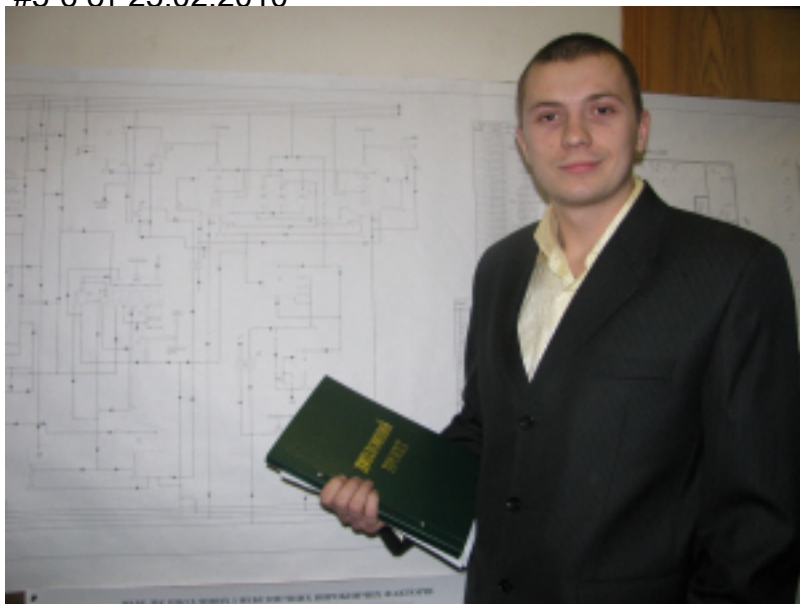


Учеба подкреплялась практикой

[Евгений Ворожко, гр. О-44в]

#5-6 от 25.02.2010



В 2004 году на кафедре технологии жиров и продуктов брожения была открыта специальность «Технология бродильных производств и виноделия». Увидев ее в рекламном буклете, решил однозначно – буду учиться здесь. Это мне показалось оригинальным, необычным, а, главное, перспективным.

Вспоминаю, как нас приветствовал заведующий кафедрой, профессор Ф.-Ф. Гладкий, ведь мы были первым набором на эту специальность. Первый курс запомнился экскурсией на пивзавод «Рогань». После того, как я увидел воочию технологический процесс, уверенность в правильности выбора, возросла, это еще больше подстегнуло рвение к учебе. А потом была практика на солодовом заводе французских владельцев «Малтюрор», находящемся в Харькове. Эта практика запомнилась мне настолько, что мы вместе с другом на 4 курсе занялись созданием своего сорта солода. В лаборатории нашей кафедры замачивали зерна ячменя, проращивали и сушили солод. Наши преподаватели заинтересованно наблюдали за этим процессом, подсказывали, помогали. Здесь всегда приветствуют инициативы студентов. Позже этот солод использовался в выполнении лабораторных работ студентами кафедры.

Студенческие годы – самое замечательное время. Друзья, учеба, опять друзья, отдых, праздники. На пятом курсе, например, профессора кафедры Ольга Петровна Чумак и Людмила Андреевна Данилова провели для нас незабываемые мероприятия – дегустации вина и пива. Это было интересно, поучительно и познавательно. Мы научились разбираться в разных сортах вина и пива, оценивать их вкусовые качества. Сейчас, думаю, будет неуместным делать рекламу какому-либо производителю.

Свой дипломный проект я посвятил реконструкции пивоваренного завода с увеличением мощности. Здесь мне пригодился опыт работы на различных пивоваренных заводах Украины. Будучи студентом 4 курса, я стал одним из победителей конкурса пивоваренной

компании «САН ИнБев Украина», которая является владельцем более 135 заводов во всем мире. В Украине это заводы «Янтарь», «Рогань» и «Десна». Я работал на заводе «Янтарь» (г. Николаев), успевал и учиться на «отлично», и бакалаврскую работу сделать. Своим успехом я обязан родной кафедре, потому что знания, полученные здесь, сразу же применял на производстве. А свой проект я направил на разработку и внедрение энергосберегающих технологий для завода.

Наша специальность востребована! Уже сейчас я работаю на Харьковском дрожжевом заводе, но в планах – поступление в аспирантуру. Очень уж хочется продолжить исследования для развития пивоварения, и преподавание тоже привлекает работой с молодежью.

Сейчас, когда учеба уже закончилась, когда защита состоялась на «отлично», становится грустно. Здесь так много хороших людей, высококлассных специалистов, и не хочется покидать ХПИ. Институт стал частью моей жизни!