



Главный технолог предприятия, руководитель обучения Людмила Данченкова (в центре) проводит утреннюю планерку с практикантками Валерией Поповой, Марией Авдеевой, Полиной Боднар (слева направо)



Коллектив смены упаковочного отделения Лидия Иванова, Елена Бабанина, Антонина Шаршова, Любовь Колмакова (слева направо)

Перспективное направление

Три студентки воронежского вуза прошли производственную практику на эртильском сахарном заводе

В рамках сотрудничества между предприятиями сахарной отрасли и Воронежским государственным университетом инженерных технологий три студентки 1-го курса технологического факультета направления «Продукты питания из растительного сырья» с 25 по 30 ноября прошли производственную практику на предприятии «Эртильский сахар».

Государственная программа «Прогрессивная инженерная школа», в которой участвует университет с начала этого учебного года, предусматривает для своих студентов, помимо качественной теоретической базы, получение практического опыта. Его будущие специалисты получают, работая с современным оборудованием и технологиями в лабораториях и на производственных площадках. Это дает возможность студентам глубже понять инженерные принципы и позволяет применить свои знания на практике. После знакомства с заводом студенты будут изучать теорию производства сахара в университете.

Полина Боднар родом из Эртиля и две её однокурсницы из Воронежа — Мария Авдеева и Валерия Попова — выбрали для своего практического изучения производство сахара. Руководитель практики — один из самых опытных работников предприятия, главный технолог Людмила Данченкова.

Предполагается, что новоиспеченные профессионалы в будущем будут разрабатывать и производить передовую высокотехнологичную продукцию в сотрудничестве с ведущими компаниями России. Таким образом они помогут стране достигнуть технологической независимости. В первый день Людмила Анатольевна познакомила практиканток с заводом, с полным технологическим циклом получения сахара из сахарной свеклы, начиная от поступления сырья на завод до упаковки готовой продукции.

В сырьевой лаборатории первокурсницы изучили механизмы определения качества корнеплодов, поступающих на переработку. Затем перешли на завод,

где продолжили практические занятия на всех этапах обработки свекловичного сока. Неделя, проведенная студентками на предприятии «Эртильский сахар», явилась полезным практическим опытом в освоении профессии технолога пищевого производства.

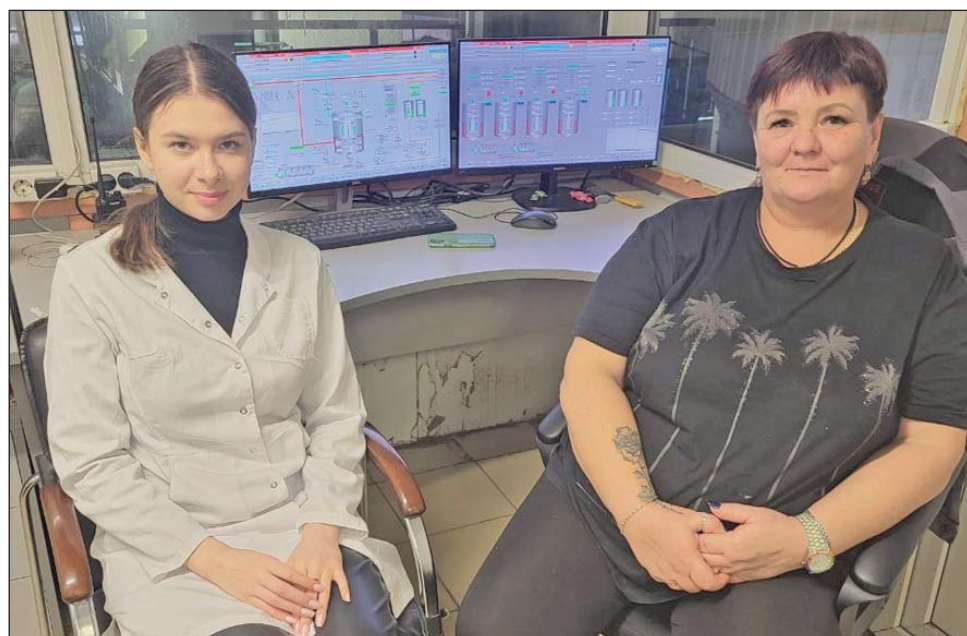
ВПЕЧАТЛЕНИЯ ОТ ПРАКТИКИ

Мария Авдеева:

