



**Пивоварение  
как творчество**

стр. 2



**По соседству  
был завод...**

стр. 3



**Поздравляем**

стр. 4

# ЗНАУКУ

№ 8, октябрь 2014 г. Газета издаётся с 1934 года



учредитель: коллектив Воронежского государственного университета инженерных технологий

## Юбилей

# О девяностолетии и добрых делах

Девяносто лет назад в жизни Воронежского сельскохозяйственного института произошло неординарное, но замечательное событие: на Совете института ректор Антон Владимирович Думанский сказал: «Наш институт готовит специалистов по выращиванию сельскохозяйственного сырья и негоже, что мы не готовим инженеров по переработке этого сырья. Предлагаю организовать на агрономическом факультете технологическое отделение». Так началась подготовка инженеров-технологов для предприятий, перерабатывающих фактическое сырье: спиртовых, пивоваренных, дрожжевых, сахарных, крахмалопаточных и маслоэкстракционных. Сегодня объединённая в прошлом году кафедра технологии бродильных и сахаристых производств, с которой началась история вуза, отмечает свой 90-летний юбилей. О нынешнем дне кафедры беседуем с её заведующим, доктором технических наук профессором Геннадием Вячеславовичем Агафоновым



– Геннадий Вячеславович, Ваша кафедра всегда вызывала интерес у жителей не только нашего города и области, но и других регионов и даже стран. С чем это связано?

– Во-первых, с хорошо поставленным учебно-методическим процессом, обеспечивающим классическую подготовку

инженеров. Сейчас трудно найти спиртовой, ликёро-водочный, крахмалопаточный или сахарный заводы, где не трудились бы выпускники кафедры. Второй особенностью работы кафедры является проведение интенсивных научных исследований в области технологии бродильных и сахаристых производств. Ну и в-третьих, мы поддерживаем творческие связи с предприятиями пищевой промышленности.

90 лет осуществляется подготовка инженеров-бродильщиков, инженеров-сахарников, богатые традиции успешно продолжают сотрудниками теперь объединённой кафедры технологии бродильных и сахаристых производств. При кафедре работает мини-завод по производству пива и мини-завод по производству спирта, студентами разрабатываются инженерные дипломные проекты и дипломные работы, имеющие важное прикладное значение. Наверное, всё это вкупе даёт нам такую известность и востребованность.

– Насколько изменились принципы и методы подготовки сту-

дентов за последние годы? Как удалось сохранить востребованность выпускников?

– Сегодня подготовка выпускников несколько изменилась в связи с переходом на трёхступенчатую систему образования (бакалавриат, магистратура, аспирантура). Необходимо сохранить и приумножить все те традиции в преподавании дисциплин, которые сложились за годы существования кафедры, начиная с 1924 года.

Для этого мы сами проводим и участвуем в научно-практических конференциях различного уровня, поддерживаем контакты с зарубежными коллегами, с производственными организациями. Так, частым гостем нашего вуза является мастер пивоварения и солодовни из Германии, главный пивовар пивзавода «Рюген» Ульрих Пайзе. Он работал во многих странах (Индия, Германия, Болгария, Албания, Украина, Россия), а счёт разработанных им сортов пива идёт на десятки. Живой опыт и интересный рассказ практика всегда интересен ребятам. Мы стараемся проводить для них мастер-классы, вводить в профессию не только посредством учебников и монографий, которых нашим коллективом издано больше сотни. Для систематизации накопленного научного потенциала создана база данных законченных, полностью подготовленных к внедрению и наиболее значимых научно-исследовательских тем.

– Где работают ваши выпускники?

– Они очень востребованы и не остаются без работы, ещё на Дне распределения их замечают и ориентируют на конкретное предприятие. Практически на всех ликёро-водочных и сахарных заводах трудятся наши выпускники, получая достойную зарплату и карьерный рост. Взять хотя бы пивоваренную компанию «Балтика», с которой мы тесно сотрудничаем по трудоустройству.

Окончание на 3-й стр.

## Мэтры кафедры

### Пётр Михайлович Силин

Заведовал кафедрой с 1924 по 1933 гг. Заслуженный деятель науки и техники РСФСР, лауреат Государственной премии, Герой социалистического труда, доктор технических наук, профессор.

