

Трудовой десант в олимпийский Сочи совершили будущие технологи пищевых продуктов

В Сочи студентов СтГАУ ожидала не только напряжённая сменная работа в бригадах вместе со штатными сотрудниками комбината, но и долгожданные Олимпийские игры.

С 20 января по 20 марта 2014 года студенты факультета технологического менеджмента СтГАУ проходили практику на одном из крупнейших предприятий Краснодарского края – Сочинском мясокомбинате.

В самом начале текущего года руководство ОАО «Сочинский мясокомбинат» обратилось к ректору нашего университета Владимиру Ивановичу Трухачеву с просьбой прислать студентов для работы в период подготовки и проведения зимней Олимпиады.

Руководством аграрного университета было дано поручение заместителю декана факультета технологического менеджмента В.Е. Закотину: при участии профильной кафедры сформировать трудовой десант из числа студентов старших курсов для прохождения ими производственной практики.

Такой подход к сочетанию обучения в вузе и работы на производстве находится в тренде современного высшего образования по новым стандартам прикладного бакалавриата ФГОС ВО 3+, нацеливающим на получение квалификации с ориентацией на конкретного работодателя.

Безусловно, факультету технологического менеджмента было интересно предложение со стороны мощного предприятия, оснащенного современным европейским оборудованием. ОАО «Сочинский мясокомбинат» по объемам продаж входит в десятку крупнейших мясоперерабатывающих предприятий России. Его производственные мощности увеличены за последние годы вдвое и на сегодняшний день составляют 120 тонн колбасных изделий в сутки. Полный ассортимент выпускаемой продукции – более 350 видов: сосисок, сарделек, вареных, полукопченых, варено-копченых колбас, мясных деликатесов, а также сырокопченых изделий. Целые группы продукции удостоены награды «Сто лучших товаров России». География продаж охватывает 25 регионов Российской Федерации.

Откликнувшись на предложение потенциального работодателя, мы сформировали

отряд студентов 4–5 курсов, обучающихся по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и направлению подготовки «Технология продуктов питания».

Наших ребят радушно встретили и разместили в благоустроенном общежитии. Каждому оформили «Паспорт болельщика», что позволяло группе легитимно находиться в городе и посещать олимпийские объекты. Кстати, каждому студенту сразу же подарили и билеты на хоккейный матч, чему наши парни, конечно, были очень рады.

В этот «горячий» период мясокомбинат работал особенно напряженно, обеспечивая заявки своих постоянных партнеров, а также всех комбинатов общественного питания, обслуживающих спортсменов и гостей Олимпиады.

Всех студентов, их было шесть человек, распределили в бригады, работающие по сменам на складе готовой продукции. Работа заключалась в том, чтобы комплектовать партии самой разнообразной продукции по поступившим заявкам. Объем одной заявки варьировал от 40 до 700 кг.

На первый взгляд, несложно: однако, чтобы выполнить только одну заявку, необходимо было обойти по периметру все участки, где расположены виды и наименования изделий, сгруппировать отобранную продукцию в специальные контейнеры. За смену приходилось проходить не менее 30 км! Студент Иван Реутов определил это по шагомеру.

Но все эти нагрузки, в том числе и физические, окупились обретением новых профессиональных знаний и навыков.

В первую очередь, тем, что все практиканты, без исключения, в совершенстве изучили ассортимент, видовые особенности и органолептические характеристики колбасных и солено-копченых изделий, а также условия их хранения на предприятии перед реализацией. Кроме того, и это, пожалуй, главное, – научились отличать виды колбасных оболочек не только по внешним признакам, но и на ощупь. В общем, как делились своими впечатлениями сами ребята: «когда много работы, время летит незаметно, поэтому 12-часовая смена проходила достаточно быстро».

Надо отметить, что наши студенты были очень довольны не только организацией работы на предприятии, но и качеством и очень скромными ценами в корпоративной столовой, где они питались. Столовая работала с четким учетом рабочего графика: первая смена – с 11 до 13 часов; вторая – с 16 до 17, третья – с 23 часов до 1 часа ночи.

За полноценный сытный обед из трех блюд платили всего 60–70 руб., так что условия работы, питания и проживания были вполне приличными.

А что же досуг? Ведь для молодых людей, очень быстро восстанавливающих физическую форму после трудовых (как дневных, так и ночных) смен, согласитесь, вопрос тоже немаловажный. Руководство предприятия позаботилось и об этом: в выходные дни ребята наслаждались уникальной возможностью – воочию наблюдать за спортивными соревнованиями зимней Олимпиады. Они с восторгом рассказывали преподавателям о мало популярном у нас в крае

керлинге, который вызвал их живой интерес и азарт, когда была возможность увидеть соревнования в этом виде спорта непосредственно с трибун. И хоккейный поединок (между российской и японской женскими командами), по мнению ребят, был захватывающим, эффектным, чувствовалась мощная энергетика крупного соревнования. Вобщем, сплошной восторг от проведенного свободного времени и спасибо мясокомбинату за подаренные билеты!

Даже когда не удавалось студентам попасть на олимпийские объекты, пешие прогулки по обновленному и преобразившемуся к Олимпиаде Сочи были очень увлекательными. Мягкий комфортный климат, идеальная чистота во всем городе, красивые морские пейзажи вызывали чувство гордости у молодежи за нашу Олимпийскую столицу. Вот только после идеальных сочинских дорог, по возвращении в Ставрополь, непривычно было ехать по разбитым после зимы магистралям нашего краевого центра.

Теперь, когда Олимпиада в Сочи позади, и это уже прекрасная, незабываемая страница в летописи российского и мирового спорта, ребята рассматривают свои фотографии на фоне горящего олимпийского огня и говорят не просто «Мы там были», а произносят не без гордости: «Мы там работали!»

Они действительно прониклись незабываемой атмосферой Олимпиады, впитали массу ярких впечатлений, да еще получили такие важные для будущих специалистов навыки практической работы.

Руководство ОАО «Сочинский мясокомбинат» в лице генерального директора Барской Нины Ивановны, директора по персоналу Мишиной Марины Сергеевны, начальника отдела кадров Роговой Натальи Евгеньевны осталось довольно работой наших студентов и ждут их теперь на практику летом.

О. СЫЧЕВА,
заведующая кафедрой
технологии производства
и переработки
сельскохозяйственной
продукции, доктор
сельскохозяйственных наук,
профессор