

## Профессия «Сварщик» (квалификация- электрогазосварщик)

**Сварщик** – специалист по металлу, который соединяет металлические детали в сложные конструкции при помощи электрической сварки.

Сварщик – рабочая специальность и предусматривает работу на сварочном производстве.

В настоящее время профессия сварщика является одной из самых востребованных в строительной сфере. В условиях нехватки рабочего персонала эти специалисты на особом счету, потому что сварочные работы требуются почти на каждом производстве, а молодых мастеров очень мало.



### Плюсы профессии

- высокая востребованность на рынке труда;
- достаточно высокие зарплаты опытных сварщиков.

### Минусы профессии

- тяжелые условия труда (порой приходится работать в экстремальных условиях, на большой высоте или под воздействием различных метеорологических факторов);
- большая нагрузка на зрение из-за высокой яркости инфракрасного и ультрафиолетового излучения, электрической дуги (появление болезни электроофтальмия);
- наличие других профессиональных заболеваний из-за вдыхания производственной пыли (силикоз, пневмокониоз, бронхиальная астма).

### Место работы

Практически во всех отраслях промышленности необходимы сварочные работы, например, в машиностроении, кораблестроении, сельском хозяйстве, нефтеперерабатывающей промышленности.

### Разновидности сварщиков:

- газосварщики;
- электрогазосварщики;
- специалисты по термитной варке;
- рабочие на установках прессовой сварки;
- рабочие на электронно-лучевых агрегатах;
- рабочие на диффузно-сварных аппаратах.



## Профессия «Повар-кондитер» Квалификация - «Повар» - «Кондитер»



**Повар** – это специалист, в чьи обязанности входит приготовление пищи. Помимо самого приготовления, [повар](#) отвечает за подготовку продуктов: проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда - тоже задача повара. Ведь в пище важен не только вкус, но и запах и аппетитный вид.

### **Плюсы работы поваром:**

- ✓ Универсальная профессия - умение готовить пригодится и на работе, и дома, и в гостях.
- ✓ Повара никогда не бывают голодными, в прямом и переносном смысле. Они нужны в каждом заведении общественного питания: от ресторана мирового уровня до школьной столовой.
- ✓ Свобода творчества и пространство для экспериментов.
- ✓ Возможность начать свой бизнес.
- ✓ Профессия без ограничений по возрасту, в 70 лет [повар](#) остается таким же востребованным.
- ✓ Гибкий график работы.

### **Минусы профессии повара:**

- ✓ Работа требует много энергии, весь день повар проводит на ногах.
- ✓ Могут возникнуть проблемы с лишним весом.
- ✓ Опасные условия труда. Повар работает в небольшом помещении кухни, где много сотрудников, жар от плиты, острые ножи и кулинарные инструменты.
- ✓ Не всегда удобный график работы. Обычно повар начинает работу за несколько часов до открытия, а заканчивает – после закрытия, после того, как последний клиент ушел, а кухня вымыта до блеска.
- ✓ Высокий уровень тревожности, как и в других видах сервиса: из-за ограниченного времени приготовления пищи, ее качества, соблюдения санитарных норм. Клиент и санэпидстанция должны остаться довольны.

### **Популярные направления и специализации**

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню ресторана можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за

определенные типы блюд:

- Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.
- Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
- Повар мясного цеха разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.
- Пекар отвечает за хлебобулочные изделия.
- Кондитер создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы. Не пора ли попить чайку?



**Кондитер** — мастер по изготовлению сладостей.

### **Особенности профессии**

Чем кекс отличается от булки? Как объяснял историк кулинарии Вильям Похлёбкин, кондитерское изделие от хлебобулочного отличается тем, что в кондитерском муки меньше половины. Остальное – сахар и прочие добавки. Кондитерские изделия делятся на сахаристые (варенье, желе, мороженое, конфеты, зефир, халва, шоколад и др.) и мучные (вафли, торты, печенье, кексы и др.). Но в любом случае они отличаются повышенным содержанием сахара или других подсластителей (мёда, фруктозы, фруктов и пр.). Кондитер готовит по заданной рецептуре различные виды теста и начинок, кремов и другие полуфабрикаты, из которых затем выпекает готовые изделия и украшает их. Многие кондитеры делают вручную – с помощью специальных инструментов. Например, украшают торты кремом. Уровень квалификации кондитеров определяется разрядами. Их всего 6. Сразу после окончания училища повар-кондитер получает 3-й или 4-й разряд. Но в процессе работы его можно повышать. 6-й разряд – самый высокий.