Научное направление профессора П.М. Силина: физико-химические основы технологии свеклосахарного производства; исследования кинетики осахаривания крахмала с целью повышения эффективности производства продуктов брожения.

Профессором П.М. Силиным разработаны теоретические основы всех процессов сахарного производства.



### Владимир Ильич Попов

Заведовал кафедрой с 1933 по 1936 гг. Заслуженный деятель науки и техники РСФСР, член объединённого научно-технического совета Министерства высшего и среднего специального образования РСФСР, награждён двумя орденами «Знак почёта» и многими медалями.

В течение многих лет он занимался исследованием механических и тепловых процессов бродильных производств, разрабатывал методы расчёта и конструирования новой прогрессивной техники пищевой промышленности. Им создано научное направление «Исследование процессов тепло – и массообмена при сушке влажных продуктов».



### Сергей Васильевич Лебедев

Заведовал кафедрой с 1936 по 1937 гг. Сергей Васильевич Лебедев родился 25 мая 1876 г. в селе Дубны, Козельского уезда, Калужской губернии, в семье лесничего. Высшее образование он получил в Харьковском технологическом институте. В период с 1906 по 1908 г. находился в заграничной командировке, во время которой занимался теоретической разработкой вопросов в области технологии питательных веществ под руководством Герцфельда и Эрлиха.

В 1917 г. назначен ординарным профессором кафедры технологии питательных веществ. В 1930 г. С.В. Лебедев был избран профессором Московского высшего технического училища. Одновременно С.В. Лебедев продолжал педагогическую работу, заведя кафедрой технологии бродильных производств в Воронежском технологическом институте пищевой промышленности. Преждевременная смерть прервала его плодотворную научную и педагогическую деятельность. Перу С.В. Лебедева принадлежит свыше 60 работ, выполненных им лично или совместно с многочисленными учениками и сотрудниками.



### Сергей Елеазарович Харин

Заведовал кафедрой с 1938 по 1939 гг. Исследования С.Е. Харина охватывают широкий круг проблем физической и коллоидной химии и пищевой технологии. Он создал физико-химическую теорию сахарного производства, разработав обоснованный метод определения коллоидов в растворах. В начале 70-х годов разработал теорию равновесия бинарных и многокомпонентных систем, являющуюся основой процессов перегонки и ректификации. Награждён орденами Ленина, Трудового красного знамени, «Знаком почёта», многими медалями.



### Сергей Всеволодович Востриков

Заведовал кафедрой с 1994 по 2011 гг. Активно занимался научной деятельностью в области исследования физиологического тепловыделения хлебопекарных дрожжей при культивировании в аэробных и анаэробных условиях с помощью дифференциальной проточной микрокалориметрии.

Область научных интересов: разработка безотходной технологии получения этилового спирта из зернового сырья, утилизация отходов бродильных производств и применение нетрадиционных источников сырья для создания новых типов изделий, также комплексная глубокая переработка сочного сырья с целью создания комбинированных схем производства и напитков на основе концентратов.



## Справка

Геннадий Вячеславович Агафонов окончил механический факультет с отличием в 1977 г., получил квалификацию инженера-механика. Работал главным инженером Бутурлиновского ликёро-водочного завода, директором завода. С 1993 г. по 1997 г. являлся генеральным директором АООТ «Ликёро-водочный завод «Бутурлиновский». Без отрыва от производства (1991 – 1995 гг.) обучался в аспирантуре на кафедре физической и коллоидной химии при Воронежском технологическом институте. Под руководством проф. В.М. Перельгина выполнил и защитил в 1996 г. кандидатскую диссертацию на тему «Двухпоточная установка для получения пищевого биохимического уксуса» по специальности «Процессы и аппараты пищевых производств». В 2004 г. защитил докторскую диссертацию на тему «Математические модели сложного тепло- и влагообмена в рекуперативных и твердогазо-паро-жидкостных системах» по специальности «Математическое моделирование, численные методы и комплексы программ». В настоящее время является членом-корреспондентом Международной академии холода. Награждён медалью Жукова (1996 г.), памятной медалью «Энциклопедия «Лучшие люди России» (2004 г.), трижды награждён медалью «Лауреат Всесоюзного выставочного центра» (1995 г., 1996 г., 1999 г.), медалью «Лауреат СОУД» (2004 г.).

