

Министерство Образования и Науки Мурманской Области

Государственное Автономное Профессиональное Образовательное Учреждение Мурманской Области


“Кандалакшский Индустриальный Колледж”

ГАПОУ МО “КИК”



“Профессия, которую я
выбрала”

Черкасова Эльвира



Каждый из нас еще в детстве задумывался о выборе профессии.

Ведь выбор профессии – один из самых ответственных моментов в нашей жизни. В мире много профессий, но где-то есть одна единственная, твоя...

Так как же её найти? Как не ошибиться?

Раньше я очень часто задавала себе эти вопросы.

А теперь с гордостью могу сказать, я нашла то, что мне нужно!



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.






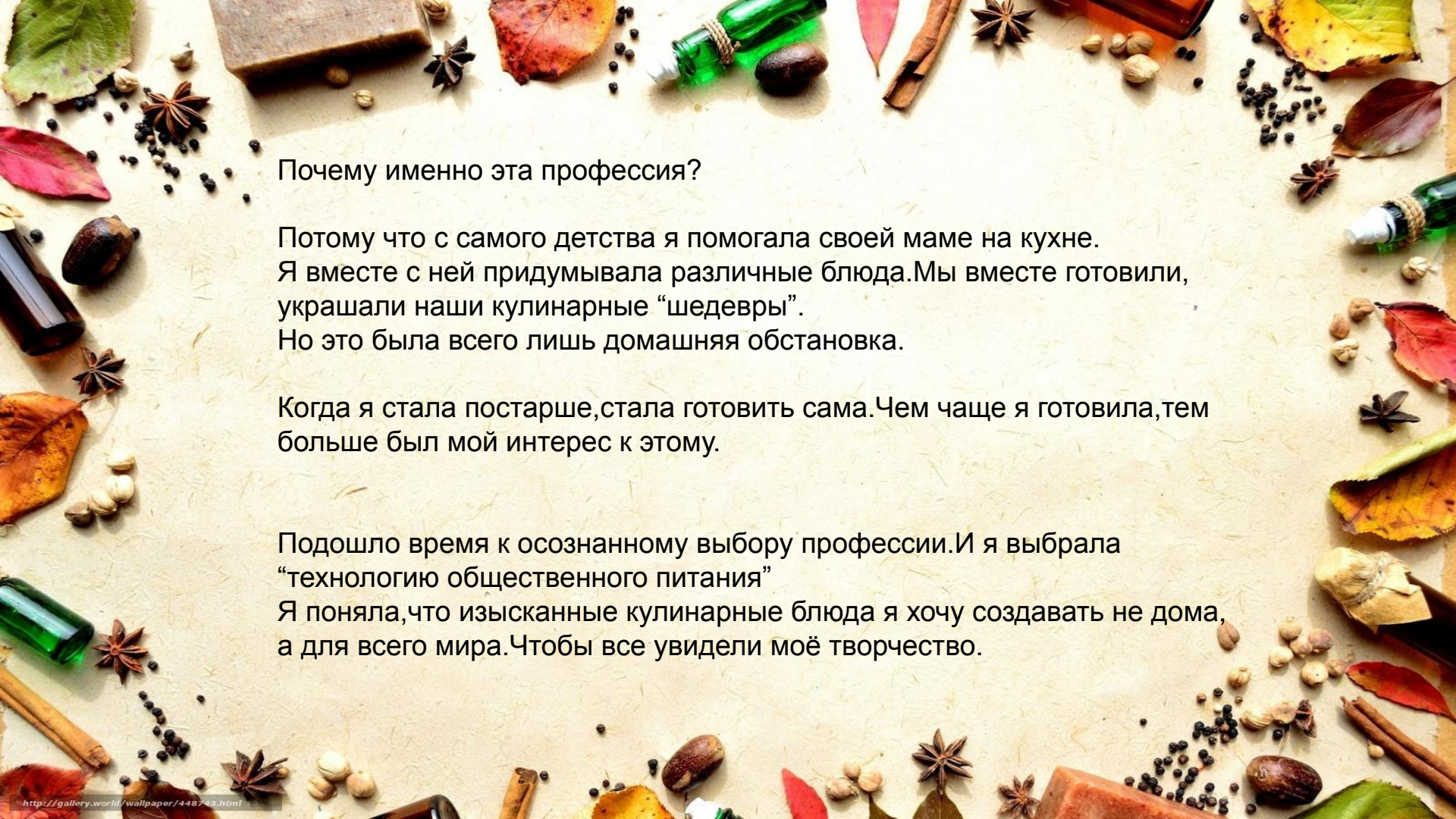
Я, Черкасова Эльвира, студентка Кандалакшского Индустриального Колледжа. Учусь по профессии “Технолог Общественного Питания”

