

Теорію поєднали з практикою

СПІВПРАЦЯ. У Полтавському технікумі харчових технологій відкрили лабораторію виробництва молочних продуктів

Олександр ДАНИЛЕЦЬ,
«Урядовий кур'єр»

Ця важлива для навчального закладу подія стала можливою завдяки плідній співпраці з фахівцями кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій (НУХТ). А створили лабораторію галузеві підприємства, що входять в асоціацію «Полтавамолоко» спільно з викладачами та студентами електромеханічного і механічного відділень технікуму. Останні, зокрема, встановили щит управління, виконали роботи з комплектування, автоматизації та електрифікації об'єкта.

— Використання такої лабораторії істотно підвищить ефективність навчального процесу і зменшить період адаптації випускників технікуму на виробництві, — повідомив присутній на церемонії відкриття проректор з наукової роботи НУХТ Володимир Криворотько. А директор технікуму Анатолій Палаш сказав, що лабораторія дасть змогу здійснювати в

ДОВІДКА «УК»

Полтавський технікум харчових технологій створений 1930 року. За час існування з його стін вийшло 22 тисячі кваліфікованих спеціалістів. Сьогодні це навчальний комплекс НУХТ.

стінах закладу науково-дослідницьку роботу.

Важливо й те, що унікальне обладнання для міні-лабораторії, де у напівпромислових умовах вироблятимуть широкий асортимент незбирано-молочних продуктів (питні види молока, кисломолочні напої, сир кисломолочний) і тверді та м'які сири, виготовлено на вітчизняному заводі «Полтавасоюзмаш».

Як повідомили працівники технікуму, потужності лабораторії розраховані на переробку 70 літрів молока за годину. Сировину для неї постачатимуть спеціалізовані підприємства, з якими адміністрація технікуму укладе договори вже найближчим часом.