Коллеги

# На европейском опыте

Кафедра успешно сотрудничает с зарубежными специалистами



В ноябре 2013 года мастер пивоварения и солодовни (Германия), главный пивовар пивзавода «Рюген» (совхоз «Масловский» Воронежской области) Ульрих Пайзе провёл лекции у студентов 2-5 курсов технологического факультета направления «Продукты питания из растительного сырья» по курсу «Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов броидильных производств».

Герр Пайзе вызвал большой интерес у студентов. Ещё бы, ведь он уже успел снискать известность не только на родине в Германии, но и в России, оказался грамотным и опытным специалистом в пивоварении, весёлым и харизматичным человеком. Однако успех пришёл только после многих лет практики. Ульрих Пайзе поработал во многих странах (Индия, Германия, Болгария, Албания, Украина, Россия), а счёт разработанных им сортов пива идёт на десятки. Слушателям он охотно рассказывал о себе, упоминая и о карьере, и о периоде, когда только обучался пивоварению, и о системе образования в Германии. Ульрих шёл к профессии пивовара с 9 лет. Строгая дисциплина, целеустремлённость помогли ему в осуществлении мечты. Пайзе более 4 лет живёт в России, поэтому легко обходится без переводчика. Правда, его сопровождала выпускница ка-

федры МАПП 2001 года Ольга Каланчина, которая сегодня является руководителем образовательного проекта «Пивная грамотность» в группе компаний ТАРКОС.

На лекции речь шла об устройстве аппарата ЦКТ (для брожения и дображивания пива), качественном различии технологии приготовления пива традиционным способом и в аппарате ЦКТ. Ульрих Пайзе ориентировался на европейский опыт пивоварения и собственные наблюдения и выводы.

Слушателей интересовали не только какие-то технологические нюансы приготовления пива, но и сугубо личный опыт герра Пайзе: какое пиво он считает лучшим, каких принципов придерживается он в своей работе. Пивовар дал понять, что мастерство приготовления пенного напитка сродни творчеству, поиску нового, неповторимого, незабываемого вкуса и запаха. И здесь зачастую главную роль играет не знание каких-то технологических моментов, а интуиция создателя. Кстати, вопрос о любимом сорте пива всегда вызывает у него затруднение, так как их очень много, и каждый хорош по-своему.

Гости пивзавода «Рюген» привезли с собой образцы хмеля и солода, из которых варят пиво. Ребята оценили характеристики ингредиентов

Наука и практика

# Пивоварение как творчество

Не раз на Дне открытых дверей мы видели разработки кафедры ТБисП, а те, кому есть 18, могли даже продегустировать эту продукцию

Объектами научно-исследовательской деятельности для студентов являются приготовление пива в лабораторных и домашних условиях, исследование показателей сула и вин, полученных из местных сортов винограда.

Студент группы Т-114 Алексей Сергеев совместно с научным руководителем доцентом кафедры технологии броидильных и сахаристых производств Аллой Евгеньевной Чусовой занимается приготовлением пива в лабораторных и домашних условиях. Приготовление пива в домашних условиях несколько отличается от производства пива в заводских условиях, но, несмотря на это, основные операции в процессе приготовления домашнего пива идентичны заводским.

В процессе научной работы они разработали 7 сортов пива. За 2 года работы было проведено более 10 варок с общим объёмом не менее 250 литров. Полученное пиво обладает рядом особенностей: оно не является фильтрованным и пастеризованным, имеет увеличенный срок хранения, по сравнению с производимыми образцами живого пива, и отличается уникальной рецептурой.

Среди разработанных сортов пива можно выделить следующие: «Бархатное», «Белое», «Зелёное», «Карамельное», «Рождественское», «Экстра лёгкое» и «Российский императорский стаут».

Пивоварение в домашних и лабораторных условиях именуется термином «крафтовое» пивоварение. Следует отметить, что качество готового пива в данном случае зависит от приложенных усилий, времени, внимания и затраченных ресурсов. В результате такой работы получили качественное пиво с достойными органолептическими и физико-химическими показателями.

