ГБПОУ «ВТЭТ»

Группа 11Т

Власенко Алексей Сергеевич

ЕДА – ФУНДАМЕНТ ЖИЗНИ

…намотай себе на ус –

все работы хороши,

выбирай…

*«на вкус»*!

В.В. Маяковский, «Кем быть?»

В моем окружении, если и говорили о профессиях, то всегда о каких-нибудь героических, красивых, или о высокооплачиваемых, престижных. О подобных профессиях задумывался и я. Но если говорить о выборе, то сделал я его «на вкус», что и отразил в эпиграфе. Мысль о перспективе выбора пришла ко мне неожиданно. И из самого неожиданного места. Натолкнул ее на меня герой… Джека Лондона. Я любил его книги о сильных и мужественных людях, настоящих мужчинах, которые привыкли все в жизни брать с бою. Один из таких мужчин, герой романа «Морской волк» Волк Ларсен говорит, что все, что делают люди – имеет целью добыть как можно больше еды; чтобы еда была вкуснее, чтобы ее было больше, нужно прилагать больше усилий. «Все поступки людей для еды? – Этого не может быть, подумал я. – Какая примитивная трактовка жизни!». Я размышлял об этом, и неожиданно передо мной раскрылась глубина и важность слов героя романа. А ведь Волк Ларсен не так уж и не прав. В мире происходят конфликты, даже войны – за ресурсы, ценности – но ведь в результате их приобретения люди в первую очередь больше и вкуснее едят. Внедрение пресловутых ГМО, которыми всех пугают, – это ведь тоже из-за еды, которой не хватает. Это, конечно, вредно. Но теперь десятки миллионов людей могут употреблять в пищу те продукты, которые раньше видели только на картинках, а благодаря новым технологиям они появились у них на столе. Да, без многого можно прожить, но не без еды. Поэтому, еще не окончив школу, знал, кем хочу стать. Меня заинтересовал не только сам непосредственный процесс приготовления еды, но и те методы, приемы, «тайные пружины», которые превращают обычные продукты в красивую и вкусную пищу. Узнал, что такую специальность, которая позволит мне разбираться в этих вопросах (называется она «Технология продукции общественного питания») в моем городе можно получить во Владикавказском торгово-экономическом техникуме. Туда я и поступил. Суть моей профессии – определение и выстраивание алгоритма приготовления вкусной и здоровой еды. Задача непростая, ведь сегодня качественных продуктов все меньше. Поэтому для осуществления этой задачи нужно освоить специальные технологии. Это очень интересно. А какова социальная значимость этой профессии! Если бы технологии приготовления пищи достигли такого уровня, что для всех стала бы доступна качественная и безопасная продукция, многие конфликты, мне кажется, были бы исчерпаны на корню. Такое вот мнение. Знаю, оно нетрадиционное. Ни с экранов телевизоров, ни со страниц газет не принято говорить о еде, как об определяющем факторе благоденствия. Но я убежден в справедливости пусть и грубых, но, по сути, глубоко правдивых слов Волка Ларсена. Поэтому не сомневаюсь в важности моей профессии. Теперь самая важная задача, стоящая передо мной, освоить все ее секреты. А квалификация преподавателей Владикавказского торгово-экономического техникума, в котором меня обучают, позволит мне это сделать. Я осваиваю профессию, которая мне нравится. И с нетерпением жду времени, когда начну реализовывать на практике полученные знания и умения, которые сделают мир лучше, а людей жизнерадостнее.