

◆ *Передовой опыт—богатство общее*

КЛЮЧ К УСПЕХУ

Коллектив Красноуральской обогатительной фабрики приступил к переработке руды Волковского месторождения, содержащей минералы меди, апатита, железа, ванадия. С целью комплексного использования сырья был выстроен корпус магнитной сепарации для получения железо-ванадиевого концентрата.

Процесс обогащения руды методом магнитной сепарации сам по себе очень сложен, поэтому, чтобы освоить его, на обогатительной фабрике было проведено

испытание. Лучших показателей по извлечению железа в концентрат и содержанию в нем железа добилась сепараторщик М. Д. Москвичева.

За счет чего достигает Милитина Демидовна высоких результатов в работе? Прежде всего, передовая работница вместе с сепараторщиком, сдающим смену, анализирует ход процесса и результаты работы. Затем, после визуального наблюдения за процессом, Москвичева приступает к регулировке параметров. Приему смены

Милитина Демидовна придает большое значение, считая, что именно в начале ее необходимо правильно оценить рабочую ситуацию.

Милитина Демидовна всегда выдерживает необходимую плотность пульпы, потому что знает: отклонение ее плотности от нормы отрицательно оказывается на технологическом процессе. В отличие от других, она регулирует плотность пульпы, добавляя воду в ванну сепаратора, что способствует повышению качества же-

зо-ванадиевого концентрата.

М. Д. Москвичеву отличает бережное отношению к оборудованию. Она не только контролирует качество его ремонта, но и сама принимает в нем непосредственное участие.

Благодаря работе по передовому методу М. Д. Москвичева постоянно добивается высоких результатов.

В. БАРСУКОВА,
инженер отдела
научно-технической информации,
изобретательства
и рационализации
медькомбината.

ТАКИЕ НУЖНЫЕ ПРОФЕССИИ

КЕМ БЫТЬ?

я бы даже сказала — талантом. Это как у музыкантов: играют на одном инструменте, исполняют одно произведение, а звучит оно по-разному, лучше или хуже — в зависимости от мастерства и индивидуальности исполнителя.

Нас учили готовить первые, вторые и третьи блюда. Узнавали мы необычное о,казалось бы, давным-давно знакомом. К примеру, о том, что капуста, нашинкованная крупной соломкой, идет на

борщ, щи, мелкой соломкой — на салаты, а шашками шинкуется на рагу овощное, а вот картофель для различных целей нарезают кубиками, крупной или мелкой соломкой, дольками, ломтиками. Видели вы когда-нибудь розы, пионы, папоротник, лилии?

шли машины. Сейчас в ходу различные подъемники, тележки, замес теста производится в специальной машине, да и вообще не так уж много операций производится вручную.

В настоящее время основную часть кондитеров составляют женщины. Не исключение и наша бригада кондитерского цеха столовой № 23. Она с 1976 года носит почетное звание бригады коммунистического труда.

У нас работает комсомольско-молодежный коллектив. Многие работницы закончили Каменск-Уральское профессионально-техническое кулинарное училище. Но не все ограничились этим. К примеру, Валентина Сухих без

назад Надежда Двоеглазова и Нина Русакова принимали участие в конкурсе кондитеров Свердловской области, который проходил в Каменске-Уральском, где заняли, соответственно, первое и третье места. В прошлом году на таком же конкурсе Татьяна Сторожева тоже была в числе призеров. Молодым работникам есть у кого поучиться. Наши наставницы — это Ф. Н. Радыгина, А. И. Култышева и другие.

Многие члены нашей бригады принимают участие в общественной жизни. Так, Галина Порунова — народный контролер, Нина Русакова — участница художественной самодеятельности продснаба. Мне девчата оказали большое доверие, избрав секретарем комсомольской организации.

Человек без пищи прожить не может, поэтому по праву профессия повара считается одной из древнейших.

Когда-то «убить голод» можно было только дома. Еду готовили или сами хранительницы домашнего очага, или люди, обязанностью которых было приготовление пищи для членов какого-либо семейства.

Теперь есть столовые, кафе, закусочные, блинные, шашлычные, чебуречные... Здесь работают люди разных профессий, но ведущая — повар.

