

## **Я И МОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ВЫБОР**

*Кузнецова Ю.А., Приходько С.А., руководитель Эргания Ш.А.*

*ГБПОУ РО «Ростовский торгово-экономический колледж»*

[rtek@rostobr.ru](mailto:rtek@rostobr.ru)

1. Формирование положительной «Я»-позиции.

Каждый подросток имеет возможность укрепиться в позитивном отношении к своему «Я», то есть осознать свои сильные стороны и получить одобрение окружающих.

Проверив себя, взяв долю ответственности за общее большое и интересное дело.

«Познать себя через дело», ориентирующее на постоянное саморазвитие, самообразование, совершенствование с помощью конкретного дела, социального проекта или практической деятельности.

Другая сторона психологического аспекта-возможность максимально адекватного познания себя, именно в процессе реализации конкретного плана, действий, чув

ство  
ответственности, являющейся лучшим стимулом саморазвития.

Очень заинтересовала тема Всероссийской студенческой конференции «Профессионалы для России», так как это тема, очень близкая к нашей выбранной

будущей профессии- техника-технолога Ростовского-на-Дону торгово-экономического

колледжа, специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Немного о нашей группе-обучаясь на втором курсе, все сошлись в мнении, что важны не только профессии, в которых люди делают научные открытия, либо считают важными свои профессии, но и обыденные, очень нужные обществу профессии. Технолог общественного питания-это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной продукции.

Наша профессия одна из самых сложных и трудоёмких, так как она охватывает такие науки как химия и биология, математика и другие, включающие в себя знания многих известных мировых блюд, начиная от шницеля по-столичному и до самых традиционных наших борщей несколько наименований, рассольников и других очень интересных.

Немаловажен тот факт, что профессия не только сложная, но и разносторонне развивающая. Огромное количество людей посещают каждый день сети общественного питания, рестораны, не говоря о том, что юбилеи, праздники, свадьбы не могут обойтись без привлечения предприятий общественного питания.

Профессия технолога общественного питания несёт в себе художественное начало, ведь ежедневно создавая шедевры, мы становимся не просто художниками, а творцами своего дела, доставляя людям огромную радость и большое чувство гордости, когда, наши гости заходят в банкетный зал, и видят торжественно красиво оформленные блюда, или приходя домой вы ощущаете вкус и запах приготовленной домашней выпечки, пахнущей тестом и запахом ванили, или скворчащей в сковородке румяной хрустящей картошечки.

Мы, как и многие школьники очень долго выбирали профессию, и конечно испытывали трудности, ведь очень много вокруг разных отраслей, манящих к себе «красивыми»

званиями профессий. В итоге выбор пал на то дело, к которому лежит душа, ведь будущая профессия должна приносить не только радость и доход, но и призвание, для того, чтобы «на работу –как на праздник».

Каждому человеку во все времена еда была и есть одной из главной темой жизни, так как человек рождаясь, главным в его жизни и основой является питание, и даже в космическом

пространстве ,люди изобрели такую еду, которую используют там, как основу жизненной позиции.

Поговорим о том, какими же качествами должен обладать повар и техник-технолог, это , в первую очередь аккуратность, кропотливость и терпение, любознательность, и конечно же стремление к развитию и совершенствованию, готовность к физическому труду.

Всероссийская интерактивная студенческо- научная конференция «профессионалы для России"

Работали над конференцией студентки

Ростовского торгово- экономического колледжа Кузнецова Юлия, Приходько Стелла  
Рассмотрим тематику такого направления конференции "Я и мой профессиональный выбор"

Мы, обучаясь на втором курсе сошлись в мнении, что важны не только профессии, в которых люди делают научные открытия.

Но и обыденные, очень нужные обществу профессии.

Учимся мы на специальности техник - технолог и можем с уверенностью сказать, что технолог общественного питания - это специалист по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции.

Эта профессия одна из самых сложных и трудоемких так как она охватывает такие науки как: химия, биология, математика и включает в себя: знание многих известных мировых блюд от всех известных нам котлет по-киевски до традиционных блюд.

Немаловажен тот факт, что профессия не только сложная, но и очень интересная. Огромное количество людей каждый день посещают сети общественного питания, рестораны.

Профессия технолога общественного питания несет в себе художественное начало, ведь, ежедневно создавая шедевры мы становимся не просто художниками, а творцами.

Мы, как и многие школьники очень долго выбирали профессию и конечно испытывали трудности, ведь было много разных отраслей.

В итоге выбор пал на то дело, к которому лежит душа, ведь будущая профессия должна приносить радость и доход.

Каждому человеку еда нужна с самых первых дней жизни.

Поговорим о том, какими же качествами должен обладать повар и техник- технолог:

В первую очередь аккуратность;

Кропотливость, терпение;

Любознательность, и, конечно же стремление к развитию и совершенствованию;

Готовность к физическому труду, энергичность и активность, ведь в этой профессии практически весь день проходит "на ногах";

Умение выполнять параллельно несколько действий, переключаясь с одного действия на другое;

Предусмотрительность и ответственность.

