

Vijesti

DOPRINOS MLEKARSKE ŠKOLE U PIROTU OBRAZOVANJU MLEKARSKIH RADNIKA

Krajem aprila ili početkom maja ove godine Mlekarska škola u Pirotu objavljuje konkurs za upis nove generacije učenika. Na osnovu zahteva i određenja mlekarske industrije SR Srbije odnosno na osnovu potreba udruženoga rada ove godine će upisati

- 90 učenika na izučavanju III stepena stručnosti, i
- 30 učenika na izučavanju IV stepena stručnosti.

Pravo upisa na III stepen stručnosti imaju učenici koji su završili II razred zajedničkih osnova, a pravo upisa na IV stepen stručnosti imaju učenici koji su završili III stepen stručnosti i imaju zvanje MLEKAR.

U toku tridesetogodišnjeg rada Mlekarska škola u Pirotu je dala našoj mlekarskoj industriji preko 1.000 mlekarskih stručnjaka, KV mlekara i VKV mlekara, a poslednje dve godine generacije mlekara III stepena stručnosti i jednu generaciju mlekara IV stepena stručnosti. Svršeni učenici Mlekarske škole u Pirotu čine danas osnovni mlekarski kadar u mlekarama SR Srbije, SR Bosne i Hercegovine, a delom i SR Makedonije.

Posle završenog IV stepena stručnosti i mlekari mogu nastaviti dalje školovanje u struci i steći viši stepen stručnosti. U izradi je Nastavni plan i program V stepena stručnosti, pa Škola u budućem radu planira i obrazovanje radnika za sticanje ovog stepena stručnosti.

Uz pomoć šire društvene zajednice, a posebno mlekarske industrije SR Srbije, Mlekarska škola je poslednjih godina podigla savremeno opremljenu školu sa školskom radionicom i laboratorijama, pa sada, u bitno poboljšanim uslovima, obrazuje i osposobljava mlekarske stručnjake III i IV stepena stručnosti. Čine se neprekidno napori da se uslovi rada Škole poboljšaju i da se što više približe optimalnim uslovima kako bi se program škole, inače usklađen sa potrebama mlekarske industrije, što bolje ostvarivao, Škola inače održava prisne veze sa stručnjacima mlekara i prati problematiku i potrebe mlekara. Veliki broj učenika potiče sa područja mlekara i one ih uglavnom i stipendiraju. Škola oseća potrebu da upozori mlekare da izboru stipendista posvete više pažnje, jer je i to jedan od preduslova stvaranja boljih i kvalitetnih kadrova. Učenici su smešteni u internatu koji se nalaze u sastavu škole i imaju, kao »Jugoslavija u malom«, odlično organizovan društveni život.

Uvođenjem reforme u obrazovanju veliki broj školskih centara prehranbene i poljoprivredne struke, plašeći se da ne ostane bez predmeta rada otvarao je i odeljenja za obrazovanje mlekarskih radnika, dobijajući pri tom otvorenu saglasnost nekih mlekara. Kako ti centri nisu mogli da obezbede ni minimalne uslove za ostvarivanje plana i programa, prestali su sa obrazovanjem ove vrste kadra, a mlekare koje su ih podržale, danas najglasnije kritikuju ovakav način obrazovanja. Dakle, praksa daje prednost specijalizovanim centrima koji su

kadrovski i tehnički osposobljeni za obrazovanje mlekarskih kadrova, kao što su mlekarske škole u Kranju i Pirou.

SASTANAK PREHRAMBENIH TEHNOLOGA

Dana 27., 28. i 29. I 1982. godine održan je u Zagrebu III Sastanak prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske pod pokroviteljstvom Republičke konferencije Socijalističkog saveza radnog naroda Hrvatske. Istovremeno je proslavljena 25. godišnjica studija Prehrambene tehnologije i biotehnologije na Sveučilištu u Zagrebu.

Svečano otvaranje, proslava i rad sekcija održao se u hotelu »Intercontinental« u Zagrebu.

Rad se odvijao po ovim tematskim područjima:

Sekcija I: Prehrambena tehnologija

Sekcija II: Biokemijsko i ekološko inženjerstvo

Sekcija III: Kontrola namirnica

Sekcija IV: Društvena prehrana,

te Simpozij: Energija u proizvodnji hrane

i Okrugli stol: Prehrana stanovništva u posebnim i ratnim uvjetima, te

Biokemijska istraživanja u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji.

Referati interesantni za mljekare održani su u:

Sekcija II:

1. Krešev Lj.: Proučavanje nekih karakteristika sojeva *Streptococcus thermophilus*, koji se koriste u proizvodnji jogurta.
2. Stojanović M.: Izdvajanje i asimilacija slobodnih aminokiselina u čistim i združenim kulturama bakterija mlečnog vrenja i mikrokoka značajnih za tehnologiju.
3. Stehlik-Tomas V., Grba S.: Proizvodnja mikrobnih proteina na deproteiniziranoj sirutki.
4. Šuškić J., Cvitan M., Matošić S.: Kultivacija gljive *Morchella hortensis* u sirutki.

Sekcija III:

1. Hadžiosmanović M. i sur.: Prilog poznavanju kakvoće lećevičkog sira.
2. Suzanić Đ.: Palatinit — novi supstrat šećera i njegova primjena.
3. Vucelić Z., Sačer Lj., Vinković B.: Dijetetski puding u prehrani dijabetičara i ljudi s prekomjernom tjelesnom težinom, kojima je potrebna redukciona dijeta.
4. Kuzmanović R.: Primjena XR-kontrolnih karata kod praćenja operacije pakiranja margarina.
5. Rančić Lj., Kapor S.: Kvantitativno određivanje vitamina B₁ spektrofotometrijskom i gasnrohromatografskom metodom analize u mleku i mlečnim proizvodima.
6. Kulier I., Banek V.: Tehnološki aspekti proizvodnje umjetnog mlijeka i mlječnih prerađevina.
7. Tratnik Lj., Baković D.: Ultrafiltracija sirutke
8. Miletić S., Racz Z.: Suha tvar bez masti u sirovom i pasteriziranom mlijeku.
Neki od ovih referata tiskati će se u »Mljekarstvu«.

Lj. T.

Upute autorima tiskane su na 17. stranici ovog broja.