Моя профессия включает в себя:

- организация производства (размещение оборудования, обучение правилам пользования);
- составление меню;
- распределение обязанностей между поварами и контроль их работы;
- проверка нормы выхода блюд продукции;
- внедрение прогрессивных технологий в производство продукции;
- ответственность за исправность кухонного оборудования и качество готовой пищи;
- разработка новых рецептур, оформление соответствующих нормативных документов;
- изучение новых тенденций на рынке общепита и координирование работы в соответствии с ними;
- предлагает новый ассортимент блюд с целью повышения спроса;
- контроль соблюдение санитарных норм;
- составление технологических карты новых блюд (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.);
- осуществление своевременного снабжения производства сырья, инструментами, инвентарем и т.д.;
- принятие участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований современности.



Моя профессия одна из самых сложных и наукоемких так, как она охватывает такие науки как химия, биология, математика, история, психология. Она несет в себе художественное начало. И создание новых, современных блюд.



Почему именно эта профессия?

Потому что с самого детства я помогала своей маме на кухне. Я вместе с ней придумывала различные блюда. Мы вместе готовили, украшали наши кулинарные “шедевры”. Но это была всего лишь домашняя обстановка.

Когда я стала постарше, стала готовить сама. Чем чаще я готовила, тем больше был мой интерес к этому.

Подшло время к осознанному выбору профессии. И я выбрала “технологии общественного питания”. Я поняла, что изысканные кулинарные блюда я хочу создавать не дома, а для всего мира. Чтобы все увидели моё творчество.



Сейчас я учусь на 3 курсе.
И ни капли не жалею о своем выборе.

За три года обучения я приготовила множества
блюд.
И готова творить всю жизнь.


Хочу и с вами поделиться своими маленькими
победами.
Вы наверняка зададитесь вопросом, почему
победами?
Все просто, каждое блюдо, которое действительно
получилось и я выполнила все как следует. Для
меня это победа.
Сразу же появляется еще больше энтузиазма
творить, совершать и совершенствоваться





