

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»**

Тема работы:

«Кондитер сахаристых изделий:
престиж и достоинства профессии»

Выполнила работу:

Студентка 1-го курса

Кондрашина Дарья Руслановна

Научный руководитель:

Чернова Ирина Викторовна

г. Новосибирск, 2024г.

Оглавление

Введение.....	3
Профессия «Кондитер сахаристых изделий».....	3
Преимущества профессии	4
Преимущества профессии	4
Обучение	5
Заключение	7
Источники информации	8
Приложение	9

Введение

В современном мире очень популярны профессии, связанные с общественным питанием. Под каждую область общественного питания имеется свой специалист, который с лёгкостью будет реализовывать поставленные задачи. И таких очень много, но я хочу рассказать про кондитеров, потому что сама получаю профессию «Кондитер сахаристых изделий», профессия, требующая полёта фантазии и творчества, именно оно сейчас вызывает больший интерес у людей. Кто-то может сказать, что очень много сладкого вредно для организма, но, а я смело отвечу, что в кондитерском деле полно полезных продуктов, которые никак не повредят организму, а их употребление, наоборот, рекомендовано.

Актуальность: Профессия «Кондитер сахаристых изделий» будет востребована во все времена, потому что все люди любят сладкое. Многие праздничные столы и повседневные чаепития не обходятся без десертов, ведь они являются некой «изюминкой» торжества. Им уделяется большое внимание, в связи, с чем потребность в кондитерах и их мастерстве возрастает. С развитием новых технологий, меняется мода и вкусы потребителей. И задача кондитера – чутко реагировать на эти изменения, предлагая обществу все новые десерты. Но самое большое преимущество профессии «Кондитер сахаристых изделий» – заключается в том, что специалисты этого направления изготавливают полезные сладости, что немало важно для определенных групп населения – дети, люди с ограниченными возможностями здоровья.

Цель работы: познакомиться с особенностями профессии «Кондитер сахаристых изделий» и узнать о тех преимуществах, которые она предлагает.

Задачи:

1. Изучить литературу и источники по истории развития профессии «Кондитер сахаристых изделий»;
2. Изучить характеристики рассматриваемой профессии и выявить ее преимущества;
3. Проанализировать рынок труда и сделать выводы о предпочтениях работодателей;
4. Создать «карту профессии»;
5. Создать «карту направлений в профессии».

1. Профессия «Кондитер сахаристых изделий»

Кондитер — это специалист, который занимается приготовлением кондитерских изделий, сладостей и десертов. Кондитер отвечает за выбор и смешивание ингредиентов, контроль температуры и времени выпекания, создание уникальных рецептов, оформление готовых изделий и приготовлении широкого спектра кондитерских изделий, таких как торты, пирожные, шоколадные изделия и многое другое.

Так как профессия кондитер очень обширная и имеет много подвидов в специальности, мы разберём «Кондитер сахаристых изделий», потому что именно это направление в профессии выбрала я.

Кондитер сахаристых изделий, получив образование, может работать на предприятиях кондитерского производства на следующих позициях:

- **Дражировщик** – специалист, занимающийся приготовлением различных видов драже;

- Изготовитель карамели – специалист, занимающийся приготовлением карамельных изделий;
- Изготовитель конфет — специалист, создающий конфеты, шоколад и другие сладкие угощения;
- Изготовитель мармеладо-пастильных изделий – специалист, изготавливающий мармелад, пастилу и другие десерты на их основе;
- Изготовитель шоколада — специалист, занимающийся производством шоколадных изделий;
- Машинист расфасовочно-упаковочных машин – специалист, ответственный за управление и обслуживание расфасовочно-упаковочного оборудования;
- Халвомес – рабочий, выполняющий работы по ведению процесса вымешивания халвы;
- Специалист по обслуживанию линий по производству кондитерской продукции – специалист, отвечающий за управление и контроль процессов на производственных линиях.

**Актуальный перечень вакансий и условия работы могут отличаться в зависимости от конкретного предприятия и региона.*

Кондитер сахаристых изделий – это специалист, занимающийся изготовлением карамели, конфет, темперированием шоколадных масс и изготовлением шоколада, халвы, мармеладно-пастильных изделий, обслуживанием линий по производству кондитерской продукции на предприятиях кондитерского производства государственного и негосударственного секторов экономики.

2. Преимущества профессии

Преимущества профессии

Как и множество других профессий, профессия «Кондитер сахаристых изделий» имеет ряд своих достоинств. Хотелось рассказать о некоторых из них.