Студенты группы Т-114 Иван Бурлаков, Людмила Голубева, Оксана Козодой, Анастасия Кондратенко, Михаил Мухин под руководством доцента кафедры Инны Владимировны Новиковой выбрали объектом своей научной работы виноделие, исследование пока-

ленности в настоящее время. Основной тенденцией в виноделии, безусловно, является получение столовых вин из «местных» сортов винограда, таких как «Изабелла», а также не достаточно хорошо изученного «Мукузани» – гордости воронежских



зателей сула и вин, полученных из местных сортов винограда. Потому что натуральное вино – благородный напиток, отличающийся многообразием вкусовых и ароматических свойств, пользующийся популярностью, а совершенствование технологии виноградных вин – одно из актуальных направлений пищевой промышленности

селекционеров. Вино из перечисленных сортов, приготовленное ребятами, отличается оригинальным вкусом и букетом, имеет интенсивный тёмно-рубиновый цвет.

Нельзя сказать, что виноделие – лёгкое занятие. Ребята узнали это на своём опыте. Получение напитка с оптимальными органолептическими и физико-химическими показателями – это кропотливый процесс, занимающий несколько месяцев и требующий сил и терпения.

Не менее интересным являлся процесс приготовления студентами ароматизированных вин. Студенты готовили их по специальной рецептуре с использованием спирта-ректификата, сахарозы и спиртованных настоев на пряноароматическом сырье.

Елена КОРОТКИХ, доцент



Профориентация

# Растить абитуриента заранее

На кафедре технологии броидильных и сахаристых производств сложилась добрая традиция. С 2009 года ежегодно проводится Региональная олимпиада по основам броидильных производств

Основными целями олимпиады являются популяризация достижений в области технологий броидильных производств и виноделия; пропаганда профессиональных знаний среди молодёжи, связанных с разработкой рецептур алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, а также их изготовлением и потреблением; формирование кадрового потенциала предприятий броидильной промышленности на современном технологическом и техническом уровнях; повышение культуры потребления слабоалкогольных и алкогольных напитков среди молодёжи.

Олимпиада проводится в два тура заочно в сети Интернет. Победители второго тура приглашаются в вуз на встречу, где награждаются дипломами за участие в олимпиаде и памятными призами. Также проводятся мастер-классы по основам пивоварения, дегустации безалкогольных напитков и купажированию ликёрно-водочных изделий.

В составе жюри – ведущие специалисты спиртовой, пивоварен-

ной, ликёрно-водочной отраслей, а также учёные и преподаватели кафедры.

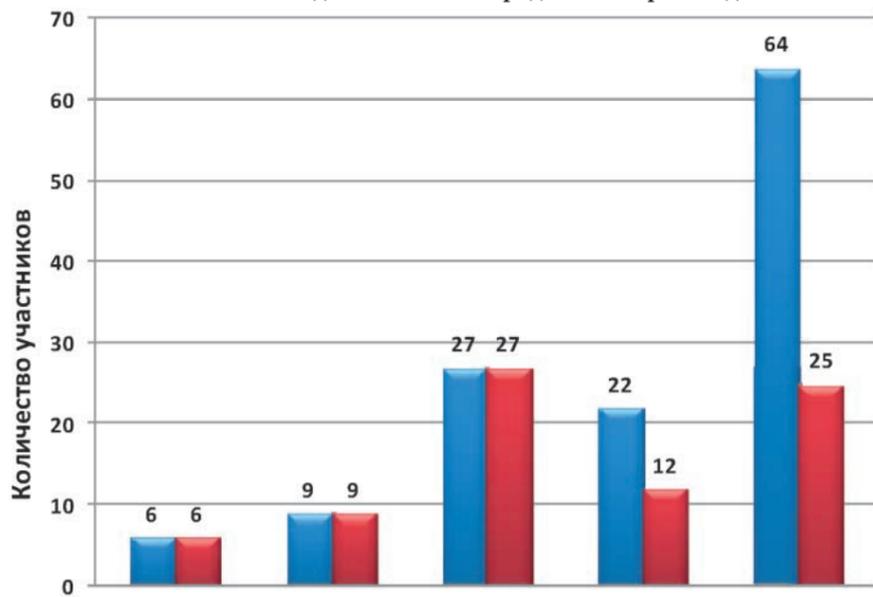
Участниками олимпиад являлись ученики выпускных классов г. Воронежа, Воронежской, Белгородской, Курской, Орловской, Липецкой областей, Ставропольского края. Как правило, многие ребята потом становятся студентами нашей кафедры и других факультетов вуза.

