

УСПЕХ ПРИХОДИТ ЧЕРЕЗ ОБРАЗОВАНИЕ

Власов Михаил Юрьевич, студент

Стоян Ксения Николаевна, студентка

Фролова Ксения Андреевна, студентка

научный руководитель: **Ильина Елена Ивановна**

кафедра технология общественного питания,

Екатеринбургский экономико-технологический колледж, г. Екатеринбург

Аннотация. В данной статье рассматривается проблема значимости образования и выбора профессии в Российской Федерации и в мире.

Молодежь иногда безответственно относится к получению образования и выбору специальности, не учитывая экономические и международные аспекты, поэтому попадают в зону риска.

Специальность «Технология общественного питания» является востребованной в современном обществе, так как она изучает спрос на рынке общественного питания и определяет стратегию развития производства, предлагает новый ассортимент блюд с целью повышения спроса и другое.

Ключевые слова: Образование, успешность, технолог общественного питания, гражданин, экономика.

Образование – путь к личностному успеху человека и гражданскому обществу и возможность занять своё место в жизни.

Образование в нашей стране доступно, но проблемой является то, что не вся молодёжь Российской Федерации стремится к получению образования. Некоторая часть находится в группе риска, то есть им сложно найти работу, либо низкооплачиваемая и соответственно нет возможности для подъёма по карьерной лестнице.

Молодёжь России, получив не полное среднее образование, не хотят больше учиться, идут после окончания школы сразу работать из-за материального неблагополучия семьи, либо стремятся стать самостоятельными – не зависеть от родителей.

Но многие понимают, что получив образование в самых востребованных отраслях: сфере обслуживания, в том числе общественного питания, государственных услуг и другое, появляется шанс быть успешным и востребованным.

Мы выбрали отрасль общественного питания, как по совету родителей, так и в соответствии с интересом и желанием стать профессионалом в данном направлении.

В процессе обучения убедились, что как бы ни было сложно, но и одновременно интересно осваивать эту специальность.

Российская Федерация становится всё более привлекательной для мероприятий политического, экономического спортивного международного масштаба и туризма. И по качеству услуг у иностранцев формируется мнение об уровне квалификации наших специалистов и рейтинги их всемирного качества.

В столице Урала – Екатеринбурге проходят мероприятия международного уровня, поэтому большая ответственность у сотрудников, которые обслуживают иностранные и российские делегации, туристов, чтобы уровень сервиса соответствовал международным стандартам качества. Наша задача создать условия, чтобы они захотели снова приехать к нам, и это так же зависит от профессионализма технологов общественного питания.

Технолог должен определять качество продуктов и рассчитывать их количество для получения готовых блюд. Так же составляет разнообразное меню с учётом гастрономических вкусов разных народов. Отвечает за исправность оборудования, а значит скорость обслуживания и качество готовых блюд. Проверять нормы выхода блюд, внедрять прогрессивные технологии в производство продукции, оформлять соответствующие нормативные документы. Так же технолог изучает новые тенденции на рынке общепита и координирует работу в соответствии с ними, предлагает новый ассортимент блюд с целью повышения спроса. Контролирует соблюдение санитарных норм, составляет технологические карты новых блюд (расчет калорийности), осуществляет своевременное снабжение производства качественным сырьем, инструментами, инвентарем и т.д., принимает участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований современности.

Для нас специальность технолога привлекательна тем, что она востребована на рынке труда, высокооплачиваемая, и занимает высокую позицию в иерархии должностей на предприятиях общественного питания.

Деятельность технолога общественного питания связана с организацией работы ресторанов, кафе, столовых, баров, предприятий мясной и рыбной переработки, молочных комбинатов, пекарней и заготовочных фабрик.

Но при всех плюсах этой работы каждый желающий обучаться этой специальности должен быть готов и к трудностям, возникающим на их пути: высокая ответственность за результат работы других людей (поваров, кондитеров); ответственность за результат проверок надзорных органов: СЭС, Ветнадзора, органов сертификации, Госторгинспекции в части технологии и др. Также необходимо умение выстроить хорошие отношения между клиентом и

заведением, тем самым показывая свой профессионализм на мировом уровне и создание положительной репутации.

Тем самым мы считаем, что образование, несомненно, приведет, к личностному успеху человека и формированию гражданской позиции в нашем обществе, возможность занять достойное место в обществе и жизни в целом, добиться поставленных перед собой целей и достичь профессионализма.

В Российской Федерации имеются все условия для профессионального развития и совершенствования мастерства, а также созданы условия для ведения предпринимательской деятельности. Главное иметь желание стать профессионалами международного класса и конкурировать с иностранными государствами в нашей сфере деятельности. Личный успех гражданина является залогом процветания государства.

Список литературы:

1. <http://ektec.ru/files/file/tehnologiya-produkcii.pdf>. Министерство образования и науки РФ ПРИКАЗ от 22 апреля 2014 г. N 384 Об утверждении ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]. (Дата обращения: 17.05.2018).