



# Найдите правильное описание профессии

РОССИЯ —  
МОИ ГОРИЗОНТЫ

*Технолог пищевого производства*

?

— 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.

*Специалист по контролю качества пищевой продукции*

?

— этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

*Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья*

?

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

*Обвальщик мяса*

?

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

*Оператор коптильной установки*

?

— это специалист, который профессионально разделывает мясо. Задача обвальщика — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей. Обвальщики могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

*Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров*

?

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



# Правильные ответы

РОССИЯ —  
МОИ ГОРИЗОНТЫ

**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 сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

**Обвальщик мяса**



— это специалист, который профессионально разделывает мясо. Задача обвальщика — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей. Обвальщики могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

**Оператор коптильной установки**



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

**Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров**



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