

MLJEKARSTVO

MJESEČNIK UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PODUZEĆA HRVATSKE

God. II.

ZAGREB, SJECANJ 1952.

Broj 1.

✓ PITANJE MLJEKARSKOG KADRA

Mljekarske konferencije u Zagrebu i Ljubljani upozorile su na dosta poteškoća kod unapređenja mljekarstva u našoj zemlji. Problemi, koji su razmotreni za teritorije NR Hrvatske i Slovenije uglavnom su jednaki gotovo u svim ostalim republikama. Između ostalih važno je i pitanje mljekarskog kadra, o kojem već danas prilično zavisi rentabilitet poduzeća, a u novim ekonomskim mjerama bit će to pitanje još aktuelnije. Broj školovanog mljekarskog kadra nedovoljan je u svim republikama osim u Sloveniji, gdje je i jedina mljekarska škola u državi.

Uzdizanju mljekarskog kadra kod nas se dosad nije obraćalo dovoljno pažnje. Može se reći, da se pritom radilo nesistematski. Organi, koji su priredivali kraće tečajeve, htjeli su preko noći stvoriti sposobni kadar. Iskustva su pokazala, da taj kadar ne može vršiti potrebne radove, a poslije tečajeva nije ga mnogo ni ostalo u mljekarstvu. Poduzeća mogla su upotrebiti samo one apsolvante tečajeva, koji su zbilja zavoljeli struku i bili sposobni da u tečaju stečeno osnovno znanje prenesu na praktičan rad te da svoje znanje upotpunuju iskustvom, a neki čak i literaturom.

Mljekarska škola u Kranju dala je od god. 1947. do 1951. preko 100 apsolvenata. Većina ih je zaposlena u mljekarstvu. Najviše njih bilo je iz NR Slovenije, zatim iz NR Hrvatske i Crne Gore, a manji broj iz NR Srbije, Makedonije i B i H. Izbor mnogih od tih apsolvenata nije bio najbolji.

Kako bi se u mljekarama mogle privremeno podmiriti potrebe za stručnim radnicima? Gotovo u svakoj većoj mljekari zaposlen je absolvent mljekarske škole, koji je sposoban, da stečenim znanjem i višegodišnjim iskustvom u praksi vodi brigu o stručnom uzdizanju ostalih nekvalificiranih radnika u poduzeću. Među tim radnicima ima ih nekoliko, koji su bez teoretskog znanja postigli uspjehe u preradi mlijeka. Tim radnicima treba dati teoretsko znanje, kako bi ga mogli povezati s praksom. Apsolventi mljekarske škole mogli bi ih pripremati za višemjesečni tečaj, koji bi organiziralo Udruženje mljekarskih poduzeća ili nadležni organ, koji se u pojedinim republikama brine za mljekarstvo. U tečaj bi se pozvali samo oni radnici, koji su višegodišnjom praksom pokazali uspjeh u svom radu. Tražiti i slati u tečaj radnike, koji dosada nisu radili u mljekari, često je bezuspješan posao. U teoretskom programu tečaja bili bi svi najvažniji stručni predmeti, kao: higijena mlijeka povezana s mikrobiologijom, tehnologija mlijeka, mljekarska i opća

matematika, strojarstvo i najvažniji opći predmeti. Nastava mora biti usko povezana s praksom. Na tečaju moraju predavati iskusni stručni predavači, a praktičan rad neka se povjeri najboljim majstorima. Na kraju tečaja polažu svi polaznici ispit iz teorije i prakse. Taj tečaj nipošto ne može dati polaznicima kvalifikacije izučenog radnika. Za taj naziv moraju polagati apsolutni tečaja stručni ispit pred određenim komisijama.

Tečajevi, koji bi trajali manje od pola godine, ne bi prema dosadašnjem iskustvu dali željene rezultate. Oni bi služili samo za nuždu. Privremeno mogli bi ipak biti od koristi, jer bi se na taj način mogao donekle osposobiti jedan dio radnika, da vrši stručne radove u preradi mlijeka.