Им стать непросто. Нужно очень много учиться, и я имею в виду не только занятия в каком-либо учебном заведении. Раз и навсегда приобрести все необходимые знания невозможно, опыт же приходит с годами. Этую

и навсегда приобрести все необходимые знания невозможно, опыт же приходит с годами. Эту истину я познала на практике.

Учиться на повара я пошла после окончания 8 классов. По направлению Красноуральского продснаба уехала в Каменск-Уральский, в профессионально-техническое кулинарное училище. Поселили нас в благоустроенное общежитие, платили нам стипендию 32 рубля в месяц. Изучали мы различные предметы, все интересные и нужные: товароведение, кулинария, обществоведение, экономика, советское право и другие.

В ту пору далеко не все профессионально-технические училища давали и среднее образование, поэтому многие из нас параллельно учились еще и в вечерней школе. За два года я закончила девятый и десятый классы, а одиннадцатый — уже здесь, в Красноуральске, когда работала по специальности.

После окончания ПТУ можно пойти учиться в техникум на технолога, причем — вне конкурса. Мне же нравится моя профессия. Шесть лет назад я закончила училище, работаю в столовой № 1 «Рябинушка». За это время имела возможность убедиться, насколько нужны и ценные теоретические знания, приобретенные в годы учебы. Но могу утверждать и другую истину: только практическая работа позволяет совершенствовать мастерство.

Как порой бывает: одно и тоже блюдо готовят разные люди, берут одни и те же продукты, а получается у них по-разному. Причем различны блюда и по вкусовым качествам, и по внешнему виду. Сразу и не ответишь на вопрос, почему так получается. Очевидно, людям нашей профессии, помимо чисто профессиональных знаний, необ-

ходимы кулинарные способности, кубиками, крупной или мелкой соломкой, дольками, ломтиками. Видели вы когда-нибудь розы, тюльпаны, сделанные из... обычновенного картофеля? Такие «букеты» — всегда оригинальное, уместное украшение любого праздничного стола.

Мне нравится профессия. Считаю, что она — одна из основных, нужных всем людям.

**Л. СЕМЕНОВА,
повар.**

Профессия кондитера в былые времена считалась мужской. Это и понятно, так как очень много физических сил затрачивалось на замес теста, на взбивание однородной массы для приготовления песочного теста. Кроме того, для приготовления кондитерских изделий требуется много муки, сахара, масла, повидла и многое другое, и все это приходилось поднимать, перетаскивать с места на место вручную.

Теперь на помощь людям при-

的专业技术性的 кулинарное училище. Но не все ограничились этим. К примеру, Валентина Сухих без отрыва от производства закончила Нижнетагильский техникум советской торговли, сейчас она — бригадир кондитерского цеха, если требуют обстоятельства, подменяет заведующую столовой. Но себе знаю, что работать и учиться испросто, так как училась заочно в техникуме общественного питания в городе Свердловске. Но трудности легче преодолевать, когда есть цель.

А цель всей нашей бригады одна: своей работой приносить людям радость. Ведь наша профессия — это очень красивая профессия. Кондитер должен быть немножко художником, немножко фантазером.

Мастеров своего дела у нас немало. Слава о наших мастерах идет по всей области, и это — не преувеличение. Два года

ственной самодеятельности продснаба. Мне девчата оказали большое доверие, избрав секретарем комсомольской организации.

Я люблю свою профессию. Так приятно заниматься приготовлением тортов, пирожных, печенья и других кондитерских изделий. Они — любимое лакомство и взрослых людей, и детишек.

**Н. НОСАРЕВА,
кондитер.**

На снимке: члены бригады кондитерского цеха столовой № 23 (слева направо) В. Н. Сухих, Г. М. Порунова, Н. В. Двое-глазова, Н. И. Русакова, Н. В. Носарева, А. И. Култышева.

Фото К. БАЛАКИРЕВА.

Для справки: профессии повара и кондитера можно приобрести в Красноуральском городском профессионально - техническом училище № 8. Пока еще есть возможность начать обучение в нынешнем учебном году, но желающие приобрести эти профессии должны поторопиться.

