



1.ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕСІЇ

Історія розвитку професії «Кондитер»



Із розвитком суспільства, із винаходом вогню почалися перші експерименти з продуктами харчування. При археологічних розкопках знайдено хліб, випечений ще 6 тис. років тому з перетертого зерна.

У давньому Єгипті існував цілий ритуал прийому їжі, на картинах величних пірамід принесення жертв Богам, святкування знаменних дат змальоване з великою кількістю приготовлених страв та напоїв. Під час значних перемог над ворогом, радісних подій проводилися у Стародавньому Римі та Греції цілі бенкети з тисячами запрошених гостей. Вже тоді були підготовлені люди, котрі готували їжу та відповідали за те святкування.





1.ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕСІЇ

Історія розвитку професії «Кондитер»



Українська кухня з давніх-давен відзначалась різноманітністю страв із високими смаковими і поживними якостями. В період трипільської культури (3 тисячі років тому) населення Правобережної України вирощувало зернові - пшеницю, ячмінь та просо, а пізніше з'явилося жито. Стародавні

слов'янські народи випікали хліб із борошна, яке розмелювали на ручних жорнах, а пізніше - на водяних та вітряних млинах. Нашим предкам були відомі пироги, калачі, короваї на меду із маком.

Розквіт капіталізму у ХІХст. привів до розвитку харчової промисловості. З'являються багато нових невідомих солодошів. Так з'явилося тістечко "Наполеон", шоколад та кекси.





1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕСІЇ

Історія розвитку професії «Кондитер»



Невеликі ресторації та кафе прагнули наслідувати нову моду і з'являється окрема посада кондитера, що спеціально виготовлює солодощі до чаю та кави. Багаті цукрозаводчики, комерсанти, купці запрошували кондитерів для виготовлення родинних тортів, рулетів під час проведення урочистих подій. Відкриваються перші кондитерські.

Сьогодення професії

Використання сучасних технічних засобів значно впливає на характер роботи та прискорює її. Скільки буде існувати харчова промисловість, стільки ж буде бажання людини скуштувати щось смачне, красиве і радіти на веселих святах, коли наше життя прикрашає кондитер.





1.ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕСІЇ

Соціально-економічне значення професії

Професія кондитера має велике значення у сфері соціально-економічної інфраструктури України. Вона:



❧ дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;

❧ економить час, який раніше витрачався на ведення домашнього господарства;

❧ створює можливість задіяти великі людські резерви, і особливо жінок;

❧ вивільняє більше часу для суспільно корисної діяльності, навчання, культурного відпочинку;

❧ задовольняє естетичні та культурні потреби споживача.

У перспективі подальший розвиток отримають додаткові послуги, що надаються населенню, а також форми обслуговування, що враховують запити сімейного відпочинку, відпуск та доставку виробів додому, приготування виробів із продуктів замовника, забезпечення сімейних урочистостей та молодіжних святкувань.



1.ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕСІЇ

Характер роботи

Професія "Кондитер" - складна і потребує не лише естетичного смаку та художніх здібностей від робітника, але й багатьох знань та вмінь.

Вона передбачає як ручну, так і механізовану роботу за допомогою автоматичних приладів та устаткування. Це маслорізка, кремозбивальна і помадозбивальна машини, пекарські шафи, змішувачі, ножі, котли, духові шафи.

Кондитер у роботі має освоїти багато прийомів та видів основних та підсобних робіт, має справу з великою кількістю сировини: борошно, цукор, яйця, жири, какао, горіхи ароматизатори, барвники і тому подібне.





1.ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕСІЇ

Характер роботи

Кондитер проводить дуже багато різноманітних операцій:

- ☞ фільтрацію,
- ☞ вимірювання сировини,
- ☞ виготовлення за рецептурою тіста, кремів, начинок,
- ☞ регулювання температури,
- ☞ випікання виробів та напівфабрикатів,
- ☞ проводить підготовку і формування фігурних тістових заготовок,
- ☞ наповнює тістечка та торти кремом, помадкою, шоколадом, збитими вершками та ін,
- ☞ здійснює художнє оздоблення виробів,
- ☞ перевіряє вагу готових виробів, що допомагає визначити, чи правильно була дотримана рецептура.



При цьому дотримується необхідних технологічних процесів.



