**Сочинение**

**Профессия моей мечты**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Захаренко Елена**  Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  Республики Хакасия «Черногорский механико-технологический техникум»  II курс  Преподаватель Григорьева В.Н. |

Черногорск

|  |  |
| --- | --- |
|  | Моя профессия – пекарь.  Пекарь в почете всегда,  Он вкусно готовит,  Он - мастер стола! |

В современном мире огромное количество разных профессий. С каждым годом появляются все новые интересные специальности. А мне с детства хотелось быть пекарем. Я часто бывала в пекарне у бабушки. Она всю жизнь проработала пекарем. Все село уважало ее за вкусный, ароматный хлеб. Называли ее мастерицей.

Мне было интересно наблюдать за ней: ее руки творили чудеса. А какие вкусные булочки она выпекала, особенно ценились шанежки! Она мне рассказывала свои секреты приготовления теста и сожалела, что теряются, забываются старинные рецепты, а заводские хлебобулочные изделия теряют свой вкус. Может, потому что нет тесной связи с руками, теплом человека. Очень ей хотелось, чтобы я продолжила ее дело.

И вот я обучаюсь этой профессии, к ней у меня лежит душа. Уверена, что меня никогда не посетит мысль: «Опять на работу?»

Пекарь - это творческая профессия: не «штамповать» буханки хлеба, а творить их с любовью, с головой уходить в любимое дело. Вдохновение постоянно должно быть твоим рабочим состоянием. Со временем появятся умение, искусство, профессионализм. Нужно иметь талант, чтобы стать хорошим, искусным пекарем. Выпечь любое изделие – это целая наука. В будущем, возможно, изменятся технологии, машины облегчат труд пекаря. Но останется ли тот «духмяный» аромат выпечки, как это было в старину? Сейчас много хлебобулочных изделий в магазинах, но не так-то просто найти хлеб легкий, душистый и сытный!

Испечь хороший хлеб – это большая радость для пекаря. И если это удается ему, то и забываются трудности: что стоять на ногах невозможно. Героиня Федора Абрамова Пелагея любила говорить: «Да, у меня самая заглавная должность на земле. Да, я хлеб пеку, я саму жизнь делаю.

И мне хочется жизнь делать. Когда я слышу, что эта профессия не «модная», мне становится обидно и хочется доказать обратное.

**Сочинение**

**Профессия моей мечты**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Казарин Михаил**  Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  Республики Хакасия «Черногорский механико-технологический техникум»  I курс  Преподаватель Григорьева В.Н. |

Черногорск

Множество профессий существует в нашем мире. Среди них выделяется пекарь. Пекарь – это тот, кто печет хлеб, кто трудится не покладая рук. Это в своем смысле герой. Он трудится, он творит, он создатель прекрасного. А хлеб – это святой продукт. Хлеб - всему голова! Пекарь – это достаточно сложная, кропотливая, но почетная и престижная профессия. Пекарей обучают азам своей профессии, весьма глубоко, ибо тогда он будет истинным мастером своего дела.

Каждый день человек создает что-то новое, развивает то, что уже было создано им. Не стоит на месте и пекарное дело. А значит, чтобы создавать новые кулинарные шедевры, нужны высококвалифицированные специалисты. Только тогда промышленность хлебопекарного производства будет совершенствоваться. Профессия пекарь – древняя. В годы Великой отечественной войны благодаря пекарям, поварам наши солдаты, которые защищали Родину, не умерли с голоду. Пекари в те годы трудились сутками, порой не успевали поесть сами. Они отправляли хлеб на фронт тысячными партиями. Моя бабушка была пекарем в то время. И по ее рассказам, погибло много пекарей, которые были на фронте. Они пекли хлеб в больших печах, перевозимых на грузовиках. Пекари работали и в тылу, умирали на заводах, потому что, как бы они не хотели есть, они не ели, а держали себя на мысли: если я возьму для себя буханку хлеба, то один солдат останется без хлеба. А значит без сил, и я буду виноват в том, что защитник Родины будет воевать голодным. Только поэтому герои – пекари держали себя, стараясь не думать, что они голодны.

После войны, конечно, многое изменилось. Сегодня уже нет тех технологий. Раньше пекари уставали до изнеможения, у современных пекарей работа немного легче. У нас сегодня есть современные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий, появились новые рецепты изготовления продукции. Профессию пекарь можно смело назвать профессией будущего. А это в первую очередь все самое современное: специалисты высокого уровня, новые хлебозаводы¸ новые идеи и технологии. Если все перечисленное будет в нашем мире, профессия пекарь будет развиваться, как в старые русские времена: от отца к сыну, от сына к внуку, от внука к правнуку.

**Сочинение**

**Профессия моей мечты**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Лещева Полина**  Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  Республики Хакасия «Черногорский механико-технологический техникум»  II курс  Преподаватель Григорьева В.Н. |

Черногорск

Есть много нужных профессий. Каждый человек задумывается над тем, правильно ли он выбрал профессию. Каждому хочется выбрать профессию «попрестижней». Я решила выбрать земную профессию – стать пекарем.

Хлеб считается священным продуктом, на столах его славят. Это связано с его свойством быстро утолять голод, так как он имеет высокую пищевую ценность. Более того, тот, кто знает, каким нечеловеческим трудом давался этот самый продукт нашим предкам, понимает, почему он имеет такой высокий статус среди продуктов питания. А человек, который печет хлеб, называется пекарь. Тем, кто желает есть хлебобулочные изделия вкуснее, чем в магазине, также стоит освоить это ремесло.

