

## Студенти відчули себе італійцями на відомому переробному підприємстві

*Студенти агробіологічного факультету, члени гуртка «Технолог», разом з доцентами кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика Оксаною Завадською та Володимиром Войцехівським, відвідали одне з найвідоміших переробних підприємств нашої країни – ТОВ «Київська макаронна фабрика».*

Мабуть, найкращим початком знайомства студентів з специфікою кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика та гуртка «Технолог» є можливість ознайомитися з діяльністю одного з найпотужніших підприємств, що займається переробкою зерна, відомого не тільки в нашій країні, але й далеко за її межами. Адже саме такі заняття-екскурсії роблять навчальний процес цікавим, пізнавальним, дають змогу суттєво покращити рівень знань, сформувати практичні навички та зацікавленість до майбутньої професії.



З діяльністю підприємства студентів знайомила **Пилипенко Алла Станіславівна**, начальник виробництва, яка знає всі тонкощі виробничого процесу макаронних виробів. Історія підприємства почалася ще минулого століття, у 1914 році. З того часу в результаті численних реконструкцій, добудови нових цехів, приміщень, придбання обладнання, запуску потужних сучасних ліній, потужність підприємства зроста порівняно із довоєнними роками до 20 тис. тонн на рік. З 2001 року фабрика входила до складу холдингу «Євросервіс-Україна», а зараз – концерну «Ярослав». Одне залишилося незмінним – якість макаронних виробів, які експортуються у різні країни світу!

Під час практичного заняття студенти ознайомилися з усіма технологічними процесами виробництва макаронних виробів, починаючи зі складу для зберігання борошна й закінчуючи сучасною лабораторією для оцінки якості готових виробів. На підприємстві працюють автоматизовані сучасні лінії всесвітньовідомої швейцарської фірми **BUHLER** для виробництва довгих та коротких макарон, а також – фігурних виробів «метелик».





Студенти з цікавістю вивчали особливості приготування тіста для макаронних виробів, безпосередньо технологію їх виробництва, сушіння, охолодження та пакування готової продукції в картонні ящики, упаковки та поліпропіленові плівки різної місткості. Бажаючі мали змогу спробувати себе в якості пакувальників.







Наприкінці екскурсії ще одним цікавим місцем стала лабораторія підприємства, де фахівці досліджують якість сировини та готових виробів, встановлюють їх відповідність вимогам діючого стандарту.

Алла Пилипенко наголосила, що якісні макаронні вироби можна отримати тільки з якісної сировини, яка має відповідати комплексу вимог, а найпридатнішим для виробництва макарон є зерно твердої пшениці. На сьогодні підприємство виробляє макарони, серії «Дурум» із сортів твердої пшениці вітчизняного виробництва.



На завершення екскурсії першокурсники не оминули й фірмовий магазин підприємства, де реалізується все різноманіття макаронних виробів, що виробляє ТОВ «Київська макаронна фабрика» під ТМ «Ярослав».

*Доценти кафедри,  
Оксана Завадська,  
Надія Ящук*