



Технолог пищевого производства — этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Специалист по контролю качества пищевой продукции — этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья — 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.

Тестовод — это специалист хлебопекарного производства, который работает на тестомесильных машинах, отвечает за точное соблюдение рецептуры, настройку и обслуживание оборудования, контролирует качество теста в процессе приготовления.

Оператор коптильной установки — этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.

Прессовщик полуфабриката макаронных изделий — это специалист, который изготавливает полуфабрикаты макаронных изделий на специализированных прессах. Он следит за равномерной подачей муки и воды, контролирует работу оборудования.

Сортировщик тушек птицы и кроликов — этот специалист проводит оценку и сортировку тушек птиц и кроликов по различным критериям: весу, размеру, качеству мяса и отсутствию дефектов.

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров — это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Вальцовщик сырья и полуфабрикатов — это специалист, который управляет процессом вальцевания, то есть прокатки сырья или полуфабрикатов между вращающимися вальцами для изменения их толщины, формы или структуры. Вальцы — рабочий инструмент кузнечных, дробильных и других машин — два валка, которые врачаются в противоположных направлениях.