



Александр
Денисов 318гр



Будущее страны



Илья
Диденко 359гр

1



**Нравится ли вам
профессия по
которой вы
обучаетесь?**

Александр: Да. Мне очень нравится моя профессия, она помогает мне развиваться в поведении и культуре правильного питания, ну и себя побаловать.

Илья: Да, более чем

2



**Что повлияло на выбор вашей
профессии? И почему вы
выбрали обучение в нашем
училище?**

Александр: на выбор моей профессии повлияла моя бабушка, и ее рецепты, мне они очень нравятся до сих пор, так как они очень простые. Обучение выбрал из-за того что, это училище является базовым по профессии повар, кондитер.

Илья: Всегда любил готовить. В детстве хотел стать врачом, как мой отец, но со временем желание отпало, а вот любовь к еде нет)

3



**Будет ли связана в будущем ваша профессиональная
деятельность с профессией, которую вы получаете в
училище?**

Александр: Да будет, так как я планирую уже стать шеф-поваром, и шеф-кондитером.

Илья: В планах на будущее это было.
(Мечта стать шеф-поваром никуда не делась)

4



**Какой вклад вы внесли в развитие училища
во время учебы?**

Александр: в первую очередь это конечно, творческий вклад, а также я стал обладателем стипендии Губернатора Забайкальского края, это повлияло на развитие моего родного Читинского торгово-кулинарного училища.

Илья: так как мой курс учится 1,10 месяцев. За первый курс конкретный вклад от меня был в спорте, представлял вместе со сборной училища своё учебное учреждение на соревнованиях по волейболу, футболу.

5

**Какой вы видите
перспективу развития
своей профессии в
Забайкальском крае?**

Александр: перспективы есть по данной профессии, так как в крае каждый год на предприятия общественного питания не хватает кадров, поэтому профессия востребованная

Илья: Предприятия общепита в Забайкальском крае развиваются, время и прогресс не стоят на месте, люди становятся более активными, коммуникабельными и у них нет времени для того, что бы готовить, после этого делаем вывод, что профессия повара будет как никогда актуальной