— Я благодарна моим родителям за то, что позволили мне самой после окончания школы выбрать высшее учебное заведение для продолжения учебы. По роду своей деятельности они никак не связаны с инженерией. Мама Елена Авдеева — воронежский общественный деятель, она работает в Обществе слепых, а папа, Дмитрий Авдеев, — адвокат. Ещё в школе мне понравились такие предметы, как химия и биология, потом появился интерес к тем областям, в которых эти знания применяются. Одной из них стало производство продуктов питания из растительного сырья. А сахар является продуктом первой необходимости. Это, без сомнения, перспективное направление для трудоустройства в будущем. А практика, которую я прохожу на сахарном заводе в Эртиле, позволит мне выбрать более узкую специализацию в будущем. Очень любопытно было следить за автоматизированными процессами очистки сока на станции дефекто-сатурации под руководством аппаратчицы Натальи Калаевой. Хочу поблагодарить руководителя предприятия Виктора Харебу, всех работников завода, с которыми нам пришлось осваивать «сладкое» производство, и, конечно же, нашего руководителя практики Людмилу Данченкову за профессионализм, радушие и любовь к своему делу.

Валерия Попова:

— Я из Воронежа, моя мама Ольга Владимировна — учитель русского языка и литературы с 30-летним стажем. Папа Роман Юрьевич — главный инженер в «Газ-проектинжиниринге». Во ВГУИТ училась родная сестра моей мамы, которая построила успешную карьеру на Воронежской кондитерской фабрике, да и химия, как наука, меня очень интересовала. Люди хотя и кушать во все времена, поэтому



Светлана Козлова работает аппаратчицей на станции варки утфеля первого продукта уже 11 лет, а на сахарном заводе трудится больше 21 года. Она знает много полезной информации, которой делится с первокурсницами-практикантками

работа у технолога пищевого производства будет всегда. Администрация завода во главе с директором Виктором Харебой встретила нас очень радушно. На протяжении всей практики работники завода были с нами терпеливы и доброжелательны. Мне было очень интересно и познавательно видеть процесс производства сахара не в теории, а на практике — изнутри. Рада, что попала на производство именно на Эртильский сахарный завод, потому что его продукт по праву считается одним из самых сладких в области. В процессе производства сахара больше всего мне понравилась работа на станции варки утфеля первого продукта. Светлана Козлова работает здесь аппаратчицей уже 11 лет, а на сахарном заводе трудится больше 21 года, знает много полезной информации, которой с удовольствием поделилась с нами.

Полина Боднар:

— Сахарный завод — градообразующее предприятие моего родного города. Моя мама Ольга Викторовна много лет трудилась здесь оператором в известково-газовом отделении. В университет

я поступила после окончания Воронежского колледжа сварки и промышленных технологий, где получила специальность лаборанта-аналитика по контролю качества сырья. Поэтому естественно, что на практике больше всего меня привлекла заводская лаборатория. Здесь современное оборудование и грамотные лаборанты, которые подробно рассказали нам и показали то, как проводить необходимые анализы, результаты которых в автоматическом режиме выводятся на специальное табло. Это очень удобно для постоянного контроля качества выпускаемой продукции завода. Благодаря за помощь в освоении аналитического материала заместителя главного технолога предприятия Светлану Вардакову, которая более 30 лет посвятила нашему заводу. После окончания университета я планирую вернуться на родину молодым специалистом, чтобы начать свою трудовую деятельность в лаборатории «Эртильского сахара».

Надежда КУТЕЙНИКОВА,
фото автора