Спонсорами олимпиад по основам броидильных производств выступали предприятия по производству кваса «Криница», пивоваренная компания «Балтика-Воронеж», торгово-производственная компания ООО «Артмес». Спонсором V Региональной олимпиады по основам броидильных производств, проведённой кафедрой в 2013-2014 гг., являлось предприятие по производству пива «Рюген» (совхоз «Масловский» Воронежской области).

Статистика участия учеников выпускных классов в олимпиадах по основам броидильных производств представлена на рисунке.

Татьяна РОМАНИЮК, доцент

Статистика участия учеников средних образовательных школ выпускных классов в олимпиадах по основам броидильных производств



I Олимпиада 2009-2010 г.г. II Олимпиада 2010-2011 г.г. III Олимпиада 2011-2012 г.г. IV Олимпиада 2012-2013 г.г. V Олимпиада 2013-2014 г.г.

■ Общее количество участников ■ Количество финалистов

## Юбилей

# О девяностолетии и добрых делах

Окончание. Начало на 1-й стр.

Назову только некоторых наших выпускников, достигших успехов в профессии: Игорь Горлов – директор по производству ОАО «Бутуриновский ликёро-водочный завод», генеральный директор ОАО «Зернопродукт» (Тульская обл.) В.И. Енин, главный инженер «ОСЗ» О.А. Соколенко, генеральный директор ОАО «Ерофеев» А.В. Гаркуша, заведующая секретариатом главы администрации Бутуриновского района, уполномоченный по правам человека в Бутуриновском районе Наталия Моисеенко.

– **Расскажите о коллективе кафедры.**

– Чтобы рассказать о становлении и изменениях в коллективе, нужно вспомнить всю 90-летнюю историю кафедры. Хочу только отметить, что с 1994 по 2011 год ка-

федру технологии бродильных производств возглавлял профессор Сергей Всеволодович Востриков. Большая часть сегодняшнего коллектива кафедры бродильного профиля была собрана под его руководством.

Горжусь своим коллективом. Можно перечислять всех, но назову некоторых: профессора Анатолий Иванович Громковский, Вячеслав Алексеевич Голыбин, Надежда Григорьевна Кульнева, доценты Алексей Николаевич Яковлев, Инна Владимировна Новикова, Алла Евгеньевна Чусова, которые неоднократно поощрялись и награждались руководством ВГУИТ.

На кафедре работают 4 профессора, 11 доцентов, 1 старший преподаватель (все имеют учёные степени и звания) и 7 человек из числа учебно-вспомогательного персонала. Мы уверенно смотрим в будущее, так как в аспиран-

туре сегодня обучаются 6 человек, в докторантуре – 1. Только за последние 5 лет на кафедре защищены 1 докторская диссертация и 5 кандидатских.

Средний возраст работников коллектива – 45 лет. Согласитесь, этот возраст наилучшим образом сочетает опыт и мудрость с активностью и мобильностью.

– **Вы когда-то тоже сделали этот выбор – пойти в аспирантуру. Не пожалели о нём?**

– Нисколько не жалею, переход на преподавательскую работу был вполне логичен. Моя производственная деятельность всю жизнь была связана со спиртовой и ликёро-водочной отраслью. Работая на производстве, я окончил аспирантуру, защитил кандидатскую, а впоследствии и докторскую диссертацию в нашем университете. С 2006 года совмещал работу на производстве с препода-

вательской деятельностью и в 2009 году получил звание профессора. В 2012 году был приглашён возглавить кафедру технологии бродильных производств и виноделия. Многие спрашивают: а где труднее? В вузе или на производстве? Если работать в полную меру, а не прозябать на рабочем месте, то везде непросто.

– **Наука всегда связана с производством. Насколько эффективен труд работников кафедры? Внедряются ли их разработки на заводах?**

– Да, внедряются. Мы очень оперативно реагируем на запросы наших коллег из промышленности. За последние 5 лет было выполнено работ по 2 хоздоговорам на общую сумму 640 тысяч рублей. За последние 2 года были реализованы 2 научных разработки по лицензионным договорам, через Институт повышения квалификации

была проведена работа на сумму свыше 3 миллионов рублей.

В настоящее время ведутся научно-исследовательские работы по глубокой переработке зерна на ОАО «Новопесчанское» (Белгородская обл.), работы по утилизации послеспиртовой барды на ОАО «Люкс» (г. Анна Воронежской обл.), работы по внедрению безалкогольных напитков функционального назначения.