Мы считаем, что выбранная нами профессия является не только интересной и развивающей мышление и фантазию, но и является определенным направлением искусства!

Стоит отметить, что люди всегда ели и будут есть, тем самым мы отметили то, что профессия техник- технолог является и будет являться актуальной еще долгие годы.

Особенно сейчас в эпоху актуальности спорта и здорового питания, когда человеку важен не только вкус еды, но и ее полезные свойства. Именно наша профессия раскрывает возможность самим разрабатывать рецептуры блюд. И создавать необычные и эксклюзивные по вкусовым качествам и внешнему виду блюда и различные изделия. На первом курсе мы только начали изучать основы различных методов приготовления блюд и изделий. Пообщавшись больше мы поняли, что у каждого из нас есть определенная тяга к различным направлениям поварского дела. Кому-то нравится печь торты, изготавливать различные сладкие изделия, заниматься sandy-барами и совершенствоваться в этом направлении. Кто-то же мечтает достичь совершенства и создать свое авторское блюдо.

На втором курсе у нас появились практические задания и лабораторные работы, которые очень вдохновляют нас на изучение, иногда даже на изобретение чего-то для нас нового и необычного. Участвовать в этой конференции и вдохновившись нашей профессией, поработав некоторое время на предприятии мы углубились в тонкости выбранной нами профессии и уже работаем над тем, чтобы оттачивать то, чему мы уже научились.

Как я писала ранее – вместе с девочками мы проходим практику в ресторане. Это очень интересно. С каждым новым днем мы приобретаем не только теоретические, но и практические знания. За счёт нового оборудования мы получаем тот опыт, который невозможно получить дома. Опытные шеф-повара отвечают даже на самые глупые вопросы, но зато они радуются росту вместе с нами.

Ежедневно наши навыки только преумножаются, и кроме качественного исполнения работы мы увеличиваем и скорость отработки того, или иного блюда. Кажется, что только вчера мы только взяли нож в руки, а от неопытности не знали, как его правильно брать в руку. А уже сегодня, мы гордимся самостоятельно приготовленным, настоящим русским борщом. Кстати говоря о борще – теперь это наше любимое блюдо, поэтому считаю нужным рассказать о его происхождении.

На рисунке 1 изображен борщ. Борщ – это славянское блюдо. Его готовили украинцы, поляке, молдаване, и конечно же, мы – русские. Отличительной чертой борща является добавление свеклы в конце, за счет чего он имеет характерный красный цвет. Изначально такое название произошло от растения «Борщевик». Существуют разновидности борща: горячий, который готовят зимой и холодный, который соответственно готовят в теплое время года. Как правило, варить его нужно на мясокостном бульоне, но простые крестьяне могли себе позволить подобное лишь на праздники – именно поэтому добавляли толчёное сало с чесноком и луком. Обязательным ингредиентом является свекла. Свеклу нужно предварительно протушить с кислотой, чтобы сохранить яркий красный цвет, при этом нельзя добавлять другие овощи. Также, как правило, отдельно пассеруются лук, морковь, петрушка с последующим добавлением помидоров или томатной пасты. . Обычно подают с ржаным хлебом и сметаной.

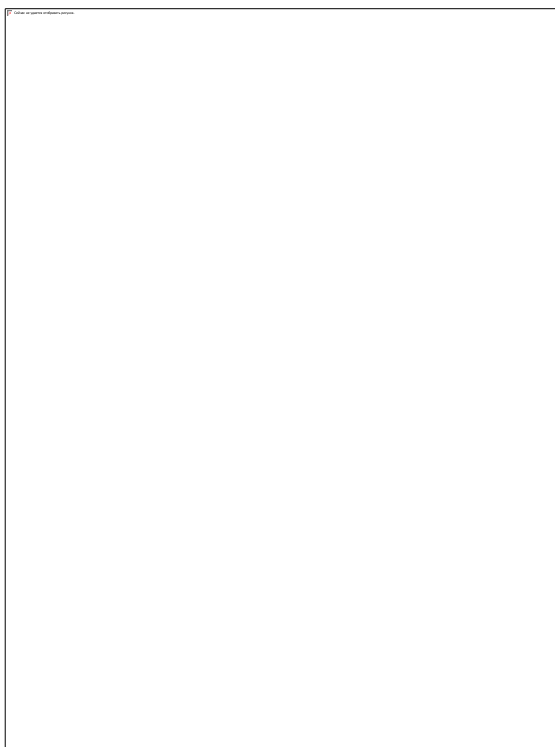


Рисунок 1



Рисунок 2

На рисунке 2 представлено студентка Кузнецова Юлия, выполняющая лабораторное задание по жарке блинчиков на профессиональном оборудовании



Рисунок 4



Рисунок 3

На рисунках 3,4 изображена студентка Приходько Стелла, выполняющая нарезку лука в холодном цеху

Сделаем еще шаг от теории к практике и немного поговорим о профессиональном поведении, которое без особой натяжки можно связать с нравственными взглядами человека. Выше упоминалось учебное заведение и в нем готовят истинных профессионалов.