

NYÁRI TERMELÉSI GYAKORLATOK SZERVEZÉSE A NYUGAT-PEST MEGYEI SÜTŐIPARI VÁLLALATNÁL

POLGÁRDI JÓZSEF—NÉMETH JÁNOS

Nyugat-Pest Megyei Sütőipari Vállalat, Dunaharaszti

Tájékoztatónkban röviden áttekintjük az Élelmiszeripari Főiskolával 1982-ben kötött együttműködésünk tapasztalatait, a nyári termelési gyakorlat hároméves történéseit, majd a sütőiparban a szellemi munka felértékelésének időszerűségéről fejtünk ki gondolatokat.

A termelési gyakorlat célja

Az iparági érdekek megfelelően az általános sütőipari gyakorlati műveletek, valamint a korszerű termelés irányítás elemeinek elsajátítása, illetve megismertetése. Kihangsúlyozott céllal, bemutatni a hallgatónak a vállalati sajátosságokat és a valóságképet, felkelteni érdeklődésüket a vállalati élet, a szakmai sajátosságok iránt, bemutatni az ellátási munkában, a gyártmányfejlesztésben rejlő alkotó lehetőségeket. Érdeklődésüket felkelteni amiatt, hogy lehetőleg maradjanak a sütőipari szakmában, hogy némi betekintést kapjanak arról, érdemes kötődni ehhez a szakmához, van lehetőség a sokszínű érvényesülésre.

A termelési gyakorlatok bonyolításának metodikája

A gyakorlatra érkezett hallgatók munkájukat több üzemben, kisebb csoportokra osztva (5—10 fő), forgószínpad-szerűen végzik.

A csoportok szakmai munkájának irányítását, valamint a hallgatók egyéb emberi problémáinak rendezését a vállalat által kijelölt gyakorlatvezetők segítik.

Igyekezünk és igyekszünk nagyon jó körülmények között elhelyezni a hallgatókat, hogy a szokatlan, fáradságos munka után kikapcsolódásra, pihenésre jusson lehetőségük.

Mindkét évfolyamnál a kéthetes gyakorlatot bemutatással, olyan tájékoztatással kezdjük, ahol a hallgatók megismerhetik a vállalat szervezetének, tevékenységének körét, a fontosabb berendezéseket és technológiai kérdéseket vázlatosan, a sütőipar helyzetét, esetenként kitekintve a nemzetközi iparági tapasztalatokra.

A zárónapon vezetési ismeretek tárgykörből elméleti foglalkozást, illetve írásbeli és szóbeli számonkérést végzünk, valamint a hallgatók munkájának értékelésére kerül sor.

A termelési gyakorlaton részt vett hallgatók a végzett fizikai és szellemi munkájuk, valamint szorgalmuk és magatartásuk alapján céljuttalomban részesülnek, általában 1000—1500 Ft-ban.

Az I. éves hallgatók fizikai munkát végeznek két héting, ahol technológiai sorrendben a technológiai szakaszokkal ismerkednek meg és külön brigádban, munka-

idejüket munkával töltik el üzemszerű körülmények között. Általában úgymond fél normát, vagy teljesítménykövetelményt várunk tőlük.

A II. évfolyamot végzett hallgatók a második héten gyakorló művezetők mellé beosztva termelésirányítói feladatokkal ismerkednek, így az operatív termelésirányítással és a laborvezetői munkával. A nyersanyagátvételtől egészen az üzemek biztonsági rendjéig betekintést nyernek a művezetői munkába.

Milyen embereknek ismertük meg a mérnök hallgatókat? Milyen róluk a kialakult véleményünk?

Annak ellenére, hogy számukra szokatlan körülmények között, nehéz fizikai munkával kezdik az üzemi gyakorlatot, eddig minden esetben és kivétel nélkül példásan dolgoztak.

Ismeretlen volt a késés, avagy valamilyen oknál fogva a távolmaradás.

- Jól alkalmazhatók csoportmunkára, a csapatmunkában segítik egymást.
- A gyakorlati munkánál főként a külföldiek és a korábban szakközépiskolát végzettek tűntek ki. A külföldiek kiemelt szorgalmukkal, a volt szakközépesek pedig gyors beilleszkedéssel és megfelelő szakmai tájékozottságról tanúskodtak.
- Meglepően nagy az érdeklődésük az üzemi és vállalati életéről, emberi körülményekről, az értelmiség helyzetével kapcsolatos általános és konkrét kérdésekről.
- A záró beszélgetésen kicseréljük véleményünket. Elmondják ők is tapasztalataikat, mi is. A tapasztalataikról nagyon őszintén fogalmazzák meg gondolataikat. Egyik ilyen beszélgetéskor megkérdeztük, hogy mint igazgató, mit tennének másképp? Nagyon érdekes, több hasznos gondolatot vetettek fel! Nagyon használható és igaz tanácsot adtak, illetve vezetői metodikával kapcsolatos kérdést vetettek fel.