## **Профессия «Мастер животноводство»**

### **Квалификация:**

- «Оператор животноводческих комплексов и механизированных ферм»
- «Оператор машинного доения»
- Оператор птицефабрик и механизированных ферм»

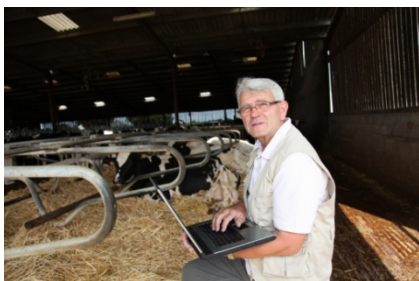
**Тип профессии по предмету труда:** основная деятельность мастера животноводства связана с работой с уходом за животными, что позволяет отнести ее по предмету труда к типу «Человек – Природа».

**Тип профессии по признаку цели:** преобразующий.

**Тип профессии по средствам труда:** ручной.

**Тип профессии по условиям труда:** работа, связанная с пребыванием на открытом воздухе в любую погоду.

**Мастер животноводства** – специалист, который выполняет работы, связанные с организацией и технологией производства продукции животноводства.



**Основные виды деятельности мастера животноводства** связаны с выполнением работ по уходу за животными на фермах и сельскохозяйственных предприятиях.

**Основные обязанности мастера животноводства:** контроль работы машин и оборудования, диагностика их неисправности, устранение возможных аварийных ситуаций на механизированных фермах и комплексах крупного рогатого скота, свиноводства, птицеводства.

**Специалист в области животноводства** должен обладать такими личностными качествами, как любовь к животным, физическая выносливость.



**Мастер животноводства должен знать:** биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота; технологические процессы содержания крупного рогатого скота и производства продукции животноводства на механизированных фермах и комплексах; устройство и принцип работы оборудования механизированных ферм и комплексов; назначение, устройство, принцип действия и оптимальный режим работы доильных аппаратов; технологические процессы машинного доения; правила эксплуатации доильных аппаратов; биологические и хозяйственные особенности свиней; технологии производства продукции свиноводства; назначение, устройство, принцип действия и

оптимальный режим работы основных групп машин и оборудования, используемых в свиноводстве; правила эксплуатации технологического оборудования, применяемого в свиноводстве; биологические особенности птицы, технологию содержания, кормления, выращивания птицы; назначение, устройство, оптимальный режим работы оборудования, применяемого на птицефабриках; основные правила эксплуатации технологического оборудования птицефабрик.



#### **Профессиональный животновод должен уметь:**

- подготавливать к работе оборудование, контролировать режим работы и диагностировать неисправности оборудования механизированных ферм и комплексов;
- принимать решения по устранению возможных аварийных ситуаций;
- выполнять технологические операции производства продукции животноводства на механизированных фермах и комплексах;
- эксплуатировать, контролировать различное доильное оборудование и диагностировать его неисправности;
- принимать решения по устранению возможных аварийных ситуаций;
- подготавливать к работе оборудование, контролировать режимы работы, диагностировать неисправности технологического оборудования свиноводческих ферм;
- принимать решение по устранению аварийных ситуаций;
- выполнять технологические операции производства продукции свиноводства;
- подготавливать к работе технологическое оборудование птицефабрик, контролировать режим работы, диагностировать неисправности машин и оборудования птицеводческих фабрик;
- принимать решение по устранению аварийных ситуаций;
- выполнять технологические операции по производству и переработке продукции птицеводства.

## **Профессия «Автомеханик: Квалификация: «Слесарь по ремонту автомобиля» «Оператор заправочных станций»**

Автомеханик – это высококвалифицированный специалист широкого профиля. Его работа включает несколько процессов: Общение с клиентами. Это неотъемлемая часть работы. Автомеханику важно уметь внятно и доступно объяснить суть поломки и обосновать необходимость ремонта. Проведение диагностических работ. Знание специального оборудования, умение его правильно установить и настроить – вот далеко не полный спектр навыков, нужных для точного выяснения причин поломки. Рихтовка. Это два ли не самая популярная услуга. Она требует не только навыков, но и физической силы. Неправильный выбор метода устранения вмятины чреват появлением трещин, что уже прямой убыток для мастерской. Кузовной ремонт. Все работы по устранению повреждений автомобиля, видимых невооруженным глазом. Проведение сварочных работ. Проведение работ с электрооборудованием автомобиля: тестирование, устранение неполадок и повторная проверка. Ремонт двигателя.

