Эссе

Меня зовут Кожура Иван.

В детстве я мечтал стать доктором, ветеринаром, продавцом, актером. Когда я учился в 8 классе, понимал, что нужно сделать серьезный выбор: кем стать? Ведь выбор профессии - это, как я считаю, выбор будущего образа жизни. Выбор профессии - это второе рождение человека. От того, насколько правильно выбрана профессия, зависит многое в нашей жизни: наши успехи и неудачи, карьера, материальное и социальное положение, наше внутреннее состояние души, наша судьба.

Я просматривал сайты учебных заведений нашей области и Хабаровского края, так как родители не хотели отпускать меня далеко от дома и желали, чтобы я учился в Биробиджане. На сайте Технологического техникума я нашел характеристику специальности «Технология продукции общественного питания». Меня она очень заинтересовала, и мне захотелось узнать об этой специальности больше информации. Весной, во время проведения мероприятия «День открытых дверей», я посетил техникум и определился с выбором: буду технологом производства продукции общественного питания! Нам, школьникам, рассказывали, что профессия «технолог» очень сложная и ответственная, что технолог любого направления должен быть отличным практиком, что технология поварского дела известна с давних времен. Как только древнейшие люди научились пользоваться огнем и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников оно получается вкуснее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни.

Сейчас, обучаясь на 4-ем курсе, я уже знаю о моей профессии столько много интересного, что готов сам рассказывать о том, как от поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи, здоровья и благополучия, что еще в Древней Греции возник культ Акслепия, мифического врача-целителя, автора первых трактатов о здоровой пище. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название "кулинария" (от лат. culina - кухня). Теперь я точно знаю, что повара всегда были и остаются настоящими творцами, причем творцами, несущими серьезную ответственность за то, что они делают. От поваров, служивших при дворе того или иного князя, например, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств.

Скажу честно, на профессию «Технология продукции общественного питания» я пошел учиться без какой-либо цели, так настояли мои родители. И, посоветовавшись с ними и своими друзьями, решил: «Попробую!»

Проучившись полгода, я понял насколько эта профессия
интересна, она одна из самых сложных и наукоемких и может оттолкнуть многих людей своей сложностью. Ведь, чтобы стать хорошим технологом продукции общественного питания, нужно хорошо знать биологию, химию, математику, физику историю, психологию, технологию приготовления всех известных мировых блюд, их историю происхождению и приготовления, знание языков, техники, культуры общения, составления меню и набор персонала, и, естественно, технологии производства этой отрасли, в которой будешь работать.

Начинать учиться было сложно, но, я думаю, главное - верить в себя, и все получится. Согласитесь, это неплохой шанс: бросить вызов самому себе и судьбе и осознать, что многие профессии уходят в прошлое, но профессия повар – технолог – это на века!

Оказалось, что учеба по профессии технолога достаточно интересная. На втором курсе обучения начались увлекательные лабораторные работы и учебная практика, что стало ценным опытом в моей жизни.

А еще я все годы учебы успевал по предметам общеобразовательного и профессионального циклов на «хорошо» и «отлично», самостоятельно повышал свой профессиональный уровень, изучал специальную литературу по своей будущей профессии. С интересом и старанием овладевая своей будущей профессией, я не забывал, что вокруг много других увлекательных и полезных занятий и был участником: межрайонного молодёжного форума «Дальневосточный мотив 2020» реализуемого в рамках грантового конкурса «Измени жизнь к лучшему», творческой площадки «Территория ярких» регионального фестиваля «Студенческая зима – 2019», мастер-класса «Харизма в анимации. Игротанцы-теория и практика» творческой группы «Енот», г. Хабаровск, конкурсной программы «Земля на которой я счастлив», открытия первого крытого ледового катка «Победа» в городе Биробиджане, спортивных соревнований по настольному теннису, конкурса профессионального мастерства «День пирога» в рамках Недели кулинарии, активным участником волонтерского корпуса техникума «Вектор добра», принимал непосредственное участие во всех благотворительных акциях: «Добрые руки», «Поздравим ветеранов с Победой!», «Зеленая Россия», «Книга в подарок».

Как активный участник научного сообщества педагогов и обучающихся «Стимул» я стал победителем II научно-практической конференции « От творческого поиска к профессиональному становлению». Где выступил с докладом на тему: «Маркетинговые исследования соевой продукции в сети супермаркетов города Биробиджан». И в 2022 году я был удостоен ежегодной премии губернатора Еврейской автономной области «За особые успехи в учебе, спорте, творческой деятельности и общественной жизни».

