

**«Кондитер» біліктілігі бойынша
кәсіби білімі жоқ үміткерлерге қойылатын
талаптар**

1) Формалды емес білім беруді тану шарттары:

Үміткер кәсіптік біліктілікті тану рәсімін өткізу туралы шешім қабылдау үшін білім беру қызметтерін ұсынатын ұйым берген мәлімделген кәсіп бойынша қысқа мерзімді курстарды оқытуды аяқтау туралы сертификат немесе куәлік береді.

2) Информалды білім беруді тану шарттары:

Үміткер кәсіптік біліктілікті тану рәсімін өткізу туралы шешім қабылдау үшін мәлімделген кәсіп (портфолио немесе сұхбат) бойынша алынған тәжірибе нәтижелерінің сипаттамасын ұсынады.

Кондитер білуі керек:

- Тамақтандыру ұйымдарының қызметін реттейтін нормативтік құқықтық актілер.
- Десерттердің, балмұздақ, кондитерлік өнімдер мен әртүрлі ассортименттегі шоколад өнімдерінің сапасы, мерзімі, сақтау шарттары, үлестеу, дизайны мен жеткізілуіне қойылатын талаптар.
- Қамыр, жартылай фабрикаттар, десерттер, балмұздақ, кондитерлік өнімдер мен түрлі ассортименттегі шоколад өнімдерін дайындау технологиясы.
- Кондитерлік өнімдер мен шоколад өнімдерін өндіруге арналған мәзірлерді, өнімдердің өтілімін рәсімдеу, жазбаларды жүргізу және тауар есебін дайындау ережелері.
- Кондитерлік және шоколад өнімдерін өндіруде пайдаланылатын өнімдердің жылыту барысында құнсыздануын азайту жолдары.
- Кондитерлік және шоколад өнімдерін өндірудің технологиялық үрдістері мен режимдерін ұйымдастырудағы өндірістің ерекшелігі.
- Аспаздық өнімдердің дәмін жақсарту үшін хош иістендіргіш заттарды қолдану және олардың мөлшерлеп қосу әдістері.
- Тамақтандыру ұйымдарында еңбекті қорғау, өнеркәсіптік санитария және өрт қауіпсіздігіне қойылатын талаптар.

Кондитер орындауға қабілетті болуы керек:

- Жұмыс орны мен технологиялық жабдықтарды, өндірістік жабдықтарды, құрал-саймандарды, кондитерлік цехтың таразы құралдарын дайындау жұмыстарын орындау.
- Кондитерлік өнімдер мен десерттер жасау үшін технологиялық жабдықты қауіпсіз пайдалану.
- Кондитерлік цехта жұмыс орнының тазалық стандартын сақтау.
- Стандарттар және нормативтік-техникалық құжаттаманы кондитерлік және шоколад өнімдерін өндіру кезінде қолдану регламентіне сай пайдалану.
- Десерттер мен кондитерлік өнімдерді дайындау кезінде сапа мен қауіпсіздікке қойылатын талаптарды сақтау.
- Негізгі өнімдер мен шикізаттың үйлесімділік ережелерін сақтау.
- Қамырды илеу, кондитерлік өнімдерге арналған қоспалар мен жартылай фабрикаттарды дайындау.
- Кондитерлік және шо-Колада өнімдерін өндіру процесінде шикізатты ұқыпты және үнемді пайдалану.
- Санитарлық-гигиеналық талаптарды және еңбекті қорғау және өрт қауіпсіздігі талаптарын сақтау.
- Кондитерлік өнімдерді бөлу (жинақтау).