– **Что пожелаете кафедре и коллективу по случаю юбилея?**

– Пусть же, вступая в своё столетие, кафедра развивает добрые традиции и прославляет родной университет во имя нашего Отечества. А коллегам – радости в жизни, успехов в работе, оптимизма, здоровья! Не останавливаться на достигнутом.

Беседовала  
Юлия ПЕРЕЛЫГИНА

## Наши в деле

## Наука не знает границ

О своём пути в науке и педагогике рассказывает профессор кафедры технологии бродильных и сахаристых производств Вячеслав Алексеевич Голыбин



студенческого строительного отряда – был каменщиком, бригадиром, командиром отряда, работал на объектах Воронежской области и северной зоны Казахстана.

Уже на первом курсе при изучении предмета «Теоретическая механика», с лёгкой руки замечательного преподавателя-воспитателя, в то время доцента Бориса Ивановича Кущева, выполнил первую расчётную работу, связанную с определением конкретных величин Кориолисова ускорения. Вероятно, это явилось первым ростком в формировании осознанного интереса к серьёзной научной работе. На третьем курсе было интересное исследование по дисциплине «Теплотехника», связанное с оптимизацией размещения цилиндрических топливных элементов с целью обеспечения однородного температурного поля в активной зоне атомного реактора (научный руководитель доцент Я.Ф. Батищев). На 4-м курсе началась ориентированная на решение конкретной задачи научная работа по исследованию проблем мелассообразования в сахарном производстве (научный руководитель доцент В.Г. Черникина).

Успешное завершение обучения в институте, получение диплома с отличием открывали возможности для более глубокого профессионального исследования важнейших вопросов технологии сахарного производства, связанных с обеспечением стабильной работы сахарного завода в условиях переработки свёклы различного качества. Ещё во время работы на сахарном заводе у меня появилось убеждение, что проблемной станцией в технологическом комплексе является именно фильтрование очищаемых соков, особенно при переработке свёклы ухудшенного качества. После поступления в аспирантуру (научный руководитель профессор С.З. Иванов) получил реальную возможность исследовать эти важнейшие вопросы как в лабораторных условиях, так и на реальном производстве. Результатом стала кандидатская диссер-

тация, защищённая на заседании Совета ВТИ в 1974 году.

После защиты кандидатской диссертации началась насыщенная многосторонняя жизнь молодого преподавателя. Кураторство, работа в деканате техфака, в приёмной комиссии института, в профсоюзной организации, сельхозработы в сентябре со студентами-первокурсниками... Был командиром международного отряда «Меридиан» в строительстве плотины гидроэлектростанции на горной реке Йиглава недалеко от города Брно (Южная Моравия, Чехословакия). Наши бойцы достойно справились с ответственным поручением принимающей нас строительной фирмы «Ингста».

Я продолжал размышлять о чём-то большом и незавершённом, требующем более глубокого осмысления. Появлялись осознанные внутренние позывы к дальнейшему развитию начатого научного направления. Провёл многоплановый комплекс экспериментальных исследований, производственных испытаний, теоретических обобщений, подготовил и успешно защитил диссертацию на соискание учёной степени доктора технических наук в Московском государственном университете пищевых производств.

Но защита диссертации – это не завершение научной работы, а лишь её какой-то этап, являющийся трамплином для осуществления более глубоких и целенаправленных исследований, на более высоком уровне! Наука не имеет границ и ограничений, это бесконечный познавательный и созидательный процесс с конкретными целевыми установками в рамках как отраслевой науки, так и на стыке с другими научными направлениями. Деятельность учёного – это не ремесло, а творческая всепоглощающая работа, требующая полной отдачи сил, и это возможно только тогда, когда её любишь.

В.А. ГОЛЫБИН,  
д.т.н., профессор,  
Почётный работник  
высшего профессионального  
образования РФ

## Интервью

## По соседству был завод...

Доцент Алексей Николаевич Яковлев не сомневался в своём решении поступать именно в «техноложку»



– **Алексей Николаевич, как сложилось так, что Вы выбрали для обучения именно технологический институт?**

– Потому что в соседнем селе находился спиртовой завод, и два выпускника моей школы уже учились в ВТИ. Они и рассказали мне об учёбе и студенческой жизни в вузе. Это и сыграло решающую роль в выборе будущей профессии.

