**Кондитер**

**Мамандықтың жалпы сипаттамасы**

Кондитерлік өнімдерді кондитерлік фабрикаларда және наубайхананың мамандандырылған дүкендерінде дайындайды. Осы рецепт бойынша әр түрлі қамырды, қоспаны, кремді дайындайды. Өнімдерді пісіреді және безендіреді. Дайын өнімнің салмағын тексереді. Қол құралдарын, механикалық және электромеханикалық жабдықты қолданады.

**Маманның жеке ерекшеліктеріне қойылатын талаптар**

Қызмет үшін нәзік дәм мен алкогольді сезімталдық, нәзік түс түсіндіру, визуалды-қозғалтқышты жақсы үйлестіру (қол қозғалысы деңгейінде) қажет.

**Медициналық байқау**

Тамақ пен аурудың аллергиялық реакциясы бар адамдарға: тыныс алу органдарына (бронх демікпесі, созылмалы пневмония және т.б.) жұмыс ұсынылмайды; жүрек-тамыр жүйесі (гипертензия, жүрек жеткіліксіздігі және т.б.); бүйрек және зәр шығару жолдары (нефрит, бүйрек жетіспеушілігі және т.б.); қолдың қозғалғыштығын шектейтін тірек-қозғалыс аппараты; жүйке жүйесі (менингит, миелит және т.б.); көру органдарының (көрнекі сезім мен түс айырмашылығының айтарлықтай төмендеуі); қолында локализацияланған тері (дерміс, экзема және т.б.).

**Оқуға қойылатын талаптар**

Кондитер білуі керек: өнімнің ассортименті; кондитерлік өнімдердің санитарлық-гигиеналық нормалары; шикізат түрлері және олардың қасиеттері; Кондитерлік өнімдерді дайындау және дайындау тәсілі; құрылғыны және арнайы жабдықты пайдалану ережелерін қамтиды. Шикізатты өзінің қасиеттеріне сәйкес өңдеуге, әртүрлі кондитерлік өнімдерді дайындауға және безендіруге қабілетті болуы керек.

**Байланысты мамандықтар**

Бармен, тамақ өнімдерінің жартылай фабрикаттарын өндіруші, балық және теңіз өнімдерінен жасалған ыдыс-аяқтардың аспаздық сарапшысы, наубайшы, аспаз.