Это далеко не полный спектр ежедневных обязанностей.



## «Оператор заправочной станции»



Оператор АЗС – ответственная работа с множеством обязанностей. Этой профессии свойственна большая текучка кадров, в связи с этим найти работу по данной специальности не составит труда.

### Выполняемые работы

Оператор АЗС контролирует стабильную работу всей заправочной станции и отвечает за её безопасность, отвечает за прием и поставку нефтепродуктов на станцию. Оператор АЗС работает на самой станции за кассовым аппаратом, заполняет документы и занимается всей бумажной работой станции, но также в случае аварийных ситуаций он должен уметь справиться с проблемами на станции самостоятельно. В случае аварии на АЗС, он также обязан предоставить первую помощь пострадавшим людям.

### Должностные обязанности

- Оперативная работа и помощь на станции при возникновении аварийных ситуаций;

- Обеспечение безопасного хранения нефтепродуктов;
- Контроль получения/отправки нефтепродуктов;
- Заполнение и составление учетно-отчетных документов;
- Обслуживание клиентов АЗС;
- Поддержка чистоты на территории АЗС.

### Требования к соискателю

- Ответственность;
- Коммуникабельность;
- Пунктуальность;
- Стрессоустойчивость.

### Условия работы

Оператор АЗС весь рабочий день находится на заправочной станции. Работа включает в себя не только оформление документов, но и физическую работу на самой станции. Работа в основном не тяжёлая, но постоянная в течение всего рабочего дня.



## Профессия «Тракторист машинист сельскохозяйственного производства»

### КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОФЕССИИ

**Тип профессии по предмету труда:** основная деятельность тракториста связана с работой с машинами, что позволяет отнести ее по предмету труда к типу «Человек – Техника».

**Тип профессии по признаку цели:** профессия, связанная с использованием машин с ручным управлением.

**Тип профессии по условиям труда:** работа на открытом воздухе.

**Класс профессии:** исполнительский (алгоритмический); по характеру труда профессия тракториста связана с однотипной работой, организованной по заданному образцу, с четким выполнением установленных алгоритмов при решении стандартизированных задач, полным соблюдением всех правил, нормативов, инструкций.



**Тракторист** – специалист, основная деятельность которого связана с управлением тракторами, а часто и грузовыми автомобилями.



**К основным обязанностям работника относятся:**

- подготовка сельскохозяйственных машин и механизмов к работе, комплектование сборочных единиц;

- регулировка узлов, систем и механизмов двигателя и приборов электрооборудования;
- подготовка почвообрабатывающих машин;
- подготовка посевных, посадочных машин и машин для ухода за посевами;
- подготовка уборочных машин;
- подготовка машин и оборудования для обслуживания животноводческих ферм, комплексов и птицефабрик;
- подготовка рабочего и вспомогательного оборудования тракторов и автомобилей;
- выполнение механизированных сельскохозяйственных работ;
- диагностирование неисправностей и выполнение технического обслуживания сельскохозяйственных машин и механизмов.



**Тракторист-машинист должен знать:** классификацию, устройство и принцип работы двигателей сельскохозяйственных машин; основные сведения об электрооборудовании; назначение, общее устройство основных сборочных единиц тракторов и автомобилей, принцип работы, место установки, последовательность сборки и разборки, неисправности; регулировку узлов и агрегатов тракторов и автомобилей; основные сведения о производственных процессах и энергетических средствах в сельском хозяйстве; основные свойства и показатели работы машинно-тракторных агрегатов; технологию обработки почвы; технические и технологические регулировки машин; технологии производства продукции растениеводства, животноводства;

основные положения технического обслуживания и ремонта машин; технологию ремонта деталей и сборочных единиц электрооборудования, гидравлических систем и шасси машин и оборудования животноводческих ферм; правила первичного документооборота, учета и отчетности.



**Тракторист-машинист должен уметь:**

- производить разборку, сборку основных механизмов тракторов и автомобилей различных марок и модификаций; выявлять неисправности в основных механизмах тракторов и автомобилей;
- производить расчет грузоперевозки;
- комплектовать и готовить к работе транспортный агрегат;
- подбирать ремонтные материалы;
- выполнять техническое обслуживание машин и сборочных единиц.