Спасибо моим преподавателям, что помогли мне подходить творчески и ответственно к любому делу, воспитали во мне принципиальность и активную жизненную позицию!

В наше время, в век развитых технологий и перемен во всех сферах
жизни, нужно обладать востребованной и современной профессией, которая будет нужна и полезна людям. В современной жизни практически каждый человек знает значение слова «технология» или словосочетания «современные технологии». Представитель этой профессии занимается очень серьезным делом. Технолог разрабатывает и совершенствует процессы производства. Под его контролем находится эффективность организации труда и решение производственных проблем по мере их возникновения.

Сейчас многое зависит от здоровья людей, окружающей обстановки,
продуктов употребления и разнообразного сырья. Без всего этого сложно или даже невозможно представить нашу жизнь. А также невозможно уследить за всем, что происходит вокруг. Что мы пьем, что едим, чем дышим, что рядом с нами. В основном, как правило, люди принимают эти факторы как обыденность, неотъемлемую часть жизни, не задумываясь, какие опасности могут таиться в том, что и где мы едим, что самая пусть вкусная, но неправильная пища, может отрицательно влиять на здоровье
людей, вызывать опасные болезни или приводить к смерти.

Я горд, что моя профессия дает возможность людям спокойно жить и быть уверенными в том, что они едят. Для постоянного контроля и
наблюдения за качеством пищи, проверки, поиска и устранения проблем ее приготовления существуют люди, с такой профессией как моя, без которых невозможна жизнь остальных.

Это очень интересная и разносторонняя, нужная для общества, полезная, ответственная и важная работа, ошибки в которой могут стоить здоровья людей, потери больших средств в производстве, загрязнения окружающей среды.

Я лично убедился в этом, когда, будучи студентом 4 курса, пошел на практику в кафе-бар ООО «Шейк», где мне предложили работу техника-технолога продукции общественного питания и где я работаю сейчас.

Моя работа интересная и сложная. Технолог – это специалист широкого профиля. Я составляю заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечиваю их своевременное получение со склада, контролирую сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации, определяя качество сырья, рассчитываю нормы закладки сырья для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляю меню и прейскуранты, обеспечиваю на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий.

В мои обязанности входит осуществление постоянного контроля над технологией приготовления пищи, и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены, проведение бракеража готовой пищи, предупреждение и решение всех проблем, которые могут возникнуть на различных этапах производства, которые возникают практически ежедневно, а их решение может потребовать значительного количества времени и сил. Разве я мог подумать, что мне доверят разрабатывать рецепты новых фирменных блюд и составлять на них технологические карты!

Не зная и не понимая, что может таить в себе пищевой ингридиент, не всегда найдутся люди, готовые попробовать продукт и его действие на себе. Поэтому в мире просто необходимы специалисты-технологи моей специальности, которые будут отвечать за качество того, что производят и того, что употребляют в пищу. Профессия технолог продукции общественного питания - вот что всегда будет нужно нашему миру!

Как я благодарен своим преподавателям и горд за их знания и профессионализм! В практике моей профессиональной работы я понимаю, что именно в этой сфере деятельности нужно относиться очень серьёзно к каждой проблеме, делать что-то такое, что может привлечь в мое кафе – бар как можно больше посетителей. И , хотя, мне сегодня еще не всегда хватает таких качеств, как коммуникабельность, ответственность, внимательность, я уверен у меня все получится!

 Мои продвижения по службе так же ясны и открыты при получении нового разряда. Специалист данной профессии – это руководитель, технолог, заготовитель и предприниматель. Это главное звено между идеей и воплощением ее в жизнь. А моя мечта, когда я получу диплом и научусь всем премудростям профессии – открыть свое дело, стать индивидуальным предпринимателем.

Главными тенденциями нашего времени является рост востребованности профессий, которые являются традиционными и нужными людям, независимо от экономической ситуации в стране. Рабочим специальностям, к которым относится и профессия повар - технолог, уделяется большое внимание со стороны нашего государства. 7 место рейтинга самых востребованных профессий занимает профессия шеф – повара. (Источник: [Рейтинг самых востребованных профессий 2020 года](http://bs-life.ru/rabota/personal/professii2016.html) сайт [bs-life.ru](http://bs-life.ru/%22%20%5Ct%20%22_blank)).

Я надеюсь, что многие выпускники школ города и области заинтересуются этой профессией, и в наш техникум придут выпускники школ, из которых, наверняка, вырастут будущие профессионалы.