• Востребованность

Востребованность профессии растёт, в первую очередь, за счёт потребителя. Чем выше спрос кондитерских изделий среди потребителей, тем выше будет спрос работодателей на специалистов данного направления. Только по статистике ВЦИОМ¹ за май 2024 года в общей сложности с разной периодичностью продукты с содержанием сахара потребляют абсолютное большинство россиян — 91%, у 39% из которых — сладкие и кондитерские изделия присутствуют в их рационе ежедневно (приложение 1). Соответственно, можно сделать выводы о высоком спросе кондитерских изделий среди населения России.

Подтверждением этого мнение стали данные опроса, проведенного среди студентов колледжа и моих знакомых. Абсолютное большинство из них так же потребляют сладости. (приложение 2). А значит можно сказать о том, что у работодателей на производстве кондитерских изделий растёт и спрос на специалистов в кондитерском деле.

• Адаптация под современные требования

Использование новых технологических процессов, оборудования, введение новых разработанных рецептов позволяют постоянно обновлять ассортимент, упрощать производство и помогают подстраиваться под все тенденции, что появляются в обществе.

• Карьерный рост

¹ <https://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/sladkaja-zhizn-2023>

Кондитер не останется без работы, ведь в каждом кафе и ресторане подают вкусные и красивые десерты. Из-за высокого спроса в потреблении сладостей растёт и спрос в специалистах. А любая работа позволяет развиваться и повышать квалификацию для карьерного роста, что помогает в дальнейшем прийти к большему, чем просто к рабочей профессии.

- Высокая заработная плата

По статистике за 2024 год, по всей России оплата составляет в среднем от 30 тысяч до 60 тысяч рублей². В Новосибирске средняя заработная плата составляет 60 950 рублей.

- Доступное образование

3. Обучение

Получить эту профессию можно в нескольких учебных заведениях Новосибирска на бюджетной и коммерческой основе. Так, например в ГАПОУ НСО «Новосибирском колледже пищевой промышленности и переработки» за 1 год 10. С каждым годом растёт количество желающих поступить сюда, а также средний балл аттестата абитуриентов (приложение 4).

Колледж предоставляет большие возможности для развития обучающихся: начиная от качественного обучения, заканчивая приглашением ведущих специалистов страны. Например, такого как Олег Ильин, который является обладателем звания «Лучший кондитер Москвы» и владельцем сети кондитерских. Он был приглашён для проведения ряда мероприятий, направленных на повышение имиджа профессии. Так же колледж предоставляет:

- повышенные стипендии за особые успехи в учёбе;
- участие в региональных проектах;
- формирование портфолио;
- участие в олимпиадах, чемпионатном движении, конкурсах профессионального мастерства;
- гарантированное трудоустройство.

Так же колледж сотрудничает с крупнейшими предприятиями пищевой промышленности и переработки Новосибирска и области:

- «Мистер Профитроль»;
- ОАО «Хлебообъединение «Восход»;
- Супермаркет домашней еды «Бахетле»;
- Шоколадная фабрика «Новосибирская».

Предприятия предлагают студентам обучаться, заключив договор по целевому обучению, взамен предоставляют льготы при трудоустройстве. Вот несколько из них:

- официальное трудоустройство;
- стабильная заработная плата;
- полный социальный пакет;
- безопасные условия труда.

А также обучающимся предлагают заключение целевого договора, по условиям которого гарантируется стипендия от будущего работодателя (в размере 5000-15000 рублей), стабильное место для прохождения производственной практики и получение бесценного опыта работы, и гарантированное трудоустройство по окончании обучения.

² <https://novosibirsk.gorodrabot.ru/salaries/konditer>

Некоторые предприятия и после трудоустройства помогают своим молодым специалистам, выплачивая подъемные, предлагая льготы, субсидии, компенсации при съёме и покупке жилья и получении высшего образования.

Так, например, ОАО «Хлебобъединение «Восход» выплачивает стипендию обучающимся в размере 5000 рублей (весь период обучения) и после трудоустройства предоставляется комнату в общежитии, либо компенсирует стоимость съёмного жилья.

