**Материал для выступления на классном часе на тему**

**«Введение в профессию»**

**(для учащихся 1 курса профессии «Повар, кондитер»)**

 ***Горшкова О.Д.,***

 ***мастер производственного обучения***

 ***ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»***

Куда пойти учиться? С какой профессией связать свою будущую трудовую деятельность? Как правильно выбрать свой путь, чтобы не ошибиться. Учась в старших классах средней школы, вы, наверняка, неоднократно задавали себе эти вопросы, рассуждали, продумывали множество вариантов и, взвесив все «за» и «против», приняли решение связать свое профессиональное будущее с работой в сфере общественного питания.

Немного о том, почему вы не ошиблись, чему должны научиться, что ожидает в будущем. Каждый человек мечтает стать счастливым и одной из составных частей такого состояния является правильно выбранная специальность, но в жизни не все с уверенностью могут сказать, что избрали работу по призванию. Ошибки в выборе профессии не являются большой редкостью, и за каждой из них стоит разочарование, моральная травма. Если выбор сделан правильно, то проводя время на работе, он получает удовольствие, а если нет, то страдает. Чтобы такого противоречия не было, свою профессию нужно любить, а без уверенного выбора это практически невозможно.

Всем известно, что профессия «Повар, кондитер» является одной из самых древних и востребованных, к тому же, она никогда не утратит своей актуальности. За последние годы, претерпев радикальные изменения, она стала очень престижной и перспективной. От нее всегда зависела и будет зависеть жизнедеятельность человека. Как бы далеко не ушел технологический прогресс, и каким бы ни стало наше будущее, люди всегда будут испытывать потребность в еде. Эта профессия является уникальной. Часто людей, работающих в сфере общественного питания, называют магами и волшебниками. Они умеют практически все. По внешнему виду могут определить качество продуктов, а по запаху степень готовности блюда. Они знают тысячи рецептов самых лучших блюд, а из простого стандартного набора продуктов могут создать оригинальный шедевр с незабываемым вкусом. Для настоящего повара не составит труда приготовить блюдо не только вкусным, но и полезным для организма человека, ведь не просто так появилась старинная русская пословица, объясняющая суть этой профессии: «Хороший повар стоит доктора». Всем известно, что здоровье человека, его настроение, работоспособность, энергичность напрямую зависит он нашей еды.

Как и в любой другой профессии, существуют особенности, положительные и отрицательные стороны, на которые обязательно нужно обратить внимание.

**Особенности профессии**

Повар, кондитер – квалифицированный специалист, универсал. В его обязанности входит:

-подготовка рабочего места, инструментов и оборудования;

-проверка наличия и качества продуктов;

-подготовка сырья к работе;

-приготовление разнообразных кулинарных блюд и кондитерских изделий различной степени сложности с соблюдением стандартов, норм закладки продуктов и выхода согласно технологическим картам;

- порционирование, оформление и отпуск готовых блюд и изделий;

 -приготовление различных видов теста, начинок и кремов по заданной рецептуре,

 -выпечка изделий из теста;

 -отделка и украшение готовой продукции;

 -заморозка и хранение полуфабрикатов;

 -упаковка и маркировка готовой продукции;

-содержание в чистоте и порядке рабочего места, плит, холодильного и другого оборудования.

Он должен знать ассортимент выпускаемых блюд и изделий, санитарно-гигиенические нормы, виды сырья и его свойства, рецептуру и режим приготовления разнообразных блюд и кондитерских изделий, устройство и правила использования специального оборудования; уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами; знать химический состав, биологическую ценность и калорийность продуктов. Чтобы овладеть всеми тонкостями поварского и кондитерского ремесла, необходимо владеть следующими качествами: хорошей памятью, творческим мышлением, способностью креативно подходить к решению проблемы и многое другое. Но самое главное – будущий специалист должен любить свою работу, получать искреннее удовольствие от ее процесса и конечного результата.

**Плюсы профессии**

* Востребованность профессии.
* Новые интересные направления деятельности, постепенно набирающие большую популярность.
* Популярность и признание.
* Возможность реализовать свой творческий потенциал.
* Шанс на продвижение по карьерной лестнице.
* Применимость профессиональных знаний и навыков в быту, умение сбалансированно и вкусно питаться.

 **Минусы профессии**

* Не самый высокий уровень оплаты труда сразу после завершения учебы.
* Работа в условиях резких перепадов температуры, высокая влажность воздуха.
* Физические нагрузки.
* Способность к концентрации.
* Выносливость.
* Стрессоустойчивость.
* Материальная ответственность.
* Ответственность за имидж и репутацию заведения.

**Трудоустройство, оплата труда**

Для того чтобы устроиться на работу, достаточно закончить колледж, техникум или лицей. Вакансии повара, кондитера регулярно открываются в кафе, столовых, кофейнях, пиццериях, ресторанах и многих других предприятиях общественного питания. Шансы молодежи в ресторанном бизнесе велики. В отличие от других сфер экономики здесь можно сделать головокружительную карьеру за короткий срок, причем начав свой путь с самых низких позиций. Кроме того, данный специалист может открыть свое собственное заведение. В настоящее время многие предпочитают работать на себя. Домашнее кафе или частная кондитерская – это неплохой доход. Но, работая таким способом, человек должен очень качественно и своевременно выполнять свою работу, творчески относиться к выполнению заказов и уметь правильно общаться с клиентами, прислушиваться к пожеланиям заказчиков, рекламировать свои услуги и продавать созданные кулинарные и кондитерские шедевры. От этого будет зависеть его стабильный доход. Заработок домашнего повара, кондитера зависит от наличия постоянных заказов, и, естественно, количества клиентов. В зависимости от региона трудоустройства заработная плата варьируется от 10 до 25 тыс. рублей. В крупных городах может рассчитывать на среднюю зарплату от 40 тыс. рублей в месяц. Если человек качественно выполняет свои обязанности, занимается самообразованием, повышает квалификацию, свой уровень, проходит обучение, следит за современными тенденциями, тем самым достигая уровня должности шеф-повара, соответственно работодатели устанавливают более высокую заработную плату. Такие специалисты могут зарабатывать от 120 тыс. рублей и больше. Но начать реализовывать свои планы будущий повар, кондитер может еще до получения диплома об образовании, находясь в стенах образовательного учреждения, где мастера производственного обучения и преподаватели помогут освоить профессиональные компетенции, подготовят к самостоятельной трудовой деятельности, поделятся своим мастерством. Каждый студент может проявить себя на уроках учебной практики, конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах и т. д. Главное – это желание, стремление, постоянный поиск чего-то нового, упорство, проявление творчества, фантазии, отсутствие боязни ошибиться и тогда поставленная цель будет достигнута.

**Список литературы:**

1. Бендюков М. А. Что ты должен знать о выборе профессии и поиске работы/ Е. И. Горбатого. И. Л. Соломин. – СПб.: «Речь», 2000.