



*Тюрина Дарья, 1 курс,
куратор: Прокопов Егор Витальевич,
Государственное профессиональное
образовательное учреждение «Новокузнецкий
техникум пищевой промышленности»,
преподаватель*

Я и моя семья в пищевой промышленности

Меня зовут Тюрина Дарья Андреевна. Мне 16 лет. На данный момент я обучаюсь в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности» на 1 курсе по специальности Поварское и кондитерское дело.

Данная специальность меня заинтересовала с детства, когда на семейных праздниках при помощи «золотых рук» бабушки на столе появлялись вкусные блюда и выпечка. Для себя я выбрала эту специальность, потому что желаю стать признанным мастером своего дела. Я хочу, чтобы мое имя было связано с качественной и вкусной кулинарией. Ведь поварское дело – это искусство, где каждое блюдо становится проявлением творческого потенциала, но при этом требует точности, знаний и опыта. Моя мечта – стать экспертом в различных кулинарных направлениях, усовершенствовать свои навыки и дарить людям радость угощения восхитительными блюдами.

Пока будущий повар учится, он узнаёт много нового: изучает различные формы нарезки, применение и способы обработки продуктов, технологическую последовательность выполнения работы. Хорошего повара можно назвать фокусником – он из самых обычных продуктов может приготовить настоящий шедевр, которым могут наслаждаться люди. И жалко бывает, что величайшие шедевры кулинарии нельзя хранить в музеях, потому что чем вкуснее этот гастрономический шедевр, тем быстрее он исчезнет со стола.

Выбор моей специальности еще связан с тем, что моя семья связана с профессией повара.

Старший брат, Руслан, учился в Профессиональном колледже города Новокузнецка. Обучался по профессии «Газосварщик» с 2016 по 2019 год. Однако работать по профессии не получилось. И жизнь его занесла в сферу общественного питания. На данный момент работает в ресторане быстрого питания «KFC» по должности «панировщик».



Руслан, повар в ресторане быстрого питания «KFC»

Руслану 23 года. В пищевой промышленности он работает уже третий год. Работа ему очень нравится, его часто хвалят за его труд и усердие на работе.

Брат хорошо отзывается о своем коллективе, как о теплом и дружном, в котором коллеги хорошо понимают и поддерживают друг друга.

Из достижений Руслан является поваром-универсалом, отмечен руководством как отличный сотрудник.

Ещё в пищевой промышленности работает моя тётя, Ковальчук Светлана Юрьевна. Она обучалась в Профессиональном училище №88 с 1990 по 1992 год по профессии «Кондитер».

Судьба распорядилась так, что Светлана Юрьевна не поступила в педагогическое училище и в дальнейшем поступила учиться и работать в сфере общественного питания.

Светлане Юрьевне сейчас 51 год. Она до сих пор трудится в выбранной профессии. Она кондитер в кондитерском цехе ООО «Грёзы».

За свой трудовой стаж успела поучаствовать в различных городских конкурсах кондитеров. Имеет грамоты и благодарственные письма, что показывает её значимость для предприятия как квалифицированного специалиста с большим трудовым опытом. Ведь в течение 10 лет Светлана Юрьевна работала технологом.



Светлана Юрьевна, кондитер

Знаменательно то, что в 2013 году Профессиональное училище № 88 переходит в статус техникума и становится Государственным профессиональным образовательным учреждением «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности». Это означает, что я и моя тётя в разное время обучались в одном и том же образовательном учреждении.

Если забежать вперёд и поразмышлять о будущем, то моя мечта – стать шеф-поваром и работать в собственном ресторане.

Многие думают, что поваром работать легко. Конечно, приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может, практически, любой человек. Но только настоящий повар сможет из простой яичницы приготовить нежнейшее яичное суфле. Любящий свое дело повар может приготовить кулинарный шедевр, при поедании которого, вам скажут, как в известном фразеологизме, – «пальчики оближешь». Вот и я хочу стать настоящим поваром, блюда которого будут славиться своим необыкновенным изысканным вкусом, и все будут мечтать попасть в мой ресторан на обед. Это так интересно готовить новые блюда, искать или придумывать сногшибательные вкуснейшие рецепты и удивлять своими шедеврами окружающих.

Я благодарна моей семье за то, что они поспособствовали выбору моей специальности. Это дело не только приносит мне огромное удовольствие, но и позволит мне радовать своих близких вкусными блюдами каждый день, а также стать профессионалом!