

Магистры ВШБиПП побывали с экскурсией на предприятии KRAFT HEINZ



19 мая 2022 года в рамках профориентационной работы под руководством доц. **И.А. Панкиной** и **Е.С. Белокуровой** студенты магистратуры ВШБиПП посетили предприятие компании **KRAFT Heinz**. Завод расположен в г. Отрадное Ленинградской области.

Сотрудники компании рассказали о предприятии Heinz, которое является одним из крупнейших производителей продуктов питания в мире.

В Российской Федерации имеется всего 3 предприятия этого бренда: в Ленинградской области, Краснодарском крае и в г. Иваново. Заводы в Краснодарском крае и в г. Иваново выпускают пюре для детского питания. Предприятие в г. Отрадное специализируется на производстве кетчупов, соусов и майонезов.





После небольшой лекции всем провели инструктаж по технике безопасности, попросили снять сережки, перстни, часы, снабдили средствами индивидуальной защиты: халатами, шапочками, набородниками, перчатками и только после этого разрешили посетить

производственные цеха.



Студенты посетили небольшие цеха, в которых готовят соусы для предприятий общественного питания Burger King, KFC и McDonald`s. В этих производственных цехах рецептуру, технологию и тару, в которую фасуют готовую продукцию, подбирают с учетом потребностей заказчиков. Приятное впечатление произвели современное оборудование, складские помещения чистота в цехах.

На складе, где хранились различные добавки в соусы: пряности и приправы, все отметили приятные ароматы имбиря, горчицы и др.

В ходе экскурсии магистры узнали, чем могут отличаться сырные соусы: так в наиболее дорогих образцах при изготовлении соуса используется натертый сыр. В более дешевом варианте возможно применение сырного порошка. Аналогично и другие пряности могут использоваться, например, зерна горчицы и горчичный порошок. Все это зависит от рецептуры и технологии.

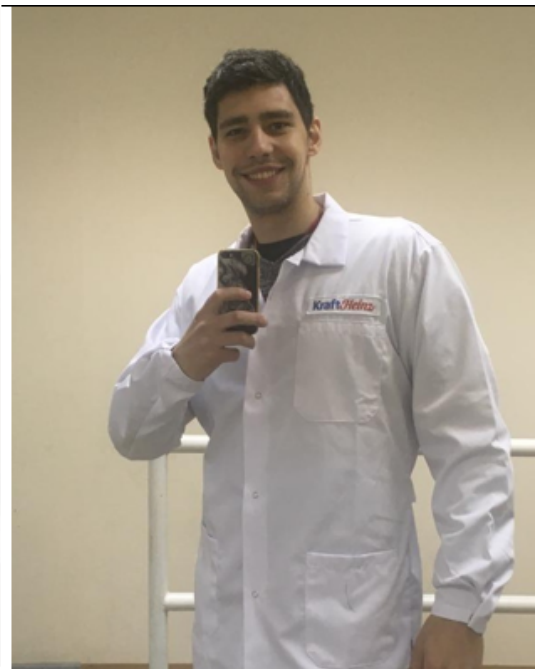
В производственных цехах имеется и своя лаборатория, которая контролирует качество полуфабрикатов и готовой продукции на разных этапах технологического процесса, чтобы вовремя можно было заметить и исправить недостатки.

А также на предприятии есть физико-химическая и микробиологическая лаборатории, которые контролируют качество продукции.

Студентам очень понравились современные очистные сооружения, благодаря которым в компании Heinz очищают все сточные воды, тем самым, не загрязняя окружающую среду.



После экскурсии был проведен очень интересный мастер-класс от сотрудников отдела R&D, который занимается разработкой новых рецептур и новых видов соусов. Один из сотрудников отдела R&D – выпускник ВШБиПП Скидан Константин. Для преподавателей встреча с их бывшим студентам оказалась очень приятным сюрпризом.



Студенты и преподаватели благодарны организаторам экскурсии, ведь именно компанию Kraft Heinz можно рассматривать как надежное, современное место своей будущей стажировки или работы.

Вот какие впечатления:

Одна из важнейших целей нашей экскурсии - найти себе работу по душе, и как раз данное предприятие является прекрасным местом для реализации своих желаний. Мы узнали о предприятии и сотрудниках, которые здесь работают, познакомились с производством различных соусов.

Нам рассказали о возможности прохождения стажировки на предприятии и правилах нахождения на территории Kraft Heinz. Впечатлило, что на территории этого предприятия серьезный контроль за санитарными правилами, поэтому нас попросили снять все украшения.

Мы прошли по территории предприятия и заглянули в цех очистки воды, где нам показали, каким образом очищается вода и что самое интересное, за качеством этой воды следят рыбки. По их состоянию проверяют исправность очистных сооружений. На заводе очень серьезный контроль за соблюдением правил сан обработки сотрудников, поэтому мы помыли руки и надели на себя одноразовую рабочую одежду (шапочки, халаты, перчатки). Перед заходом в рабочую зону мы прошли санитарную обработку рук и обуви через сан пропускник. Мы посетили помещение ФУД-сервиса, где нам были показаны склад сырья, цех по контрольному взвешиванию сырья, цех производства соусов для ФУД-сервиса, мини-лабораторию по определению физико-химических показателей, цех упаковки, чистую комнату (из окна), холодный и теплый склады готовой продукции. Все это оказалось знакомым, поскольку в теории мы все это знаем, но на практике оказалось все намного интереснее.

После экскурсии по территории предприятия был проведен мастер-класс, на котором мы проверили свои знания по темам, связанные с производством соусов, а также узнали много новой информации, например, узнали, что существует пятый вкус - вкус "умами", который характеризуется, как "приятный" и получается он в результате добавления глутамата натрия или высококовкусовых продуктов. Также мы изучили, как проводится органолептическая оценка соусов (сразу несколько видов, у которых сильно отличаются вкусовые качества).

Рабочий персонал данной организации очень общительные, добрые люди, готовые ответить на любой вопрос.

Экскурсия получилась очень интересной и полезной, особенно сейчас, когда мы находимся на последнем этапе нашей учебы - написание диплома. А ведь после окончания учебы, мы откажемся перед серьезным выбором: куда идти работать, что нам нравится из такого большого количества направлений в сфере питания, где мы хотим работать, что мы хотим в жизни. Благодаря этой экскурсии, я надеюсь, что каждый понял, в каком направлении ему нужно двигаться.

Широкова Надежда, студентка гр. 4741904/00101

"В настоящий момент я учусь на 1 курсе магистратуры, поэтому экскурсия на производство Kraft Heinz была достаточно полезной. В первую очередь, потому что я ищу различные варианты дальнейшего трудоустройства по своей профессии. Нам рассказали немного о компании, продукции, показали основные цеха и оборудование. Среди людей, которые проводили экскурсию я увидела тех, чьи "глаза горят", которым действительно нравится, интересно трудиться и рассказывать о месте своей работы. Думаю, что это о многом говорит. В будущем буду рассматривать Kraft Heinz как место трудоустройства.

Также хотела бы выразить благодарность за возможность посетить данное предприятие!".

Хлыновская Анастасия, студент группы 4741905/10101

"Хочется выразить благодарность руководству предприятия "Heinz" за познавательную экскурсию с возможностью увидеть собственными глазами применения изучаемой теории на практике для получения безопасного продукта. Приятно видеть сплоченный коллектив, который ответственно подходит к своей работе: от подбора персонала и выработки общих корпоративных целей до обеспечения, соответствующего всем необходимым стандартам уровня безопасности и технического оснащения с целью получения высококачественного продукта".

Глушков Арсений, студент группы 4741904/10101

Посещение экскурсии оказалось очень интересным и познавательным. При ознакомлении с производственными помещениями, очистными сооружениями и лабораторией физико-химического анализа особое внимание на себя обратили чистота, порядок, соблюдение техники безопасности и охраны труда работниками предприятия.

На мастер-классе от сотрудников отдела R&D нам рассказали об использовании химических знаний для оценки качества сырья и готовых изделий, а также поделились интересными историческими фактами. Я считаю очень значимыми такие экскурсии для образовательного процесса, так как они позволяют не только своими глазами увидеть практическое применение всех ранее получаемых теоретических знаний, но и сформировать будущее карьерные перспективы.

Серебрякова Юлия, студентка группы 4741904/00401



Благодарим преподавателей ВШБиПП и организаторов от компании Kraft Heinz за организацию мероприятия и предоставленную возможность посетить одно из самых крупнейших пищевых предприятий Ленинградской области!

**Подготовлено отв. за профориентационную
деятельность в ВШБиПП доц. Панкиной И.А. и Белокуровой Е.С.**