1.ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕСІЇ

Засоби виробництва

Професія кондитера передбачає як ручну, так і механізовану роботу за допомогою автоматичних приладів та устаткування. Це маслорізка, кремозбивальна і помадозбивальна машини, пекарські шафи, змішувачі, ножі, котли, духові шафи.



Засобами виробництва кондитера є спеціалізований кондитерський інвентар та обладнання, до якого відносять:

- ❧ Механічне – тістомісильні, тісто збивальні, кремо- та помадозбивальні машини, машини для подрібнення та замішування сировини.
- ❧ Холодильне: для зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції
- ❧ Теплове – печі для випікання різних типів кондитерських виробів.
- ❧ Ваговимірювальне – різноманітні ваги для зважування.

Крім електричного, теплового та іншого обладнання, кондитер має застосовувати в роботі значну кількість посуду, насадок, шприців та іншого устаткування і знати правила його використання, зберігання: він несе відповідальність за збереження та санітарний і технічний його стан.

КОНДИТЕР



2. УМОВИ РОБОТИ

Ступінь тяжкості та напруженості праці

Праця кухаря належить до розряду фізичної праці середньої тяжкості, але досить важка і напружена. Це обумовлено тим, що багато технологічних процесів виконуються вручну:

- ✂ робота з великою кількістю електро-, тепло- та газоприладів,
- ✂ висока температура та шум,
- ✂ велика кількість активних (пахучих або їдких речовин),
- ✂ висока емоційна відповідальність.

Ці умови викликають іноді перенапруження і ризик помилок або навіть призводять до травматизму, перенагріву, переохолодження та алергічних захворювань, тому ставлять багато вимог до робітника.



КОНДИТЕР



2. УМОВИ РОБОТИ

Обмеження щодо статі

Професія кондитера не має обмежень за статтю.

Працюють і жінки, і чоловіки – особливо останнім часом, коли пішла мода на приватні кондитерські.



Відомо, що найкращі в світі кондитери, кухарі та модельєри якраз чоловіки.



КОНДИТЕР



2. УМОВИ РОБОТИ

Режим праці та відпочинку

При складанні робочого графіка враховується режим роботи підприємства, його тип і характер торгово-виробничої діяльності.

На підприємствах громадського харчування застосовують такі види робочих графіків:

- ☞ лінійний чи змінний (всі працівники починають і закінчують роботу одночасно);
- ☞ стрічковий поточний, ступінчастий (передбачає вихід працівників у різний час із тим, щоб у години "пік" забезпечити найшвидше обслуговування);
- ☞ побригадний (для підприємств, що працюють у дві зміни);
- ☞ комбінований (для підприємств, що працюють більше 12 годин, наприклад ресторанів);
- ☞ сумарного обліку робочого часу (для підприємств, де працівника неможливо забезпечити роботою рівномірно протягом місяця чи року).



У кондитерів восьмигодинний робочий день в одну чи дві зміни (залежно від розпорядку роботи закладу громадського харчування).



3. РИНОК ПРАЦІ

Професія «Кондитер» - одна з небагатьох найпопулярніших на ринку праці, вона завжди була, є і буде актуальною, оскільки потреба людини у харчуванні та підвищенні його культури є неодмінною умовою повноцінної, якісної та продуктивної життєдіяльності сучасної людини.

Сьогодні знайти роботу кондитеру не складе великих труднощів. Якщо ви оволоділи професійними навичками, то можна бути впевненим у високій затребуваності на ринку праці. На вас чекають кондитерські фабрики, спеціальні цехи хлібозаводів, пекарень, кондитерські цехи ресторанів, кафе.



На ринку праці ця професія користується заслуженим попитом, отже, працевлаштування кваліфікованих фахівців, які бажають працювати і вдосконалювати свій професійний рівень, не є проблематичним.





