

studenter i praksis

matteknolog

Seks måneder av utdanningen på en sjokoladefabrikk. Dette må vel være drømmen for alle slikkemunner?

Kari Oliv Vedvik

Helen Mari Aas Midtgård er andreårsstudent ved den matteknologisk utdanningen, ved Høgskolen i Sør-Trøndelag. Helen har fått praksisplass ved sjokoladefabrikken Nidar i Trondheim.

– En må jo bli glad hver dag når en kommer på jobb og kjenner den deilige lukten av sjokolade, sier en meget fornøyd student som har vært to måneder ved Nidar.

Helen har fått Perny Emdal som veileder. Emdal er produktutvikler ved Nidar og har selv tatt utdanning ved samme skole som det Helen går på i dag.

– Det er helt klart en fordel at jeg har kjennskap til utdanningen til de som kommer hit i praksis. Jeg legger opp en plan for flere uker fremover, sånn at studenten skal få kjennskap til de ulike produksjonsledene vi har her, forteller Emdal.

Marsipan

– Jeg føler meg meget godt tatt vare på. Det at jeg får prøve meg og ikke blir stuet bort i et hjørne for bare å se på, gjør det mye mer interessant for meg. Jeg er med i produksjonen og veksler mellom å observere og jobbe. Når jeg kommer på et nytt sted begynner jeg som oftest med å observere og deretter får jeg være med å jobbe. Det er helt klart en flott måte å få innsikt i hele prosessen på. Jeg har blant annet vært et par uker i marsipanproduksjon. Underveis skriver jeg rapporter. Jeg tilpasser arbeidet med rapporten til tider det er litt mindre å gjøre. Ved behov kan jeg si ifra at jeg trenger tid til å sitte å skrive. Det er stor forståelse for at jeg er her for å lære og utdanne meg. Hver måned må jeg levere en praksisrapport til skolen. Alle rapporter må være godkjent for at jeg skal få godkjent praksisen, forteller Helen.

– Jeg pleier å gå igjennom rapporten før den sendes inn til skole, både for å gi råd og veiledning, og for at ikke fabrikkhemmeligheter skal komme ut. Vi driver i en konkurranseutsatt bransje og ønsker naturlig nok ikke at våre oppskrifter eller planer om nyheter skal bli kjent blant konkurrentene våre, sier Emdal.

Sjokoladeflom

– Jeg har fått vanvittig masse inntrykk og mange aha-opplevelser etter at jeg kom hit. Her er det snakk om så ufattelige store mengder. Jeg har ennå ikke kommet over at det produseres tonnevis med sjokolade og drops her hver dag. Her snakker de om sjokoladestømmen. Fra å ha koka karameller i liten kasserolle på komfyren hjemme, er dette en helt abnorm overgang. Så mengden overrasker meg ennå, forteller Helen, mens vi vandrer langs båndet der tusenvis av troikabiter gjøres klar. Etter at lagene av marsipan, gele og nougat har blitt dyppet i sjokolade, blir de avkjølt før de pakkes i pakkemaskin én og én. I enden blir sjokolader som ikke er pakket riktig sortert ut.

– Dere kan vel ikke kaste sjokolade?

– Det er bare perfekt pakket sjokolade som blir sendt ut til butikkene, sier Helen. Ukarak sjokolade blir sortert ut, og noe av den går til dyrefor.



Søt praksis

– Spiser du sjokolade hver dag?

– Ja, er du gal. Det er ikke mulig å la være. Uansett hvor mye jeg bestemmer meg for at i dag skal jeg ikke spise, så blir en alt for fristet når en kommer inn her, og lukten av fersk sjokolade slår imot en, forteller Helen som opprinnelig er fra Sykkylven.

– Hadde du ønsket deg bit?

– I utgangspunktet var praksisplassene her i Trondheim opptatt av de som av ulike grunner har fortrinn på å få være her. De som for eksempel har familie og unger her får naturlig nok de plassene som er her. Da han eller hun som skulle ha denne plassen trakk seg var jeg kjapp og fikk plassen her. Jeg var så heldig og kunne ikke vært mer fornøyd med praksisen min, sier Helen.

Godterikontrollen

– Om litt skal jeg over på godterikontrollen. Der får jeg innblikk i hygienekontroll og kjemiske analyser. Alle råvarer og halvfabrikat som kommer inn til fabrikk blir

kontrollert. I tillegg blir det tatt tre stikkprøver på hvert skift, på alle produksjonslinjene, så det tæses en anseelig mengde prøver av de produktene Nidar produseres, sier Helen.

– Det verste som kan skje en næringsmiddelabrikk er at de leverer varer som ikke holder maks kvalitet. Vi er avhengig av at kundene våre kan stole på at sjokoladen og godteriet de spiser er av høy kvalitet, sier Emdal.

– Har du valgt riktig utdanning?

– Jeg var lenge i tvil om hva jeg hadde lyst til å jobbe med. Jeg har vært inne på tanken om at jeg skulle bli alt fra baker, til jagerflyger og brannmann, til jeg etter en

nøye gjennomgang av en studiekatalog kom over denne utdanningen. Da jeg startet trodde jeg at jeg skulle sikte meg inn på en jobb i mattilsynet, underveis i utdanningen har jeg funnet ut at jeg har et vell av muligheter. Hva jeg kommer til å satse på vet jeg ikke ennå, men etter at jeg kom hit har jeg også fått lyst til å jobbe som produktutvikler. Det er også viktig for meg mens jeg er ute i praksis å gjøre så godt jeg kan, det er en nyttig referanse å ha med seg at man har gjort en god innsats mens man har vært i praksis. Det er jo også en måte og få vist frem seg selv, sier Helen.

praksisperioder i matteknologstudiet:

Matteknologiutdanningen har seks måneder praksis når studentene går andre året av sin treårige utdanning. Halvparten av kullet på høsten, den andre halvparten i vårsemesteret. Studentene har praksisplasser i hele Norge, i år er også to studenter i Nederland og to i Finland.