

**Технолог пищевого  
производства**

**Аппаратчик-оператор  
производства продуктов  
питания из растительного  
сырья**

**Специалист по контролю  
качества пищевой продукции**

**Обвалыщик мяса**

**Оператор коптильной  
установки**

**Аппаратчик приготовления  
кулинарных и кондитерских  
жиров**

Этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным растительным сырьем: маслом, мукой, крупами и т. д.

Этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Это специалист, который профессионально разделяет мясо. Задача этого специалиста — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей. Такие специалисты могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.