Egyébként kérdés nélkül, a beszélgetés során elmondják véleményüket a főiskolai életéről. Túlzás nélkül állíthatjuk, hogy szeretik, tisztelik a Főiskolát és tanárait, mégis, pontosan ezért van véleményük, szeretnének néhány dolgot másképp átélni, másképp készülni az életre és ezzel kapcsolatosan van elképzelésük.

Talán hasznos lenne a Főiskolán véleményüket nemcsak megkérdezni, hanem érdemben meghallgatni.

Gondolatok a sütőipar jövőjéről, a szellemi munka felértékelésének időszzerűségéről

A magyar gazdaság felélénkülésével számolunk, és ezen belül az élelmiszergazdaság fejlesztését tervezzük egészen 2000-ig. Ezt ma már biztonsággal mondhatjuk, mert minden távlati elképzelésben egybehangzóan szerepel a magyar élelmiszergazdaság fejlesztésének, dinamikájának fontossága. Számítalan tudományos dolgozatban egybehangzó, hogy a belföldi fogyasztás színesebbé tétele, de főként az export termelés lényeges növelése érdekében a korábbitól eltérő, dinamikusabb fejlesztés szükséges a magyar élelmiszergazdaságban. Ez az élnkítés nemzeti érdekünk!

A magyar sütőipar a népelelmezésben hosszútávon, tehát 2000-ig változatlanul fontos feladatot tölt be. A jövőre vonatkozóan nem a lebeszélés, a kenyér testsúlygyarapító szerepének eltűlése, hanem a termékajánlások évtizedei következnek. A reformélelmezésben, az egészséges táplálkozásban a sütőipar szerepe felértékelődik. Ezen túl a gyógyélelmezésben a specifikus, diétás termékek körében egyre több sütőipari terméket lehet majd találni. Ezt igényli a táplálkozás- és orvostudomány egyaránt. Tehát mindez célirányos, szakmailag izgalmas gyártmányfejlesztést indokol.

Hangsúlyozzuk, hogy nemcsak hazánkban, hanem számtalan országban, tehát a nemzetközi tapasztalatok és törekvések is hasonlóképpen alakulnak.

Ezt bizonyítja 1984-ben, Bécsben rendezett gabonakémikusok nemzetközi kongresszusa, ahol több, mint 50 ország képviselői egybehangzóan amellett foglaltak állást, hogy a jövőben a biológiailag értékesebb gabonai termékek fogyasztását kell szorgalmazni a világ minden táján.

A magyar sütőipar jövője nem vágyainkra épül, hanem a realitásokra alapozódik. Az belátható az elmondottakból is, hogy az új feladatokra készülni kell, a tudományos eredményeket a gazdasági megélénkülésben alkalmazni kell. Az lesz a nagy dilemmánk, hogy mennyire készülünk fel az új befogadására. Szerintünk ezen dől el a sorsunk! Készek vagyunk-e innovációra? Fel tudjuk-e gyorsítani a megújulást? Ehhez megvannak-e iparágunkban a társadalmi viszonyok, milyen a szellemi tőke? A továbbiakban ezekre a kérdésekre szeretnénk válaszolni.

Tehát a szellemi munka fontossága, felértékelésének időszerűsége

Hazánkban az aktív népesség képzettsége, iskolai végzettsége ma viszonylag magasnak, avagy megfelelőnek tekinthető. Az aktív keresők 8,2%-a rendelkezik felsőfokú képzettséggel. (Ez az arány magasabb, mint sok nyugat-európai országé, többek között az NSZK-é, és meglepő módon kétszerese az osztrák és olasz aránynak.) Tehát joggal beszélhetünk arról, hogy van-e szellemi potenciálunk!

Az elosztással már közel sincs minden rendjén, mert az élelmiszeriparban lényegesen kevesebb a felsőfokú végzettek száma és aránya. A sütőiparban, bár az elmúlt évek és évtizedek során lényegesen sokat változott, de a foglalkoztatottnak még csak 2%-át teszi ki a felsőfokú végzettek száma.

Van egy másik dolog is, egy olyan országos jelenség, amely a nemzetközi tapasztalatokat figyelembe véve említésre méltó. Nevezetesen külföldön a képzés dinamikája eltér a nálunk alkalmazott módszertől. Hazánkban a 18—24 éves korú fiataloknak mindössze 10—11%-a marad főiskolán, egyetemeken. Nyugat-Európa országaiban ennek két-háromszorosa, az Egyesült Államokban pedig ötszörösét érte el ez az arány. Tehát várható, hogy az ezredfordulóra, ha ez a tendencia marad hazánkban, akkor a szellemi potenciálunk a mostani kedvező arányát és körülményeit elveszíti. Tehát talán még nem késő a magyar felsőoktatásban, többek között a mérnökképzést szorgalmazni, mert egyáltalán nincs e tekintetben túltermelés. A másik, ami nagyon lényeges, hogy a magyar sütőiparban — talán még nem késő és annyira fontos, mint az embernek a falat kenyér —, hogy növeljük a kvalifikáltabb, hozzáértőbb emberek számát és arányát. Ettől is függ jelentős mértékben a magyar sütőipar gazdasági helyzetének stabilizálása, ettől is függ, hogy az ellátás területén a várakozásnak mennyire tudunk eleget tenni és talán az is, hogy a jövedelem kitermelés milyen lesz iparágunkban.