3. РИНОК ПРАЦІ

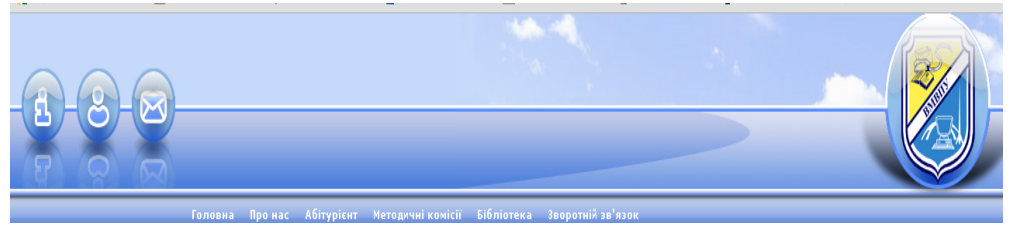
Мережа приватних закладів громадського харчування з кожним роком розширюється за рахунок створення невеликих кондитерських при кафе, ресторанах, барах. Власники підприємств ресторанного господарства нерідко оголошують вакансії та конкурси на посади кондитера у мережі Internet, пресі, періодичних виданнях, каталогах.

Великі кондитерські фабрики та цехи теж охоче приймають молодь, яка стажується та набуває досвіду біля майстрів-кондитерів. Кваліфіковані кондитери мають можливість відкривати власні кафе.

Тому поки існує людське суспільство, будуть перспективи у робітників харчової промисловості і, зокрема, у кондитера.

Кафе -
кондитерська



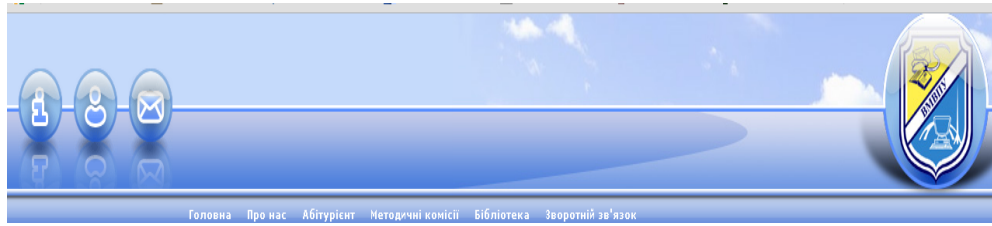


4. ОСВІТНЯ ПІДГОТОВКА

Як правило, підготовка кваліфікованих кондитерів проводиться у професійно-технічних училищах за замовленнями підприємств та закладів громадського харчування. У Вінницькій області функціонують такі професійно-технічні навчальні заклади:

1. Браїлівський професійний ліцей.
2. Державний професійно-технічний навчальний заклад "Гніванський професійний ліцей імені двічі Героя Радянського Союзу Р.Я. Малиновського".
3. Державний професійно-технічний навчальний заклад "Козятинське міжрегіональне вище професійне училище залізничного транспорту".
4. Державний професійно-технічний навчальний заклад "Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище".
5. Державний професійно-технічний навчальний заклад "Вінницьке вище професійне училище сфери послуг".
6. Державний професійно-технічний навчальний заклад "Жмеринське вище професійне училище".
7. Державний професійно-технічний навчальний заклад "Мазурівський аграрний центр професійно-технічної освіти".





4. ОСВІТНЯ ПІДГОТОВКА

8. Крижопільський професійний будівельний ліцей.
9. Кузьминецький професійний аграрний ліцей .
10. Михайловецький професійний аграрний ліцей.
11. Немирівський професійний ліцей..
12. Професійно-технічне училище №14 смт. Вороновиця
13. Професійно-технічне училище №21 м.Калинівка.
14. Професійно-технічне училище №24 с.Городківка.
15. Професійно-технічне училище №21 м.Калинівка.
16. Теплицький професійний аграрний ліцей
Вінницької області.
17. Державний навчальний заклад Центр
професійно-технічної освіти №1 м. Вінниця.
18. Вінницький професійний кулінарний ліцей.
19. Державний навчальний заклад
«Вінницький центр професійно-технічної
освіти переробної промисловості».
20. Державний навчальний заклад "Центр
професійно-технічної освіти торгівлі та
харчових технологій".
21. Вище професійне училище №7 м.Вінниця .
22. Заболотненське вище професійне училище №31.





5. МЕДИЧНІ ОБМЕЖЕННЯ

Професія кондитера вимагає відповідного стану здоров'я, оскільки він працює у несприятливих мікрокліматичних умовах, що може спричинити виникнення або загострення різних хвороб.

