Несколько лет назад, я даже не предполагала, что судьба сделает резкий поворот и забросит меня в педагогику. Несмотря на то, что дело всей моей жизни, кондитерское производство, осталось со мной, но сфера деятельности резко изменилась с производственной на педагогическую. Пришло время делиться опытом, рецептурами, многолетними наработками, «инфицировать» студентов любовью к кондитерскому делу. Своей «фишкой» считаю личный пример работы кондитера, передача навыков, знаний и умений.

Кондитер – это художник, который вместо красок использует ингредиенты, смешивает и замешивает, оформляет, создает, подает. Он обязательно подключает фантазию и интуицию, воплощает креативные идеи, создает сладкие шедевры и компиозции. Главная цель, любого художника, изначально произвести яркое визуальное впечатление, а затем уже – ошеломляющий вкусовой эффект. Сладкие блюда повышают настроение и минимизируют последствия стрессов. Всего одно вкусное пирожное, кусочек торта или шоколадка – и человек улыбается. И дарят кондитерские изделия, когда хотят сказать что-то важное или просто порадовать близкого человека вкусной сладостью.

Освоить профессию Кондитера может каждый, кто изучит технологию приготовления кондитерских изделий, но надо понимать, что профессия эта требует выносливости и координации, поскольку в 80 % это ручной труд, работа у печей и «на ногах». За кажущейся легкостью работы кондитера – это ежедневный монотонный труд. Порой без выходных и праздников. С круглосуточным обдумыванием процесса работы независимо от дня недели и времени года.

Человек должен быть аккуратен и опрятен, терпелив и внимателен. Должен обладать чувством цвета, чувством меры, вкусом, воображением. Добиться успеха, достичь вершин мастерства могут лишь целеустремленные и постоянно развивающиеся люди. Именно это, я пытаюсь передать подрастающему поколению, заинтересовать и мотивировать. Регулярно проводя мастер- классы, показываю и рассказываю об «изюминках» кондитерского мастерства: создание композиций и скульптур из карамели и изомальта, производство шоколадных корпусных конфет со всевозможными начинками, нарезных и трюфельных конфет, шоколадные композиции и скульптуры. На лабораторных работах мотивирую студентов к творческому подходу, провоцируя их к экспериментам во вкусах, тестовых структурах, в формах изделий. Личным участием в творческом процессе заряжаю энергией и любовью к созданию шедевров кондитерского мастерства. На недавно прошедшем областном конкурсе «Империя вкуса» выступили в тандеме со студенткой нашего техникума Акбаевой Марией в компетенции Кондитерское дело, приуроченному к году Педагога и Наставника. В команде, Наставник и студент, нами был приготовлен кондитерский набор с тремя разными вкусами и современным декором молодежной тематики. Учу студентов, что испорченные продукты – обычное дело для новичка. Это не повод опускать руки. Необходимо постоянно совершенствоваться, пробовать, экспериментировать, следить за модными тенденциями и технологиями. И сама вместе с ними включаюсь в этот интересный, своими не предсказуемыми поворотами, увлекательный, захватывающий процесс под названием: «Вершины кондитерского мастерства».  
 Мой труд очень актуален, ведь профессия кондитера будет востребована во все времена. Десерты, создающиеся сегодня, действительно впечатляют своей красотой, экстравагантностью, количеством деталей и вкусов, на разработку которого авторы тратят множество сил и времени. Ему уделяется большое внимание, в связи с чем потребность в кондитерах и их мастерстве возрастает (это показывает анализ работы с работодателями в сфере общественного питания). Пока люди будут любить сладкое, кондитер будет обеспечен работой. Инновации есть не только в технике приготовления кондитерских изделий, но и в декоре, оформлении, подаче. С развитием новых технологий, меняется и мода, и вкусы потребителей. И задача кондитера - чутко реагировать на эти изменения, предлагая обществу все новые десерты. А моя задача, как педагога наставника, преподающего профессиональные модули, делиться мастерством, секретами профессии со студентами, страхуя, но не напирая, давая волю их творческому воображению, и чтобы они испытывали удовольствие от своей работы. Немецкий писатель Гюнтер Гросс сказал: «Есть лишь одно удовольствие, превосходящее радость от вкусной еды, — это удовольствие от самого приготовления».

 

 

