Эссе Штурмова Диана

Мой девиз: «Нужно любить то, что делаешь, и тогда труд – даже самый грубый – возвышается до творчества»

Максим Горький

Еще в школьные годы я думала о своей будущей профессии, были разные интересные мысли. Я много занималась творческими видами деятельности: три года танцами в творческом коллективе «Премьера», пением в музыкальной школе, рисованием в художественной школе. Передо мной встал выбор в двух направлениях: учитель музыки или пекарь- кондитер. Если сравнивать эти две профессии, то у них есть общее - искусство. Я рассуждала так: музыка - это духовная пища, ею ты не насладишься физически. А вот пекарь - это и духовная пища, и физическое насыщение, от нее ты получаешь больше пользы.

Сделать окончательный выбор в пользу профессии пекаря - кондитера мне помогла моя мама. Я помню с самого моего раннего детства на все праздники мама готовила и придумывала необычные торты, и жалела о том, что в юности не пошла учиться на кондитера. И вот я выросла и воплотила мамину мечту. Теперь, благодаря маминому увлечению и моему профессиональному образованию «Пекарь-кондитер», у нас появилось новое серьезное занятие: мы начали изготавливать торты на заказ и у нас здорово получается!

Сейчас я уже не сомневаюсь, что сделала правильный выбор и остановилась на профессии пекарь.

Пекарь – мастер, который специализируется на процессах выпекания хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Во все времена и у всех народов пекари пользовались почетом и заслуженным уважением. Профессиональные пекари, зарабатывающие этим трудом себе на пропитание, появляются позже; первые упоминания о профессии «пекарь « относятся к XII веку до н.э., когда в Египте впервые начали продавать булочки. Именно из египетской цивилизации пришел к нам и самый распространенный сорт пшеницы.

Но большинство людей, всё же, выпекали хлеб дома, и лишь в XX веке это стало массовой профессией. Анализируя историю хлебопечения, я узнала, что человечеству приелся просто «хлеб», они захотели новые хлебобулочные изделия с другими вкусовыми качествами, поэтому люди стали экспериментировать в области приготовления мучных изделий, таких как: пирожки, булочные изделия, печенье и торты. Важность работы пекарей переоценить трудно. Все мы любим мягкие булочки, ароматные караваи и вкуснейшие батоны. Но кто сегодня имеет возможность печь хлеб дома? Стремительность жизни, особенно в больших городах, не оставляет для этого времени, поэтому так нужен труд пекарей, работающих на государственных комбинатах, хлебозаводах или в коммерческих пекарнях.

Я продолжаю учиться, но уже получила постоянную работу в ООО «Невада», где выпекаю различные хлебобулочные изделия. Первое время я жутко боялась, нервничала, что не получится выпекать красивые вкусные булки, на учебных и практических занятиях я хорошо выучила технологические требования к выпечке, рецептуру, требования, предъявляемые к работникам пищевых предприятий, но работа в цеху это такая ответственность! Я даже тайком выбегала в зал и наблюдала, как покупатели берут хлеб, выпеченный мною, и понимала, какую важную работу я делаю и как верно выбрала себе профессию.

Я люблю свою работу, мне нравится быть в цеху опрятной, внимательной, ответственной. Конечно, я развиваю безупречный вкус и обоняние, я стараюсь вкладывать в выпечку свою душу, и тогда хлеб получается вкусным и ароматным.

Моя работа пекаря проходит в горячем цеху, у раскаленных печей, сопряжена с определенным риском получить ожог, но когда я достаю из печи результат моего труда, я испытываю такую радость, гордость за себя. Сейчас я учусь, приобретаю теоретические и практические знания, а практика на производстве дает такой богатый опыт! Я даже предложила внести некоторые изменения в рецептуру булочки для гамбургеров. Очень хочу стать хорошим пекарем, мастером своего дела, ведь мастер – это человек, с удовольствие делающий то, что не получается у других.

На любом предприятии специалист с опытом и знаниями ценится высоко, а значит, и оплачивается его работа неплохо. Я довольна своей зарплатой сегодня, но мечтаю о карьерном росте и повышении оплаты моего труда.

Мой выбор профессии позволяет мне соединять мое профессиональное мастерство и творчество.

Есть у меня с мамой увлечение делать разные поделки своими руками, собирать алмазные картины, украшать светильники, придумывать необычные заколки, георгиевские ленты. Я увлекаюсь вязанием игрушек и пледов, все дарю своим друзьям и близким.

Мой брат занимается около трех лет киокусинкайским карате и имеет уже оранжевый пояс с синей полоской. Однажды я подумала, почему бы мне тоже не попробовать. Вначале я просто занималась спортом для себя, чтобы знать самооборону, защищать себя и не терять физическую форму после трех лет занятий в театре танца. Но после месяца занятий я поняла, что этот вид спорта меня увлек, я хочу участвовать в соревнованиях и достигать новые КЮ уровни. Сегодня мною достигнута первая ступень: я получила оранжевый пояс. Не скрою, сначала было очень тяжело. Из творческих видов деятельности, пения в музыкальной школе, рисования и танцев перейти в более тяжелый и трудный спорт это не просто, но спорт меня закалил, сделал выносливой, научил не боятся трудностей и находить выход из сложных ситуаций.

Эти качества мне просто необходимы в профессии, на работе я стала спокойнее, меньше стрессую без особого повода, развиваюсь и увлекаюсь в разных направлениях.

И скажу честно, мне становится интереснее в жизни достигать чего-то нового.

Я советую всем, кто сегодня выбирает будущую профессию, получить профессию пекаря – кондитера в нашем техникуме, а еще заняться спортом и не бояться пробовать свои силы в творчестве.