Защиты дипломов

Уверенно и достойно!

В ВолгГТУ проходят защиты выпускных работ. На некоторых из них побывал наш корреспондент.

Так, например, в прошлую среду защитить свои работы удалось 22 студентам бакалавриата групп ХТ-441, ХТ-442, ХТ-443, ХТ-444, обучающихся по направлению 18.03.01 «Химическая технология». Ребята, ожидая своей очереди в коридоре, очень волновались, перечитывали свои записи. А уже отчитавшиеся, выходя из аудитории, их поддерживали, говорили, что комиссия доброжелательная, главное не стушеваться и уверенно рассказать о проделанной работе, правильно ответить на вопросы.

Максим Мельников, гр. ХТ-441 (науч. рук. – доцент кафедры ТОНС Т.К. Корчагина) защитил работу «Теоретические и инженерные основы получения уксусной кислоты». На основе литературных данных им был выбран оптимальный способ получения уксусной кислоты – окисление ацетальдегида техническим кислородом, а также разработана и построена операторная схема данного процесса.

Анастасия Тазова, гр. ХТ-441 (науч. рук. – доцент кафедры ТОНС Т.К. Корчагина) рассмотрела теоретические и инженерные основы получения ксилола. Она выбрала промышленный способ получения целевого продукта – каталитический риформинг, который является важнейшим процессом современной нефтеперерабатывающей и нефтехимический промышленности.

На следующий день защищались 9 парней с факультета технологии конструкционных материалов по направлению 15.13.01 «Машиностроение», профиль «Оборудование и технология сварочного производства».

Аттестационная комиссия в этот раз была строга как никогда. Ведь в нее входили ректор ВолгГТУ, чл.-корр. РАН Владимир Ильич Лысак и декан ФТКМ, профессор Сергей Викторович Кузьмин. Вопросов студентам задавали много – и по теме работы, и просто на проверку знаний. Ребята и с огнем, и с водой, и с медными трубами справились весьма достойно.

Тут надо отметить умение этих молодых людей бороться с волнением. Даже на самый заковыристый вопрос, немного поразмыслив, они находили правильный ответ и становились все ближе к заветной цели.

Например, Дмитрий Прияткин защитил диплом по разработке технологии и планировки производственного участка для сварки и наплавки корпуса сепаратора длиной 12734 мм с толщиной стенки 104 мм из стали 12Х2МФА. Политехником предложена новая технология с учетом необходимости использования в рамках импортозамещения минимально возможного иностранного оборудования и материалов.

Артур Толстов представил новую технологию многопроходной автоматической сварки. Он составил комплекс технических требований к основному оборудованию для проектируемого участка сборки и сварки; рассчитал основные параметры режима наплавки и сварки корпуса и многое другое. Разработанная Артуром технология позволяет увеличить производительность и качество выполняемых сварочных работ.

Студенты-выпускники факультета технологии пищевых производств ВолгГТУ также успешно защитили свои дипломные работы. Так, 21 июня результаты своего обучения представили 19 бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» – и все получили пятерки и четверки! Пятерок гораздо больше! Конечно, на таком факультете учиться не может быть не интересно. Ведь студентам ФТПП всегда предоставляется возможность проявить себя в творчестве – можно смело так назвать инновационные продукты питания, которые они разрабатывают, – полезные, вкусные, аппетитные. Политехники также занимаются непростым, но очень интересным делом – проектированием предприятий по производству пищевой продукции.

Так Кирилл Федосеев (гр. ПП-451) в своей квалификационной работе представил описание нового производства продуктов из шпика (науч. рук. – профессор В.Н. Храмова). На предприятии, описанном студентом, работа предполагается по всем стандартам безопасности. Выпуск цельнокусковых продуктов является целесообразным, так как изделия будут обладать функциональными свойствами и их отпускная цена будет низкая.

Виктория Пузанова (гр. ПП-451) рассмотрела условия организации производства и технологические решения для производства рубленных мясных полуфабрикатов. В процессе проектирования предприятия был выполнен план компоновки помещений, подбор оборудования и составлен график его работы. Была также составлена рецептура продукта с оптимальным внесением белокочанной капусты и базилика, тем самым Т. Пузановой удалось повысить пищевую и энергетическую ценности изделия (науч. рук. – проф. В.Н. Храмова).

Ирина Миронова.
Фото Ильи Скворцова.