

«Я горжусь своей профессией»

Есть множество замечательных профессий, и каждая из них, несомненно, является необходимой нашему миру. Кто-то строит здания, кто-то добывает полезные стране ресурсы, кто-то помогает людям стильно одеваться. Все люди совершенно разные, однако все нуждаются в питании. Именно поэтому появилась такая профессия, как технолог продукции общественного питания. Я решила стать им. В этой профессии меня привлекает карьерный рост. У меня есть возможность изучить все основы профессии, работать поваром, кондитером, в будущем возглавить ресторан или кафе, а может быть даже открыть свое дело.

Став студенткой, я узнала много нового о своей будущей профессии. Технолог общественного питания – это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания. Технолог должен знать рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи. Представитель этой профессии обязан владеть секретами приготовления пищи, знать все способы рационального использования продуктов. Это профессионал, мастер своего дела, который из обычных продуктов может создать кулинарный шедевр.

От качества работы технолога продукции общественного питания зависит престиж ресторана и столовой. Специ-



алист этой профессиональной области обязан идти в ногу со временем, изучать новые тенденции на рынке сферы услуг, координировать работу в соответствии с ними и внедрять прогрессивные технологии в производство продукции.

За время обучения овладела важными профессиональными навыками. Моя работа доставляет мне удовольствие, мне нравится создавать сложные блюда, это помогает мне осваивать секреты кулинарного искусства. Люблю готовить современные горячие и холодные закуски. Именно они чаще всего производят большое впечатление на гостей, оставляя память о торжестве и таланте повара.

Свое профессиональное мастерство совершенствую через участие в мастер-классах и курсах по профессии. В прошедшем учебном году приняла участие в конкурсе профессионального мастерства среди студентов нашего техникума и заняла первое

место.

В правильности выбора своего жизненного пути я уверена и искренне надеюсь, что именно эта профессия оправдывает все мои ожидания, поможет мне стать успешной в будущем. Я также понимаю, чтобы стать мастером своего дела, мне нужно постоянно работать над собой. Создавать вкусные и красивые блюда, организовывать процесс производства, участвовать в общем деле для меня большое удовольствие. Мне нравится моя будущая профессия, я счастлива, что моя работа приносит радость людям, делает их жизнь лучше: «Когда труд – удовольствие, жизнь – хороша! Когда труд – обязанность, жизнь – рабство!», – согласна с каждым словом героя известной пьесы Максима Горького «На дне».

Юлия Лапина,
студентка второго курса
по специальности «Технология
продукции общественно-
го питания» ОГБПОУ ДТПТ