

29.09.2011

Текст: Татьяна Бородина

Комбинаты бывают разные



Выпускники технического вуза занимаются не только металлом.

День МГТУ прошел на молочном комбинате. Ректор Валерий Колокольцев и его замы надели белые халаты и отправились проверять, как работаете их выпускникам в цехах с творогом, сметаной и маслом.

-В университете уже много лет изучают технологию приготовления молочной продукции, - пояснил Валерий Михайлович - И на молочном заводе Магнитогорска трудится немало наших студентов.

Директор предприятия Татьяна Мильштейн добавила, что многие выпускники МГТУ начинали свою карьеру лаборантами. А сейчас некоторые уже стали старшими мастерами - это уровень начальника цеха.

Первую выпускницу университета мы нашли среди сладких творожных сырков. По конвейеру весело ехали маленькие коричневые прямоугольнички - с изюмом. И голубые - ванильные. Настя Головачева, скромная и серьезная, уже мастер. Работа, говорит, нравится. И сырки - тоже. Особенно ванильные.

Из толстой трубы выползала желтая масса. Куски ее шлепались вниз, издавала похожие на тесто. Оказалось, сливочное масло. За его приготовлением внимательно смотрела технолог Вита Штригуль. Вита совмещает работу на молочном заводе с учебой в аспирантуре. Пишет научный труд, посвященный правильному питанию, полезным и не очень ингредиентам. Как дипломированный специалист, заявила, что сливочное масло есть полезно. Хотя, конечно, слишком увлекаться не нужно. Все хорошо в меру.

"Автоматчик" Альберт Магизов закончил МГТУ в 2001 году. Успел поработать на ММК. На молочном комбинате трудится три месяца. Доволен чистотой и большим количеством современного оборудования. Успел полюбить кефир. Электроприводчик Виктор Машинсон получил диплом МГТУ одиннадцать лет назад. Он предпочитает молоко с жирностью два с половиной процента. Говорит, пьет теперь только родное. Оно самое вкусное. Да и проверяют его здесь основательно, по всем параметрам. И даже чаще, чем необходимо по нормам.

Всего на молочном комбинате пятьсот сотрудников. Непосредственно в производстве задействовано 120. Производство, кстати, непрерывное. С МГТУ комбинат сотрудничает давно. Представители предприятия участвуют в принятии экзаменов, дают свои рекомендации по обучению. А день МГТУ на молочном комбинате экскурсией не окончился. Все оказалось серьезнее. Руководство университета и предприятия подписали договор о взаимном сотрудничестве. Теперь работники молочного комбината могут повышать свою квалификацию в МГТУ. В том числе учиться в аспирантуре. Комбинат же по-прежнему открыт для студентов университета, которые могут проходить здесь практику и работать после окончания вуза.