Но, помимо предприятий, которые сотрудничают с нашим колледжем, студенты могут пойти работать в любое из предприятий, которое подберут под себя, в зависимости от того, какое направление выберут. Вот примерный перечень предприятий из Новосибирска, которые предлагают работать по специальности «Кондитер сахаристых изделий»:

- ООО «Кондитера - НСК»;
- ООО «Лихачевский кондитерский комбинат»;
- ООО «Кондитерская фабрика «Родина»;
- ООО «Белое Дерево»;
- Филиал ООО «ОРИОН Интернейшнл Евро»;
- ООО Кондитерский дом «ЛаФеста»;
- ООО ПП «Шоколадная страна».

4. Заключение

Изучив информацию по профессии «Кондитер сахаристых изделий» и проанализировав весь собранный материал, была подготовлена «карта профессии», в которой отображены все преимущества обучения по данному направлению в «Новосибирском колледже пищевой промышленности и переработки». А также разработана «карта направлений в профессии» для подробного ознакомления с теми должностями, которые может занимать «Кондитер сахаристых изделий». В дальнейшем, будет создана статья для абитуриентов, которые смогут подробнее ознакомиться с профессией.

В заключении хотелось бы сказать о том, что профессия «Кондитер сахаристых изделий» очень обширна и имеет много достоинств как при обучении, так и при работе. Она будет востребована до тех пор, пока люди будут любить сладкое. Хотя профессия и направлена больше на работу со сладким, которое не рекомендуют употреблять в больших количествах, так как оно не является полезным, но в ней есть и работа с продуктами, не несущими вред для организма, а наоборот – пользу, такие как мармелад, зефир и пастила, готовящиеся с использованием натуральных фруктов и без использования химических желеобразователей. Этому направлению есть куда расти и развиваться, а значит все его преимущества будут также расти и соответствовать всем уровням развитости профессии «Кондитер сахаристых изделий».

Источники информации

<https://redsale.by/blog/tutors/profession/cook>

<https://multiurok.ru/index.php/files/proektnaia-rabota-moia-budushchaia-professiia-kond.html>

<https://postupi.online/professiya/konditer/>

<https://www.kp.ru/edu/rabota/professiya-konditer/>

<https://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/sladkaja-zhizn-2023>

<https://skills-trajectory.ru/?p=2888>

<https://www.kp.ru/edu/rabota/zarplata-konditera-v-rossii/>

<https://xn--h1adijab.xn--p1ai/glavnaya/novosti/15-novosti/anonsy/2645-luchshij-konditer-moskvy-podelilsya-opytom-s-nashimi-studentami>

https://ngs.ru/text/food/2024/01/25/73160120/?recordId=73160120®ionId=54&source=general&utm_campaign=4340894&utm_medium=ngs.ru&utm_source=sharetexttop

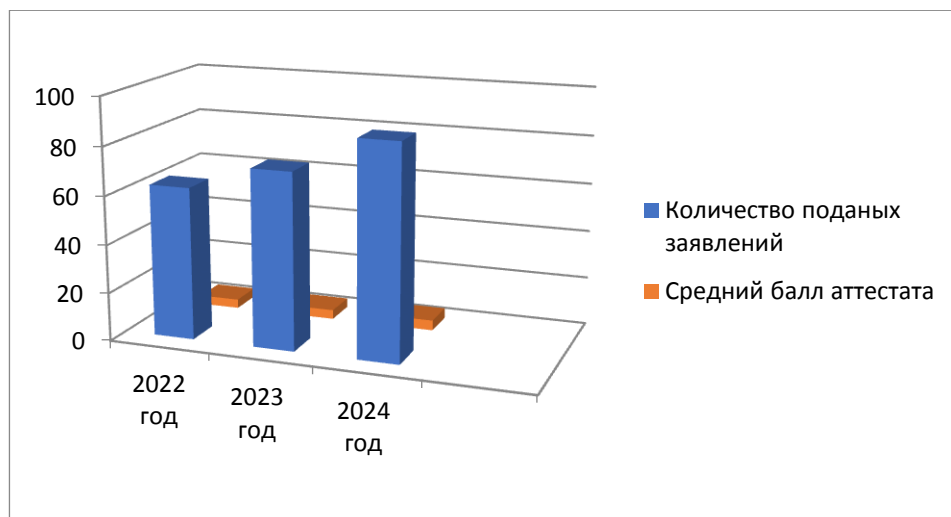
<https://candy-factory.ru/russia/novosibirskaya-oblast>



«Карта профессии» «Кондитер сахаристых изделий»



Данные приемной комиссии по профессии «Кондитер сахаристых изделий»



Приложение 5

«Карта направлений в профессии»

