«Грозит ли повару отставка?»

*«В профессии повара столько тепла*

*Забота о людях, конечно, сполна,*

*К высотам мастерства великое стремленье*

*Души благородство, любовь и стремленье»*

«Кем быть» - это вопрос неизбежно встаёт перед каждым из нас. Молодёжь ищет в работе что-то творческое, привлекательное, и это справедливо. Но всё же главное – не кем быть, основное – не столько профессия, сколько сам человек, посвятивший себя этой деятельности.

Решая вопросы повышения благосостояния народа, правительство большое значение уделяет развитию и совершенствованию в сфере обслуживания. Тысяча услуг – это сотни профессий. Остановлюсь на одной из них – повар.

У всех народов и наций есть свои знаменитые повара. Но, к сожалению, такова уж стезя кулинарного искусства – мы мало, что знаем о судьбе и даже не видим в лицо творцов вкусных яств. Люди лишь вкушают плоды их не лёгкого, и в то же время утончённого труда. Вкушают в прямом смысле слова, мало задумываясь об эфемерности, сиюминутности кулинарного искусства, но, не смотря на это, кулинарное искусство остаётся в памяти людей в виде рецептов блюд – это творение мысли и фантазии.

Но, помимо творческого начала, в профессии кулинара есть и свои каноны – определённые закономерности, правила и приёмы. Поэтому работа кулинара, с одной стороны, каноническая, основанная на знании правил и законов технологий , а с другой процесс творческий движимый вдохновением.

Подготовкой профессиональных кадров занимаются мастера производственного обучения Строительно – технологического колледжа в городе Кокшетау. Задача мастера – обучение студентов, вооружение их профессиональными знаниями, умениями и навыками, формирование их профессионального мастерства. Он должен в совершенстве владеть той специальностью, которой обучает воспитанников. К таким мастерам я могу уверенно отнести коллектив мастеров производственного обучения данного колледжа. Профессионалами я называю тех, кто способен выполнять качественно самую сложную работу по специальности, затрачивая максимум времени, сил и средств.

Наш город растёт, растёт и сеть предприятий общественного питания. Выпускники колледжа хорошо зарекомендовали себя на практике и востребованы. Интенсивный путь развития требует повышения мастерства обучающихся колледжа, их способности использовать современную технику и технологию, обеспечивать высокую производительность труда.

Мои выпускники хорошо закрепились на рабочих местах в престижных ресторанах в качестве шеф поваров: «Пак Эдинбург» - Терёхин Евгений, «Kokhe Nuru» Ертушёв Артём, «Евразия» - Савченко Фёдор. Все они прошли достойную практику в детских оздоровительных центрах «Сокол», «Звёздный», сочетая отдых со шлифовкой профессионального мастерства. Кулинарное искусство формируется человеком в течении долгих лет учёбы и практики. Однако здесь нужно сделать одну оговорку: обучить можно определённым навыкам, но это ещё не значит, что он станет настоящим мастером. До конца дней своих можно будет остаться ремесленником в своём деле, если в нём не будет воспитана любовь к творчеству, поискам нового, желания и стремления доставить людям радость.

Вот так многие из наших выпускников во время учёбы принимают участие в профессиональных конкурсах «World Skills» сначала внутри колледжа, затем областного и республиканского, а после международного масштаба показывая блестящие способности. Также наши студенты неоднократно выезжала на конкурсы в Россию в город Екатеринбург и город Кисловодск, в Польшу город Гданьск, где занимала призовые места. Многие из моих студентов думают поступать учиться в ВУЗы. Всё, о чём мечтают мои воспитанники, это всё приобретается через труд. Труд – учитель, труд – воспитатель. Учась трудиться, молодой человек осваивает опыт общественно - трудовых отношений, культуры общения, поведения в коллективе себе подобных, проходит мудрую школу жизни, которую невозможно заменить никакой теорией, никакими учебниками. И ещё я заметила: люди, любящие и умеющие трудиться, с тем же уважением бережностью относятся к чужому труду, к личности других людей. Они и семью строят основательно, прочно, и детей растят, трудолюбивых, и в часы досуга выбирают занятие, достойное своего высококультурного труда. Поэтому в своих учеников я пытаюсь вложить уважение к труду и людям.

Мастер производственного обучения

Строительно - технологического колледжа г. Кокшетау

Гобжилян Т.В.