– **Легко ли давалось обучение? Какой научной деятельностью занимались во время учёбы?**

– Обучение давалось мне легко. Институт окончил с красным дипломом. Научной деятельностью я занимался на кафедре аналитической химии, процессов и аппаратов пищевых производств и на кафедре технологии бродильных производств. Научная деятельность была связана с совершенствованием технологических процессов производства спирта из крахмалосодержащего сырья.

– **Кого бы назвали своим Учителем?**

– Учителей было много. Как во время учёбы в вузе, так и во время работы на заводе и учёбы в аспирантуре. Это заведующий ка-

федрой технологии бродильных производств Н.И. Дерканосов, доценты кафедры Н. Г. Куршева, Е.Д. Фараджева, Л.К. Громковская, декан технологического факультета И.П. Орбинский, заместитель декана технологического факультета Ю.Н. Анечков, главный инженер Ульяновского объединения спиртовой и ликёро-водочной промышленности Е.М. Матросов, директор Неклюдовского спиртового завода А.А. Лукашин, а также заведующий кафедрой микробиологии и биохимии Н. А. Жеребцов и профессор кафедры В.С. Григорьев.

– **Алексей Николаевич, что Вы думаете о настоящем бродильной отрасли и каким видите её будущее? Будет ли она так же востребована спустя несколько лет?**

– Бродильная промышленность – одна из динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности. В настоящее время строится достаточно большое количество мини-пивзаводов на предприятиях общественного питания, проводятся реконструкции по совершенствованию технологии и увеличению мощности спиртовых и ликёро-водочных заводов. Предприятия бродильной промышленности работали и будут работать.

– **Каковы Ваши ненаучные интересы? На что остаются время и силы?**

– Люблю путешествовать по родной стране, странам ближнего зарубежья, люблю работать на даче, выращивать овощи и фрукты.

– **Что бы хотели пожелать современным студентам?**

– Я хотел бы, чтобы сегодняшние студенты, в первую очередь, больше внимания уделяли основным своим обязанностям, достойному обучению в вузе. Полученные знания никогда не бывают лишними и всегда пригодятся после выпуска из института.

Беседовала Елена ВОЛКОВА

**Выпускники**

# Институт дал всё

Ни для кого не секрет, что большинство заводов, в том числе и ликёроводочных, и сахарных, ждут прежде всего выпускников нашего университета. Сотни благодарных отзывов в адрес преподавателей поступают спустя годы от уже сложившихся специалистов

Заслуженный работник пищевой промышленности Анатолий Гревцев окончил Воронежский технологический институт (как он тогда назывался) 35 лет назад. Получил специальность инженера-механи-



ка и тут же приступил к работе в Оренбургской области на молочном комбинате, куда попал по распределению.

– Через пять лет стал директором комбината, – рассказал он. – Потом переехал в Анну, где и по сей день, занимаю должность

– генерального директора ОАО «Люкс». Наше предприятие производит спирт, пиво, углекислоту, корма для животных. Почти весь коллектив – выпускники технологического института.

Анатолий Гревцев не теряет связи с родным вузом, где в 2000 году защитил диссертацию и получил учёную степень кандидата технических наук. Постоянно бывает на Дне распределения выпускников и присматривает лучшие кадры.

– Что такое завод? Это стабильная заработная плата, хороший слаженный коллектив, – уверен он. – Мы всегда готовы идти навстречу начинающему специалисту (сами были такими!) и помогать во всём.

Инженер-механик филиала ОАО «Пивоваренная компания «Балтика» – «Балтика-Тула» Олег Глазьев – выпускник 1974 года. Неоднократно становился лучшим по профессии среди заводчан. Он с благодарностью вспоминает лекции Бориса Ивановича Кушчева и других преподавателей:



– Институт дал всё: знания, друзей, семью! Сегодня в Тулу приезжают работать молодые выпускники, и мы довольны их подготовкой. Конечно, можно успокоиться, получив рабочую профессию, но в таком случае не построить карьеры. Поэтому ребята со средним профессиональным образованием поступают в университет на специальности высшего образования. И сразу же, при наличии соответствующих успехов и способностей, поднимаются в должности!