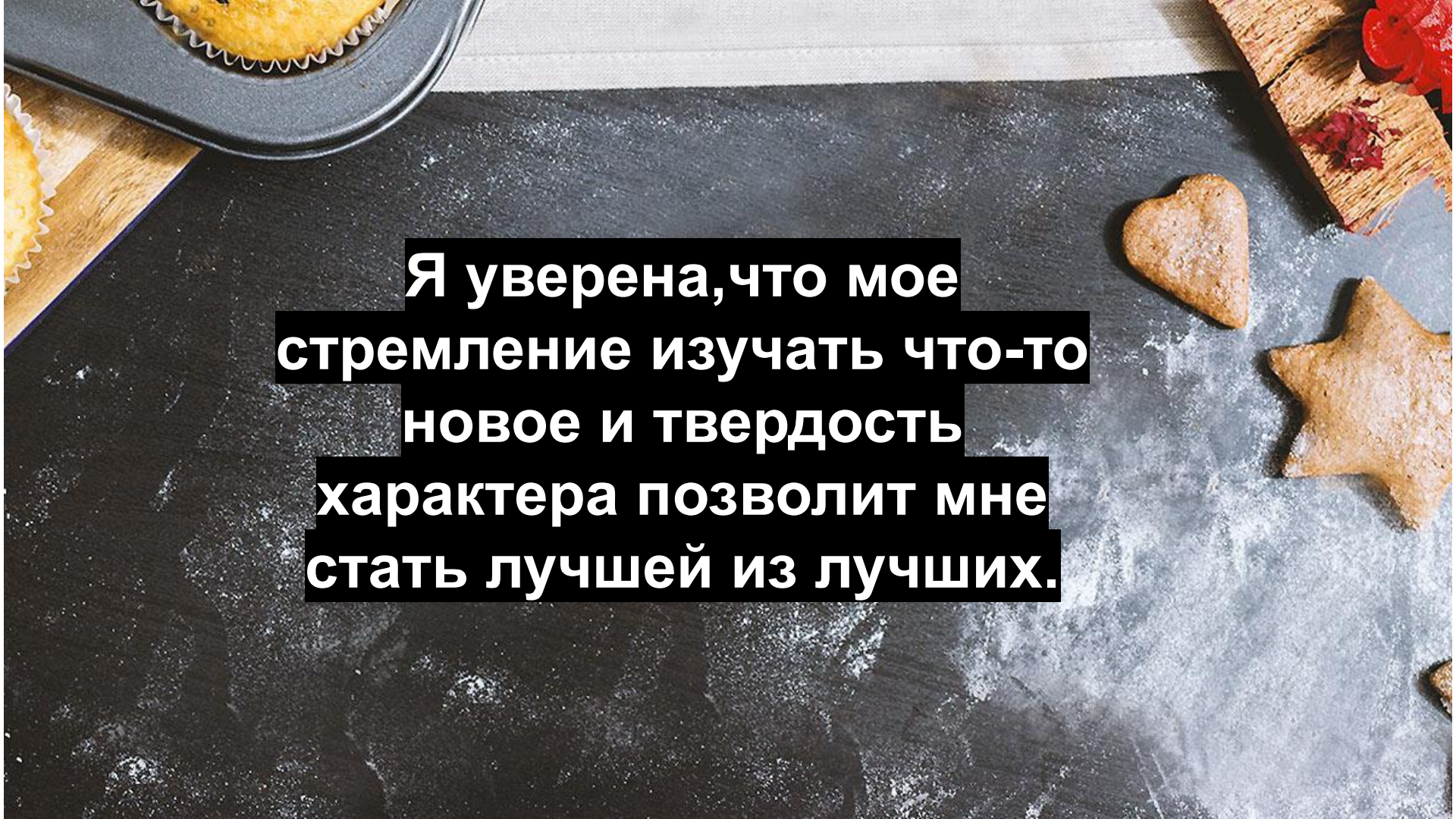




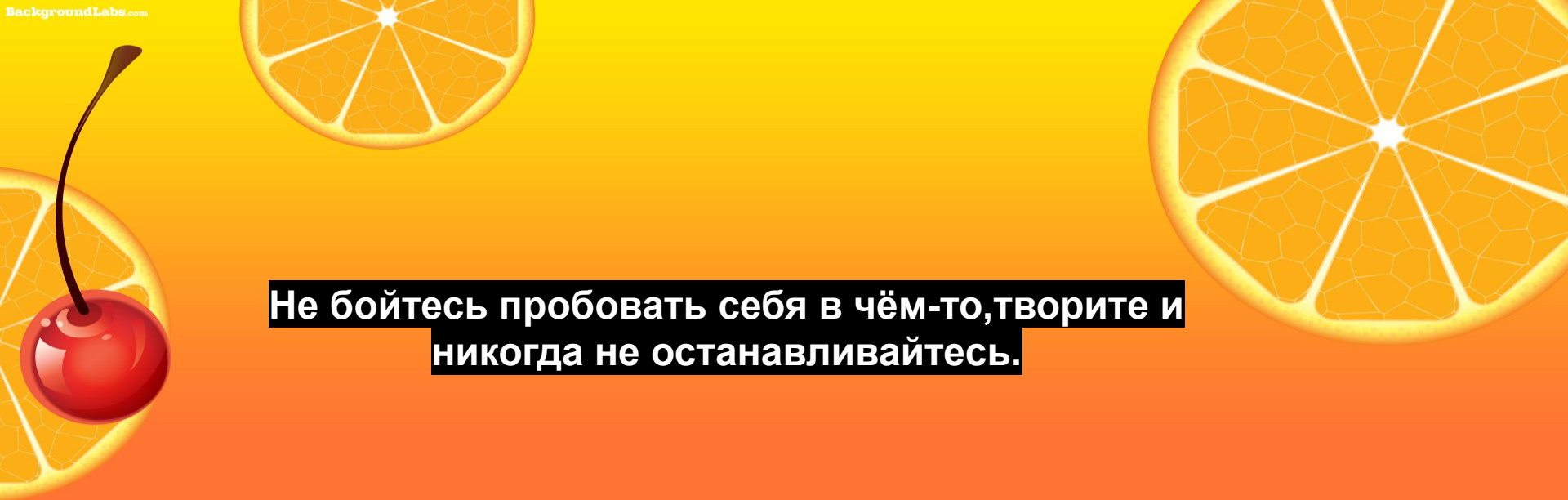


Пока что-это всего лишь
маленькая часть моего
творчества.

Но я не собираюсь
останавливаться на
достигнутом!



**Я уверена, что мое
стремление изучать что-то
новое и твердость
характера позволит мне
стать лучшей из лучших.**



**Не бойтесь пробовать себя в чём-то, творите и
никогда не останавливайтесь.**

**Ведь мечты не сбываются так просто, они всего
лишь мишень, которую вы рисуете вокруг того,
чего хотите. Но в цель нужно попасть вам самим!**

Спасибо за внимание!