Професія кондитера протипоказана особам, які мають такі хвороби:

- ❧ серцево-судинні захворювання, ревматизм;
- ❧ захворювання легень
(туберкульоз, хронічна пневмонія);
- ❧ шкірні захворювання;
- ❧ нервово-психічні
захворювання;
- ❧ простудні захворювання;
- ❧ бронхіт, ларингіт, тонзиліт;
- ❧ гіпертонія, стійка гіпотонія;
- ❧ виразкові хвороби;
- ❧ гастрит, коліт;
- ❧ цукровий діабет;
- ❧ захворювання нирок і сечовидільних шляхів;
- ❧ простудні захворювання;
- ❧ бацилоносійство, дальтонізм.



Особам, що не мають смакових відчуттів, професія кондитера протипоказана.



6. ВИМОГИ ДО ІНДИВІДУАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ

Працювати кондитером може не кожний. Ця професія вимагає від працівника певних індивідуально-психологічних якостей.

Кондитер повинен мати:

- ❧ хороший невербальний інтелект,
- ❧ високий рівень оперативної пам'яті, концентрації та стабільності уваги,
- ❧ вміння переключати та розподіляти увагу,
- ❧ розвинуте наочно-дійове та просторове мислення,
- ❧ стійкий інтерес до художньої діяльності,
- ❧ вміння добре ліпити, малювати,
- ❧ розвинену творчу уяву.

У кондитера повинна бути розвинена тактильна, м'язова та температурна чутливість, хороший нюх, слух, смак, правильне відчуття кольору, хороша зорова та моторна координація, високий ступінь координації рухів рук.

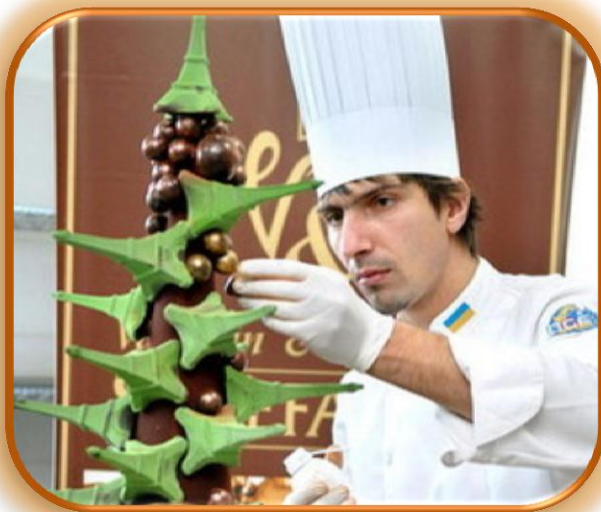
Професія кондитера потребує високої пунктуальності, акуратності: точно дотримуватися температурного режиму, витримувати точну рецептуру, виконувати всі технологічні операції, витривало переносити знаходження в цеху, де випікаються вироби, вчасно охолоджувати їх.





7. ПЕРСПЕКТИВИ

Професія кондитера тим приваблює, що має дуже великий діапазон застосування, ще ніхто не поскаржився на те, що на одній вулиці можуть бути десятки різних закладів — кондитерських, кафе та ресторацій, кожен може мати лише йому притаманні солодоці та ласощі. Кожен кондитер може і повинен мати "своє обличчя", свою, лише йому притаманну марку — неповторний кекс, рулет, тістечко або торт.



Що більший досвід і ширші уміння людини, то швидше він просунеться кар'єрними сходами. Кондитерам, випускникам училищ, присвоюється третій розряд. У процесі навчання азам професії майбутній кондитер вже зможе уявити себе або володарем власної справи або у гурті однодумців.

Після навчання у випусників дуже високі перспективи щодо працевлаштування. Є можливість працювати у приватних підприємствах, що бурхливо розвиваються.

Найбільш здібні люди мають перспективу вищої освіти, що дає шанс реалізувати себе в творчому пошуку серед менеджерів, керівників харчової промисловості.



8. СПОРІДНЕНІ ПРОФЕСІЇ

Професія кондитера пов'язана з багатьма іншими професіями, де предметом праці є продукти.



Професійні знання і навички, набуті під час освоєння професії кондитера, можна застосувати, працюючи кухарем, офіціантом, барменом, буфетником, кулінаром борошняних виробів, тісторобом, пекарем, майстром з виробництва незбираномолочної та кисломолочної продукції, сироваром, маслоробом, виробником харчових напівфабрикатів тощо.



Кухар



Офіціант



Пекар



Бармен