

mena, konzistencija mu ne će biti poželjna, jer se sir suviše razbije. Pravilna konzistencija topljene mase također je važna radi toga, da se lakše stavi u kalupe i da topljeni sir ne dobije rupice. Konzistencija topljene mase treba biti nalik na rjeđi med, a zavisi i o vodi, dodanoj iru za topljenje. Dodatak vode zavisi o kvaliteti sirovine, a konačno i o željenoj kvaliteti konačnog proizvoda, i mora se kretati u granicama standarda.

Sava Ćorković, Beograd

Stručno udruženje mlekar. org. Jugoslavije

Sekcija za Srbiju

OSPCSOBLJAVANJE MLEKARSKIH KADROVA U NR SRBIJI

Na području NR Srbije postoji veliki broj većih i manjih konzumnih i prerađivačkih mlekarara. Prerađivačke mlekarare nalaze se uglavnom na poljoprivrednim dobrima, zemljoradničkim i seljačkim radnim zadrugama.

Zajednica ulaže velike napore i daje znaćna investiciona sretstva, kako za rekonstrukciju starih, tako i za podizanje novih objekata većih kapaciteta. Ovaj plan izgradnje mlekararskih objekata zahteva pored ostalog i veliki broj kvalifikovanih i visokokvalifikovanih radnika. Postojeća Mlekararska škola u NR Srbiji u Pirotu zbog ogranićenih mogućnosti godišnje daje mali broj mlekararskih stručnjaka.



Mlekararski kurs za kvalificirane radnike održan u Beogradu 1959. godine

Sekcija za mlekarstvo NR Srbije, Udruženja mlekarskih organizacija Jugoslavije da bi obezbedila članicama nužni stručni kadar i rešila pitanje kvalifikacija ljudi s dugogodišnjom praksom, organizovala je tromesečni kurs za osposobljavanje kvalifikovanih mlekarskih radnika. Kurs je počeo s radom početkom aprila, a završen je polovinom jula 1959. godine. Održan je pri Gradskom mlekarstvu u Beogradu, a pohađalo ga je 27 mlekarskih radnika, i to iz sledećih preduzeća: Gradsko mlekarstvo Beograd 16, »Mlekoprodukta« Novi Bečej 2, Zadrugne mlekare, Subotica 1, Zadrugne mlekare Bistrica 1, Poljoprivrednog dobra Bački Maglič 1, Zadrugne mlekare Čačak 1, Poljoprivrednog dobra »Mačva« Šabac 1, bivša mlekara »Srem« Novi Beograd 1 kandidata.

Gradsko mlekarstvo znatno je pomoglo održavanje ovoga kursa: obezbedilo je prostorije, stručne nastavnike za teoretske predmete, i za praktičnu obuku. Za nastavu iz opštih predmeta angažovani su nastavnici iz obližnjih škola. Znatnu novčanu pomoć Sekcija je dobila i od Poljoprivredno-šumarske komore NR Srbije, i to u iznosu od 590.000.— dinara. Iz ove pomoći plaćani su troškovi nastave, obezbeđene stručne knjige i učila, organizovana ekskurzija i podmireni ostali troškovi kursa.

Materijalno izdržavanje kursista obezbedile su njihove privredne organizacije.

Po završetku kursa, a u sastavu stručne nastave, Sekcija je organizovala stručnu ekskurziju. Kursisti su posetili najnoviju modernu mlekarku Poljoprivrednog kombinata »Beograd« u Padinskoj Skeli kod Beograda, novi, savremeno opremljeni Institut za mlekarstvo, Centralnu mlekarku u Novom Sadu, Tvornice mleka u prahu u Osijeku i Županji. U mlekarama i Institutu kursisti su dobro primljeni. Zapaženo je veliko interesovanje, a na mnoga pitanja dobiveni su odgovori i potrebna objašnjenja.

Sekcija NR Srbije organizovala je pored ovog kursa još dva, i to: jedan u Zrenjaninu, koji je počeo 15 decembra 1959, sa 26 polaznika, i drugi u Somboru, koji je počeo 18 januara 1960 godine, sa 28 polaznika. Nastava će trajati četiri meseca, radi što uspešnijeg savlađivanja materije koja je planom predviđena za ove kurseve.

ZAVRŠEN JE TEČAJ ZA VISOKOKVALIFICIRANE RADNIKE U VELIKIM ZDENCIMA

Potreba za visokokvalificiranim radnicima u mljekarstvu i veliki broj radnika s duljim radnim stažom, koji nisu stekli kvalifikacije potakla je upravu Mljekarske industrije »Zdenka« u Vel. Zdencima da organizira pripremni tečaj za polaganje ispita za visokokvalificirane radnike mljekarske struke.

Tečaj je polazilo 20 radnika, od kojih 17 iz Mljekarske industrije »Zdenka«, 2 iz TMP Županja i 1 iz Mljekarskog poduzeća »ZORA« iz Virovitice. Tečaj se održavao u Vel. Zdencima, a praktični rad se obavljao u pogonu Mljekarske industrije u Vel. Zdencima i Tvornice mlijeka u prahu u Osijeku. Tečaj je počeo 20. II., a završio 8. V. 1960. godine.

Na početku tečaja organizirana je četverodnevna stručna ekskurzija