ловить рыбу первобытные люди, но, должно быть, они быстро распознали, какие огромные пищевые запасы хранят в себе озера, моря и реки. Несомненно, люди начали ловить рыбу голыми руками, но постепенно пришли к заключению, что гораздо эффективнее пользоваться при этом заостренными палками и примитивными рыболовными снастями.

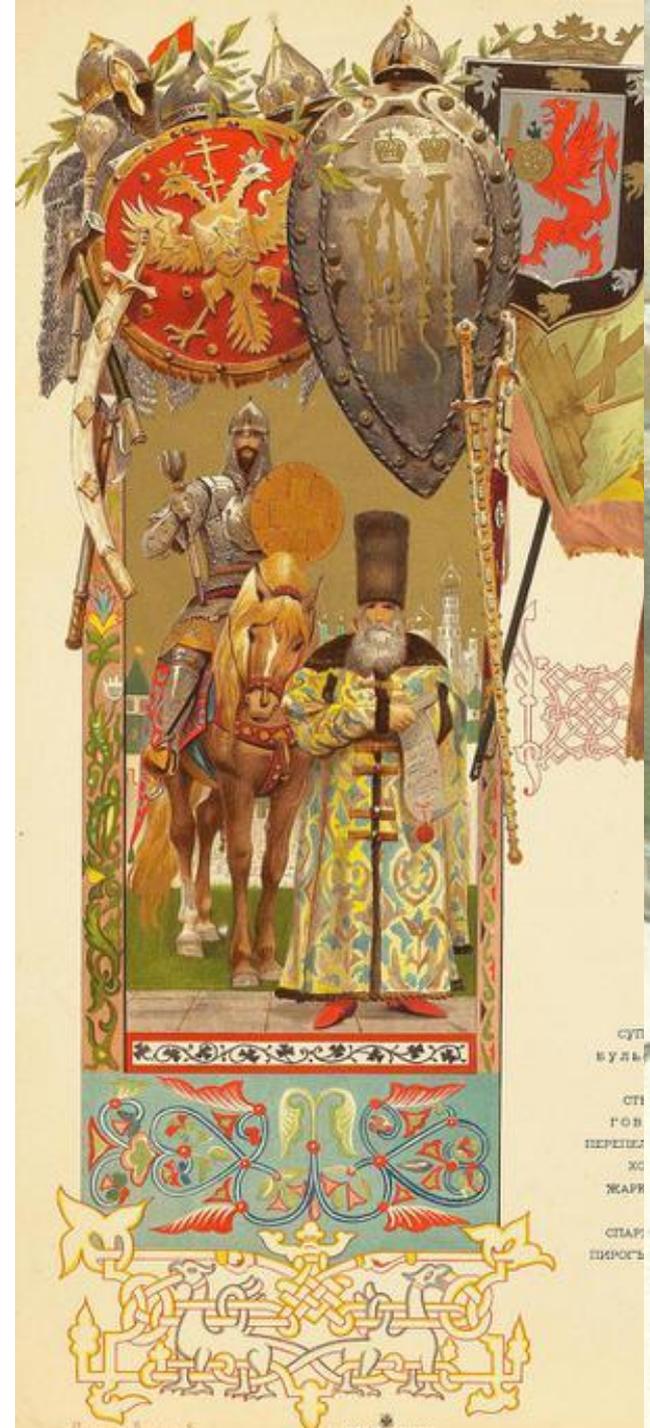
Рыболовство было широко распространено уже в Древнем Египте, Греции и Риме. В древности, когда торговля между странами осуществлялась главным образом по морю, порты играли еще большую роль, чем сейчас. В период поздней Римской республики (второе— первое столетия до н.э.) Косса был одним из главных портов в Западном Средиземноморье. В лагуне за портом находилось первое в Древнем Риме предприятие по разведению и переработке рыбы. Таким образом, рыболовство являлось таким же важным промыслом, как и охота.



Немного истории

(продолжение)

На территории нашей страны – в ее европейской части, в Сибири и на Дальнем Востоке – корни рыбного промысла уходят глубоко в древность. Это закономерно вытекает из особенностей здешних природно-климатических условий: ни скотоводство, ни тем более земледелие интенсивно развиваться тут не могли. Для жителей этих краев рыболовство было основной формой добычи пропитания, а лососевые рыбы служили главным источником белка. В арсенале рыболовов использовались костяные рыболовные крючки, сети, сплетенные из волос и растительных волокон, поплавки из коры и дерева, грузила из камня и обожженной глины, а крупную рыбу добывали с помощью копья, лука и стрел.



Сегодня:

Наблюдаются положительные тенденции. Отрасль начинает наращивать обороты: внедрены новые технологические схемы производства и высокотехнологичное оборудование, соблюдаются правила транспортировки, хранения, переработки и заготовки рыбных продуктов. Появляется огромное количество рыбных комбинатов и небольших предприятий, реанимируются старые предприятия, новые наращивают обороты.





Техник-технолог в совершенстве знает:

- Структуру, свойства и ассортимент производства;
- Современные технологии обработки, транспортировки и переработки рыбы и водных биоресурсов;
- Технологию приготовления блюд из рыбы и морепродуктов;
- Нормативы расхода сырья и вспомогательных материалов;
- Виды брака и методы его предупреждения;
- Нормативно - техническую и технологическую документацию.

Общая характеристика профессии

Лицо, контролирующее проведение технологического процесса на производстве.



Технолог должен уметь:

- Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой, кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой, производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
- Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов;
- Порционировать, гарнировать и подавать блюда;
- Разрабатывать рецептуры различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов;

Место работы:

- Рыбообрабатывающие предприятия;
- На судах рыбной отрасли;
- Рестораны;
- Кафе;
- Столовые.



Плюсы профессии:

- Постоянная востребованность на рынке труда;
- Высокий уровень зарплаты;
- Авторитетная должность :
 - ✓ техник-технолог;
 - ✓ заведующий производством;
 - ✓ старший мастер;
 - ✓ мастер смены;
 - ✓ начальник участка;
 - ✓ начальник смены.



Образование

Департамент агропромышленного комплекса, торговли и продовольствия ЯНАО
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ямальский
полярный агроэкономический техникум»:

«Обработка водных ресурсов»



Срок обучения 3 года 10 месяцев

Образование

Выпускникам присваивается квалификация:



Техник-технолог

с получением рабочей профессий:

- ✓ Оператор коптильных установок;
- ✓ Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов

