



Привіт всім!

Я, **Марина Гаращенко**, випускниця 2001 року Одеської національної академії харчових технологій за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів та овочів».

У наші дні існує безліч професій на нашій планеті, про які ми навіть можемо і не здогадуватися... Але є й ті, якими суспільство "користується" щодня.

Після закінчення загальноосвітньої школи, як у всіх, була мета – здобути вищу освіту та успішно працювати.

Професію я обрала ще у 10 класі. Зараз причина цього здається дуже безглуздою: я любила м'ясо та молоко і дуже хотіла брати участь у їхній переробці.

Так склалися обставини, що після складання іспиту, треба було зробити вибір йти на факультет консервування плодів та овочів або чекати на основні іспити (іспити основного потоку). Я зробила вибір з урахуванням того, що через 1 рік навчання я переведуся на факультет своєї мрії. Так я стала студенткою факультету «Технології консервування та переробки плодів та овочів» Одеської державної академії харчових технологій (ОДАХТ). Через рік навчання, я зрозуміла, що міняти факультет немає потреби, оскільки у хімію йдуть люди, яким цікаво вирішувати нестандартні завдання, хто мріє і готовий експериментувати, досягати результату та інше.

Де б не працював хімік/технолог суть його роботи незмінна: він розробляє нові продукти із заданими властивостями, проводить дослідження та підбір видів сировини та компонентів, впроваджує технології виробництва нового продукту та контролює цей процес, вивчає властивості отриманої речовини, коригує рецептуру з метою покращення якості.

Після отримання диплому життя мені дарує подарунок і я починаю свою трудову діяльність на молочному виробництві, на посаді хіміка, з подальшим зростанням до майстра і змінного технолога, на підприємстві ТОВ НОТЕО (виробництво морозива). На цьому підприємстві мене життя звело з головним технологом Шепетун Л.В., яка ділилася своїм досвідом, своїми знаннями, яка мотивувала мене тим, що я можу більше. На той час, Шепетун Л.В. була доцентом у ОНАХТ на кафедрі технології переробки молока.

Але з часом, підприємство зазнало реорганізації та переїзду в інше місто, і настав час у пошуку роботи. Так, у 2005 році, я прийшла на СП "Вітмарк-Україна" на посаді хіміка виробничого контролю, з 2006 р. була переведена на

посаду старшого хіміка цеху, а з 2007 р. на посаду старшого технолога, де і працюю на сьогоднішній день.

На цьому підприємстві мене життя знову зводить з професором ОНАХТ Верхівкером Я.Г., з яким ми працювали протягом довгих років. Довгий час працювали спільно з ОНАХТ щодо розробки документації для виробництва.

У тихий час часто проводила екскурсії, де була зустріч не тільки з студентами, але і з викладачами, які вчили нас пізнавати світ харчових технологій.

Натуральне харчування – це не лише модний тренд, а й запорука здоров'я.

Тому я впевнена, що не помилилася з вибором професії, яка була, є і завжди буде затребувана.

Майбутнє починається тут і зараз. Хочеш стати професіоналом – вступай до ОНТУ. Гідна освіта – успішна кар'єра!

З повагою до Вас, Марина Михайлівна!