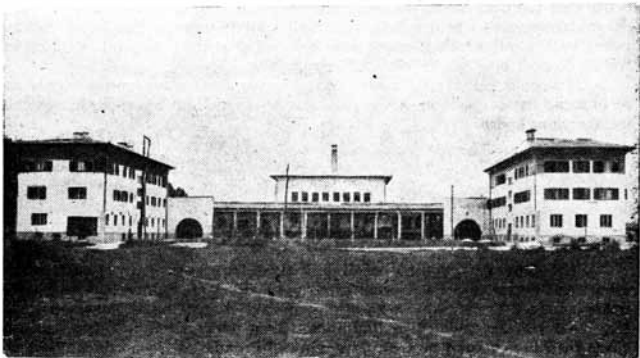
Stručni mljekarski kadar ne smije se stvarati samo tečajevima. I u mljekarstvu, ako ga želimo poboljšati, treba **sistematski odgajati kadrove preko mljekarskih škola**. Da bi one mogle u roku od 2 godine dati apsolutentima stručnu naobrazbu, važno je osim dobrih stručnjaka nastavnika i instruktora, osim opremljene radione (školske mljekare) i drugih uvjeta da imaju i pravilan izbor učenika. U tome se dosad mnogo grijehilo.

Vjerojatno je, da će i ubuduće biti poteškoća kod odabiranja kandidata za školu. Mljekarstvo je kod nas još u razvoju, tehnička oprema mljekara redovno je primitivna, pa ćemo teže naći omladince, koji bi se iz ljubavi prema mljekarstvu odlučili za školu. Oni radije traže drugu tehničku struku ili zanat, jer ih privlači bolja tehnička oprema tih struka. Neka zato poduzeća ne traže kandidata za školu pred sam početak školske godine, nego treba da ih imaju najmanje godinu dana na praksi u svojoj mljekari. Samo na taj način oni će se s voljom i ljubavlju odlučiti za školu, lakše će moći pratiti nastavu i više će se zainteresirati za praktičan rad. Možda nastaje danas pitanje, kako da se plaćaju ti praktikanti ili učenici u privredi — možemo ih i tako nazvati — jer oni će povećati troškove poduzeća. Ti minimalni izdaci ne bi smjeli biti smetnja kod dizanja stručnih kadrova, jer će poduzeća imati kasnije koristi od njihova praktičnog rada. Treba razumjeti, da se školovanje mljekarskog kadra razlikuje od školovanja kadra u drugim granama naše privrede, i to iz razloga, koje smo već spomenuli.

Kod odabiranja kandidata za tu školu treba gledati i na školsku naobrazbu. Drži se, da će se u školskoj god. 1952.-53. primati učenici s najmanje 3 razreda gimnazije ili čak sa 4 razreda. Opet nastaje pitanje, hoće li se čak sa 3—4 razreda gimnazije odlučiti za mljekarstvo? Gotovo svaki dak s položenom malom maturom, koji se odlučio za bilo koju tehničku struku, želi produžiti školovanje u srednjoj stručnoj školi. Mljekarska škola je niža stručna škola. Hoće li se naći dovoljan broj kandidata za nižu stručnu školu, koja je izvan republike? O poduzeću zavisi, da pronađe takve đake i da ih do početka školske godine zaposli u mljekari na praksi. To je preduvjet, da se podigne dobar stručni kadar, inače će se dogoditi, da gdje koji đaci za koji mjesec napuste školu, jer im se struka ne sviđa, a poduzeća će ostati bez potrebnog stručnog radnika. To je šteta za mljekarstvo, jer ako čak napusti školu nakon 2 mjeseca, njegovo mjesto ne može se više popuniti drugim đakom. Baš iz tih razloga je potrebno, da dođu u školu đaci, koji žele dobiti najpotrebniju teoretsku i praktičnu naobrazbu, a tu ljubav i želju imat će, ako već prije upoznaju struku, dakle ako budu na praktičnom radu prije negoli stupe u

školu. Pritom je važno, da radni kolektiv mljekare pomaže praktikanta za vrijeme prakse.

Iskustva o dosadašnjem školovanju poslije Drugog svjetskog rata pokazala su, da se u školu prijavljivao veći broj ženskih nego muških daka, i to zbog nepoznavanja struke. Poduzeća gledaju s nepovjerenjem na ženske absolvente škole. Kažu, ne isplati im se da ih zaposle, jer nisu za fizički rad u mljekari, nisu dovoljno odlučne, skoro će se udati i t. d. Svi ti razlozi otpadaju ako imamo na umu, da će svaki ženski absolvent mljekarske škole više koristiti poduzeću nego nekvalificirani radnik. To mogu potvrditi poduzeća, koja su dosada zaposlivala ženske absolvente. Znamo čak i za dvije absolventice, koje danas uspješno vrše dužnosti poslovođe.