Egyszóval: az iparág jövője függ attól, hogy mennyire képzett a mester-, a középfokú- és a felsőfokú végzettségű szakember.

Az is a dolgunk, hogy a meglévő szellemi munkások, szakmai értelmiség szunynyadó érdeklődését felkeltsük, erkölcsi, anyagi érdekeltségét rendezzük, hogy minden mérnök és technikus, vagy más területen dolgozó szellemi munkás a fő munkaidőben tehetségét, tudását a szakmának szentelje. Ehhez arra van szükség, hogy a vállalatok, mi vállalati vezetők a vállalatnál dolgozó tudományos tisztviselők szorgalmazzuk az értelmiség fokozottabb megbecsülését.

Talán meg lehetne ma már fogalmazni, hogy időszerű nagyon gyorsan, néhány éven belül rendezni a kezdő szakemberek anyagi helyzetét. A kezdő fizetés lehetőleg 5000 Ft felett legyen és olyan eseti lehetőségeket teremtsünk, amelyből tisztességesen meg lehet élni.

Bölcs kezdeményezésnek tartjuk, hogy sor került erre a tudományos tanácskozáásra. Már régóta hiányzott egy megfelelő híd az Élelmiszeripari Főiskola és a magyar sütőipari vállalatok között. Remélhetőleg ezt most Szegeden kiépítettük.

Indokoltnak tartjuk és javasoljuk, hogy járjunk ezen a hídon és keressük, találjuk meg a gyümölcsöző együttműködés módszereit. Egymásra vagyunk utalva és véleményünk szerint a jövőben — sokkal inkább, mint eddig — elemi erővel jelentkezik annak a szűkségessége, hogy az élelmiszeripari üzememlézők a magyar sütőiparban — minél többen — kiváló alkotó munkát végezzenek, megtalálják az alkotás lehetőségeit és örömet, mert minden bizonnyal a vállalatok jelentős részénél 2000-ig a lehetőségek kedvezőek.

ORGANIZATION OF SUMMER PRODUCTION PRACTICAL COURSES AT THE WEST-PEST COUNTY BAKING COMPANY

J. Polgárdi and J. Németh

A survey is given of the experience acquired during collaboration during several years between the Foodstuffs Industry Training College in Szeged and the West-Pest County Baking Company. The aims of the summer production practical courses for the college students are described, together with the method of running the courses. Some ideas are raised concerning the future of the baking industry and its ever increasing role in alimentary reforms and in healthy and dietary feeding. Emphasis is laid on the need for baking industry development production based on the results of dietetics, and on the timeliness of an upgrading of the mental work.

ORGANISATION DES SOMMERPRAKTIKUMS BEI DEM UNTERNEHMEN FÜR BACKWARENHERSTELLUNG IM KOMITAT WEST-PEST

Polgárdi József—Németh János

Der Vortrag gibt einen Überblick von den Erfahrungen mehrjähriger Kooperation zwischen der Hochschule für Lebensmittelindustrie in Szeged und dem Unternehmen für Backwarenherstellung im Komitat West-Pest. Er führt die Zielsetzungen des Sommerpraktikums für die Studenten der Hochschule und die Methodik der Organisation vor. Er wirft Gedanken über die Zukunft der Backwarenindustrie auf, über die immer wichtigere Rolle, die die Backwarenindustrie in der Reformverpflegung und der gesunden Diät ernährung spielt. Er betont die Notwendigkeit der Produktionsentwicklung auf Grund der Ergebnisse der Ernährungswissenschaft und die Zeitmäßigkeit der Hochschätzung der geistigen Arbeit.

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕТНЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ НА ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРЕДПРИЯТИИ ЗАПАДНОЙ ЧАСТИ ПЕШТСКОЙ ОБЛАСТИ

Йожеф Полгарди—Янош Немет

В работе проводится обзор опыта многолетнего сотрудничества между Сегедским Институтом пищевой промышленности и Предприятием хлебопекарной промышленности Западной части Пештской области. Даются целевые установки летней производственной практики студентов института и методика ее проведения. В статье высказываются мысли относительно будущего хлебопекарной промышленности и возрастающей ее роли в реформах общественного питания, в оказании помощи здорового и диетического питания населения. Подчеркивается необходимость развития хлебопекарного производства, основанная на результатах науки общественного питания и актуальность оценки умственного труда.