**Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оператор пищевого производства**

14 октября как обычно прошел онлайн-урок «Проектория» по теме: «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оператор пищевого производства». Активно принял участие 11 класс.

Технология продуктов общественного питания массового изготовления — это направление, которое изучает процессы производства, приготовления и реализации пищи в больших объемах, чаще всего для ресторанов, кафе, столовых и других учреждений.

Специализированные пищевые продукты могут включать полуфабрикаты, готовые блюда, консервы, замороженные продукты и т.д. Они часто разрабатываются с учетом наилучших практик по питательности, безопасности и вкусовым качествам.

Оператор пищевого производства — это человек, который управляет процессами на производстве. Его обязанности могут включать:

1. Контроль за качеством сырья и готовой продукции.

2. Настройка и обслуживание оборудования.

3. Соблюдение стандартов санитарии и безопасности.

4. Оптимизация технологических процессов для повышения эффективности производства.

5. Ведение документооборота и отчетности.

Интересная профессия.

 