Škola i mljekara u Kranju

Danas gotovo sve uprave poduzeća smatraju, da je absolvent mljekarske škole već gotov majstor. To je mišljenje krivo. Gotovo svi absolventi bilo koje stručne škole nemaju dovoljno praktičnog iskustva i ne može im se odmah povjeriti odgovoran i samostalan rad. Isto je tako i s absolventima mljekarske škole. To trebaju poduzeća uzeti na um, i absolvente zaposliti kod radova, koje mogu vršiti. Njih stalno stručno nadzirati, upoznati ih sa svim problemima i organizacijom poduzeća, gledati u njima ljude, koji će mnogo koristiti poduzeću, a nikako ne valja u njima gledati ljude, koji su im na teret. Budući da su oni bolje stručno spremljeni, preuzet će mjesto nekvalificiranih radnika, koji su dosad vršili poslove kvalificiranih radnika, a nisu imali za to uvjeta i sprema. Takvi su odnosi bili zaista u nekim poduzećima, pa i na to treba skrenuti pažnju.

Uzdizanje stručnog kadra ne prestaje poslije završene škole. Pitajmo danas one absolvente, koji su završili školu prije rata, ili čak one, koji su apsolutno

virali u prvim godinama poslije rata, koliko im je ostalo teoretičkog znanja, ako ga u svom praktičnom radu nisu obnavljali? Potrebno je, da se za apsolute škole i za sve kvalificirane mljekarske radnike prireduju povremeno kraći tečajevi, na kojima bi obnovili teoretsko znanje te se upoznali s najnovijim tekovinama u mljekarstvu. Najsposobnijim apsolventima treba nakon 2—3 godine praktičnog rada omogućiti, da se usavrše u inozemstvu.

Za mljekarski kadar važno je i **nagrađivati** stručne i nestručne radnike, zaposlene u mljekarstvu. Gotovo svaki fizički rad u našim tehnički slabije opremljenim mljekarama povezan je s vlagom, a u zimsko doba i s hladnoćom, pa radnici obolijevaju od reumatizma. Pravedno je, da se taj momenat kod plaćanja tih radnika uzme u obzir.

Unapređenje našeg mljekarstva postavlja i **pitanje, kako da podignemo stručni kadar s fakultetskom naobrazbom.** Rijetki se agronomi i svršeni studenti više tehničke škole odlučuju za specijalizaciju u mljekarstvu. U našoj državi trebamo veći broj takvih stručnjaka, jer je unapređenje mljekarstva u uskoj vezi s mljekarskim zavodima, koje ćemo morati osnivati, a ti zavodi trebat će veći broj tih mljekarskih stručnjaka.

Udruženje mljekarskih poduzeća, poduzeća sama i odgovorne organe naše državne uprave čekaju dakle važni zadaci s obzirom na rješenje stručnog mljekarskog kadra.

Ing. Lašić Anton.

SIR TRAPIST

Prije gotovo 100 godina počeli su šutljivi fratri »trapisti« proizvoditi posebnu vrstu sira najprije u svom samostanu »Port du Salut« (»Luka Spasa«) u Mayenneu u Francuskoj, a kasnije austrijski trapisti na isti način u samostanu »Marija Zvijezda« kod Banjaluke. Zbog odlične i uvijek iste kvalitete sir je vrlo brzo postao poznat u trgovini. U Francuskoj je prodavan pod nazivom »Port du Salut« (Port di sali), a kod nas pod nazivom »Trapist-Marija Zvijezda«.

Za posljednjih dvadesetak godina u mljekarama na području NRH — pored nekih drugih vrsta sireva — gotovo redovito se izrađivao i trapist, koji je isprva oblikom bio nalik na izvorni, ali mu po kvaliteti nije bio ravan. Kasnije su neke naše mljekare počele izrađivati t. zv. »trapist u bloku«, koji se od izvornoga razlikuje ne samo po kvaliteti, nego i po obliku.

Posljednjih deset godina asortiment naših sireva je tako sužen, da mljekare proizvode uglavnom samo još jednu vrstu sira, koji nazivaju »trapist«. Na tržištu se pojavljuje u obliku niskog valjka i u bloku.

Uvjeti i način proizvodnje ovog sira, koji po svojstvima, raširenosti i popularnosti ima gotovo karakter nacionalnog sira, jesu raznoliki, pa je stoga i kvaliteta na tržištu različita.

Kemijski sastav i mikroflora ovog našeg sira nisu dovoljno ispitani, a oblik, ukus, veličina i slika prereza netipizirani, pa stoga mnogi sirar ne zna, što treba proizvesti kao »trapist«, a potrošač također ne zna, što će kupiti pod tim nazivom.