**Поздравляем**

Уважаемые преподаватели и сотрудники кафедры технологии бродильных и сахаристых производств! Примите искренние поздравления с 90-летием кафедры!

Ваша верность профессии, педагогический талант и мастерство, интеллигентность и человеческая культура на многие годы привили нам уважение и любовь к избранному делу, научили ценить превыше всего честь и достоинство человека, сохранить на всю жизнь преданность студенческой дружбе и уважение к людям.

Желаем всему коллективу кафедры новых высот и научных достижений, творческих и талантливых студентов, крепкого здоровья и благополучия.



С искренним уважением,  
генеральный директор ООО «Люкс»  
А. Н. ТИТКОВ

Дорогие мои преподаватели! Это стихотворение посвящаю вам, вашему трудолюбию, терпению, профессионализму. С юбилеем!

Во ВГУИТ много кафедр славных, это знают все даже в Отрожке! но одна ближе всех самых главных, та, с кого началась «техноложка»!

Здесь работают славные люди, достижения их очень внушают, ими выбранный путь очень труден, их студенты всегда уважают!

Мы зовёмся «бродилка и сахар», и техфака мы славные дети! в пищевую элиту ворвёмся, за Россию мы будем в ответе!



Мы сердечно всех вас поздравляем, слава кафедры будет сиять! всегда лучшими быть обещаем, дружно будем любя восхвалять!  
Олег БАРАНОВ, магистрант

**Трудоустройство**

# Сладкий профиль

Сахарная промышленность является базовой для многих перерабатывающих отраслей агропрома. Наверное поэтому наши выпускники пользуются неизменной популярностью у работодателей

Наш профиль «Технология сахаристых продуктов» пользуется спросом не только в России, но и за рубежом.

Выпускники работают на самых различных должностях: инженера-технолога, главного технолога завода, главного инженера, директора завода и объединения. Многие трудятся инженерами-проектировщиками и руководителями проектных организаций, научными сотрудниками в исследовательских институтах, преподавателями в вузах и технических колледжах. Инженер-технолог имеет навыки управления сложными технологическими процессами в важнейшей отрасли пищевой промышленности, производящей сахар и сахаристые вещества, работы в проектных, научно-исследовательских организациях, осуществляющих проектирование, разработку новых и совершенствование действующих технологий, а также в учебных заведениях и административных органах, обслуживающих эти отрасли.

В процессе обучения в нашем вузе будущий инженер получает обширные знания по полному блоку химических дисциплин, включающих неорганическую, органическую, аналитическую, физическую, коллоидную химию, биохимию и микробиологию; физике и высшей математи-

ке, гидравлике, промышленной энергетике, информатике, экономике, менеджменту и другим. При прохождении технологических практик приобретаются знания по управлению сложным оборудованием, созданию современных технологий, управлению коллективом рабочих и инженерно-технического персонала.

Выпускники профиля могут легко перекалвалифицироваться и адаптироваться на пищевом предприятии и большинстве предприятий химической промышленности. Каждый год не менее 10 студентов первого курса заключают с предприятиями договора о трудоустройстве, согласно которым предприятия обязаны принять студента на работу после окончания обучения. Коллектив кафедры постоянно следит за своими выпускниками, помогает им в трудоустройстве на предприятиях.

За последние пять лет не менее 90% выпускников нашли работу и успешно с ней справляются. В 2010 году трудоустроено 94,7%. За последние годы тенденция почти не изменилась. В 2012 году трудоустроено 91%, из них многие работают в сахарном производстве заместителями главного технолога, начальниками смен, сменными химиками, инженерами в ведущих компаниях РФ: ПРОДИМЕКС, «Разгу-

ляй», «Русагро», «Доминант», менеджерами в частных фирмах по сбыту сахара и т.д.

Наших выпускников можно встретить практически на всех сахарных заводах нашей страны и за рубежом, но особенно

много на предприятиях Центрального федерального округа: Добринский, Жердевский, Ольховатский, Хохольский, Елецкий, Лискинский, Волоконовский, Эртильский, Олымский, Алексеевский, Перелёшинский,

Лебедянский, Грязинский, Калачеевский, Чернянский, Елань-Коленовский, Ржевский, Боринский сахарные заводы и многих других. Они пользуются заслуженным уважением.

В.А. ФЕДОРУК, доцент

**Здесь работают наши выпускники**

