

Техник-технолог - бұл аспаздық және кондитерлік өнімдерді әзірлеу, өндіру, сату және сапасын бақылау, тұтынушыларға қызмет көрсету және тамақтандыру кәсіпорындарында технолог ретінде қызмет көрсету бойынша маман.

Технологтың қызметі тамақтану саласындағы жұмыс болып табылады және қажетті құжаттаманы ресімдеу мен материалдық құндылықтарды, жабдықтарды, шикізатты, дайын өнімді есепке алу, сондай-ақ жана тағамдар рецептітері мен технологиялық карталарды жасау саласындағы міндеттер шеңберін қамтиды.

Технолог өнімнің сапасын анықтайды, дайын тағамдарды алу үшін олардың санын есептейді. Мәзір жасайды. Аспаздар арасында міндеттерді бөледі және олардың жұмысын бақылайды. Жабдықтың жарамдылығы мен дайын тағамдардың сапасына жауап береді. Өнім өндірудің прогрессивті технологиялық процестерін енгізуге және халыққа қызмет көрсетуді ұйымдастыруды жетілдіруге жәрдемдеседі. Тамақтану қызметтерінің сапасын арттыруды қамтамасыз ету бойынша бағдарламалар әзірлейді. Тиісті нормативтік құжаттарды ресімдей отырып, тағамдарға, кондитерлік және аспаздық өнімдерге жана рецептураларды әзірлеуді және бекітуді жүзеге асырады. Шикізаттың жана түрлерін енгізу және ассортименттің кеңейтуі бойынша ұсыныстар дайындайды. Тамақ дайындау технологиясының сапасы мен сақталуына жедел бақылауды жүзеге асырады. Нарықтық экономика талаптарын ескере отырып, өндірістік кадрларды даярлауға, қайта даярлауға және біліктілігін арттыруға қатысады. Тамақтану технологиясының жұмысы тамақ дайындау процесінде бірінші болып табылады және тамақтанудағы тағамның сапасын, оның қауіпсіздігі мен дәмін анықтайды. Технолог тамақ өнімдерін өндіру технологиясын, тағамдардың рецептурасын, азық-түліктерді салуды, тамақ дайындаудың қауіпсіздік техникасын біле отырып, шикізаттың жоғары сапалы өнімге айналуына ықпал етеді. Оның бастапқы өнімдердің сапасын анықтаудағы адалдығына, оларды салудың толық нормаларын сақтауына дайындалған тағамның сапасы және тиісінше, мейрамхананың немесе асхананың беделі байланысты.