

**Технолог пищевого
производства**

**Специалист по контролю
качества пищевой продукции**

**Оператор коптильной
установки**

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

Обвальщик мяса

**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 сырьём: 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 разделывает 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.