УДК: 664:331.108(476)

РОЛЬ КАДРОВ В ДАЛЬНЕЙШЕМ РАЗВИТИИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Жолик Г.А.
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Эффективность функционирования агропромышленного комплекса республики во многом определяется развитием перерабатывающей отрасли. Наращиванием объемов производства растениеводческой и животноводческой продукции в настоящее время уже невозможно добиться устойчивых экономических успехов и дальнейшей модернизации сельскохозяйственных предприятий. Только тесная взаимосвязь всех стадий производства, заготовки, переработки и реализации продукции позволит эффективно функционировать каждой отрасли АПК.

Одним из наиболее актуальных направлений развития АПК республики является экспорт продуктов питания, позволяющий обеспечивать устойчивое поступление в бюджет валютных денежных средств. Экспортная ориентация пищевой промышленности требует новых подходов к деятельности АПК, основными из которых являются модернизация и техническое перевооружение предприятий, расширение ассортимента выпускаемой продукции, производство высококачественных и экологически чистых продуктов.

Ведущая роль в расширении экспортного потенциала АПК несомненно принадлежит увеличению поставок продуктов питания. Известно, что пищевая промышленность республики по объему производства находится на одном из ведущих мест. Ее удельный вес в общем объеме промышленного производства составляет в настоящее время около 18%. В перспективе планируется ежегодное увеличение объемов производства продуктов питания, их удельного веса в общем объеме промышленного производства, наращивание их экспорта. Из всех отраслей пищевой промышленности наибольший удельный вес занимают мясная и молочная. Хлебопекарная отрасль занимает в общем объеме производства продукции пищевой промышленности только около 5%.

Решение таких сложных задач, стоящих в настоящее время перед АПК республики, невозможно без наличия высококвалифицированных кадров, в том числе и в перерабатывающей отрасли. Особенно важным решение этого вопроса является для западного региона республики, агропромышленный комплекс которого характеризуется многопро-

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

фильностью. Уже в конце прошлого века сельскохозяйственные предприятия этого региона, наряду с производством продукции, занимались переработкой. В последующем число таких предприятий еще больше увеличилось. В настоящее время во многих сельскохозяйственных кооперативах работают 2-3 и более минизаводов, линий, цехов. Активно развивается фирменная торговля. Все больше переработкой сельскохозяйственной продукции начали заниматься частные предприятия. Создание крупных акционерных обществ и холдингов, объединение предприятий перерабатывающей промышленности с сельскохозяйственными и заготовительными также потребовало новых подходов в дальнейшем развитии отрасли. Одновременно увеличился спрос на высококвалифицированные кадры, что послужило причиной открытия в университете подготовки специалистов для перерабатывающих предприятий.

Подготовка специалистов с квалификацией «инженер-технолог» ведется в УО «Гродненский государственный аграрный университет», начиная с 2005 года, а с 2010 года – по заочной форме обучения. Подготовка специалистов осуществляется в вузе путем активного сочетания различных форм теоретического и практического обучения. С теоретической подготовкой более понятно и просто. Учебные занятия организуются в соответствии с учебными программами. По завершении курса проводится текущая аттестация в форме экзамена или зачета.

Более сложным является организация по профилю специальности практического обучения, которое, в основном, осуществляется во время прохождения производственных практик. Производственные практики студенты инженерно-технологического факультета проходят на широко известных как в республике, так и за ее пределами предприятиях ОАО «Беллакт», РУПП «Гроднохлебпром», ОАО «Савушкин продукт», ОАО «Гродненский мясокомбинат», ОАО «Агрокомбинат «Скидельский» и др. С этими предприятиями сложились тесные творческие связи, которые имеют взаимный интерес для обеих сторон. На младших курсах студенты, как правило, проходят практику на рабочих должностях, приобретая навыки рабочих профессий. Это позволяет в будущем молодому специалисту быстрее адаптироваться на производстве и решать сложные производственные задачи. Во время преддипломной практики студенты работают в качестве специалистов среднего звена или их помощников, что позволяет на производстве оценить организаторские и специальные умения и навыки будущего выпускника, пригласить его после окончания вуза для работы на данном предприятии.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

Повышение качества подготовки специалистов для пищевой промышленности тесно связано с повышением их квалификации. Внедрение в производство новых технологий, создание новых машин и оборудования вызывает постоянную необходимость повышения квалификации специалистов всех уровней. При этом могут быть использованы различные способы: прохождение стажировки на передовых предприятиях, краткосрочные курсы в вузах и научных учреждениях, дистанционное обучение, выездные занятия, приглашение специалистов непосредственно на предприятие и др.

Добиться успеха и обеспечить производство конкурентоспособных на мировом рынке, высококачественных продуктов питания возможно только сочетая постоянное повышение качества образовательного процесса в вузе и целенаправленное послевузовское повышение квалификации специалистов, используя для этого различные способы.

УДК 637.5’63.04(476)

БАРАНИНА – ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ И ПОЛЕЗНЫЙ ВИД МЯСА

Закревская Т.В.
УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Баранина!

Мясная продукция всегда обладала, обладает и будет обладать высоким спросом среди покупателей. На сегодняшний день стало заметно, что спрос на традиционное мясо, такое как свинина и говядина, начал падать. Лидирующее место на мясном рынке стала занимать баранина. Чем же привлекает это мясо покупателей? Чтобы ответить на этот вопрос необходимо установить, в чем заключается польза и вред баранины.

В первую очередь необходимо начать с полезных свойств этого мяса. Есть одно сходство баранины и свинины: абсолютно одинаковое процентное содержание белков. Но тут же есть и главное различие – содержание жира в баранине гораздо ниже, что делает его более полезным мясным продуктом. Основная польза баранины заключается в полезных веществах, которые содержатся в ней. Помимо того что в баранине присутствует калий, магний, йод и железо, так еще это мясо богато витаминами группы Б. Как известно, все эти вещества и витамины являются необходимым элементом для поддержания организма в здоровом состоянии.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