Людям давно известно технология изготовления теста с дальнейшим выпеканием хлеба. Ученые предполагают, что первое дрожжевое тесто придумали четыре тысячи лет назад. А вот упоминания о первых профессиональные пекарях, которые заработали себе этим ремеслом на жизнь, относятся к 12 столетию до н.э., когда в Египте появились в продаже первые булочки. Вообще это древнейшая цивилизация дала миру самый распространенный и наиболее удобный для обработки сорт пшеницы. Пекари как профессия получили распространение только в 20 веке, так как до этого большинство людей выпекало у себя дома. Сложно переоценить заслуги пекарей перед народом. Без их работы людям пришлось бы голодать. Сегодня много комбинатов и коммерческих пекарей нанимают специалистов по выпечке хлебобулочных изделий. Особую заслугу имеют перед горожанами. Жизнь в городе идет в таком быстром темпе, что выпекать хлеб в домашних условиях никто не согласился бы. Мы уже привыкли покупать большую часть продуктов в готовом виде, чтобы заниматься приготовлением. В первую очередь в этот список можно записать хлеб.

В пекарнях, на хлебозаводах и в крупных ресторанах к пекарям предъявляют примерно одни и те же требования: опрятность в работе, обостренный нюх и вкус, внимательность и безотказная память. Пекарь ни в коем случае не должен забыть, сколько времени и что именно стоит в печи. Разумеется, что у толкового пекаря должен быть тот самый секретный рецепт, которым он будет удивлять своих клиентов.

Каждый мастер в этой отрасли рискует испортить изделие или целую партию, в результате чего он, конечно же, понесет материальные потери. Пекарь работает с горячими поверхностями и продукцией, что систематически приводит к небольшим ожогам. Но зато как приятно доставать из раскаленной печи душистый хлеб или печенье. Опытный специалист высоко ценится и, разумеется, неплохо оплачивается.

Для этой работы нужен талант и желание, больше чем образование. А получит свидетельство пекаря – мастера можно, окончив техникум по соответствующей специальности. А практиковаться и экспериментировать со своими рецептами будущим специалистам в этой отрасли можно даже в домашних условиях, тем самым радуя семью своими кулинарными шедеврами.

Я думаю, что сделала правильный выбор.

**Сочинение**

**Профессионализм: мастерство, удача или вдохновение**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Сосновская Наталия**  Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  Республики Хакасия «Черногорский механико-технологический техникум»  II курс  Преподаватель Григорьева В.Н. |

Черногорск

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ты можешь считать себя профессионалом, когда свое дело ты делаешь блестяще, получая удовольствие и не испытывая никакого напряжения. А если испытываешь, значит, еще учишься.  М. Ливак |

Свое сочинение хочу начать такими словами: «Принято считать, что мода, как яркая бабочка, живет одним днем. Появилась, вскружила голову – и нет ее. Однако это было бы чересчур просто, а мода не признает одномоментной простоты». Развитие современного костюма и связанная с этим развитием мода является важнейшей частью материальной и духовной жизни человеческого общества, связующим звеном между прошлым, настоящим и будущим.

Мне нравится моя будущая профессия – закройщик. Сколько интересного узнала! Я всегда увлекалась модой. Красивые, элегантные, модные девушки меня просто завораживали. Так хотелось быть похожей на них. Поступив в техникум по профессии «закройщик», я постараюсь воплотить свою мечту в реальность. Ведь я смогу сама выкроить и сшить себе практически любой наряд! Обучаться, конечно, сложно, ведь столько нужно узнать.

Создание современной одежды – это сложный и многоэтапный процесс, в котором заняты специалисты самых разных профессий.

Я очень люблю рисовать. Когда рисую эскизы моделей, я мысленно примеряю их на себя. В этот момент я художник – модельер. Работая над конструкцией и лекалами – конструктор! Разложить правильно лекала на ткани и выкроить – совсем не просто. В это время я закройщик. Вот с портновскими особенностями изготовления одежды познакомлюсь на следующий год.

Едва ли можно представить себе современную женщину, которая взамен старого платья хотела бы сшить точно такое же из того же материала и того же покроя. Это было бы слишком скучно не только для нее, но и для окружающих ее людей.

На уроках нам говорят, что от одежды мы получаем больше, чем просто защиту от непогоды. Выбирая новое платье, блузку, юбку, каждая из нас стремится раскрыть свою личность, преподнести себя в наилучшем виде. Я пробую давать профессиональные советы в выборе одежды своим близким и друзьям. Многие даже не догадываются, что выбирая себе одежду, они оказываются вовлеченными в моду. Многообразие линий, использование различных тканей, неисчерпаемость всевозможных решений фасонов – все это позволяет в полной мере проявить свою фантазию, вкус, мастерство. А получить платье именно такое, какое нравится, идет, соответствует вкусу, хорошо сидит на фигуре, независимо от ее индивидуальных особенностей и даже дефектов, можно только сшив его самостоятельно! Так было всегда. Я не побоюсь сказать, что талантливые люди, в том числе и мы, закройщики, это всегда достояние страны. Может быть, и я в будущем буду известной. По крайней мере буду стремиться хорошо учиться, чтобы оправдать надежды свои и моих родных и близких. Думаю, что профессионализм объединяет в себе и мастерство, и удачу, и вдохновение. Любой человек, если он выполняет свою работу творчески, с «душой», свою профессию может считать искусством.