



## Тюменские предприятия пищевой промышленности включаются в подготовку будущих специалистов

Для пищевой и перерабатывающей промышленности Тюменской области подготовка кадров становится одной из ключевых задач.

Современным предприятиям нужны не только технологи, но и инженеры, специалисты по автоматизации, контрольно-измерительным приборам, энергетике и обслуживанию сложного оборудования. Поэтому всё большее значение получает практическое взаимодействие производства и образовательных организаций, передает пресс-служба АО “Золотые луга”.

АО “Золотые луга” развивает это направление и приветствует прохождение практики на заводе для студентов технических, инженерных и профильных пищевых специальностей. Такой формат помогает будущим специалистам увидеть производство изнутри, познакомиться с реальными технологическими процессами и понять, какие знания и навыки востребованы на предприятии.

На 2026 год компания анонсировала 10 целевых мест и возможности оплачиваемой практики для студентов профильных направлений. Среди заявленных специальностей – технологи и мастера производства, слесари КИПиА, инженеры АСУТП. Предприятие также готово рассматривать целевое обучение по другим востребованным направлениям. В частности, Голышмановский агроколледж дополнительно предложил открыть целевую подготовку для двух электриков – студентов из Омутинки и Ситниково.

В компании отмечают, что молочное производство сегодня становится всё более технологичным. На предприятии важны специалисты, которые понимают не только рецептуры и требования к качеству продукции, но и работу производственных линий, автоматизированных систем, инженерной инфраструктуры и оборудования.

Практика на заводе выстраивается с учётом курса обучения и уровня подготовки студента. Обучающиеся начальных курсов знакомятся с производством, наблюдают за рабочими процессами, ведут дневники практики и фиксируют полученные знания. Старшекурсники могут выполнять простые рабочие операции под контролем наставника. Если студент успешно адаптируется в первые недели практики, ему могут предложить трудоустройство на каникулярный период.

“Такой подход позволяет заранее знакомить будущих специалистов с условиями работы, требованиями к дисциплине, безопасности, качеству и ответственности на производстве. Для

студентов это возможность получить первый практический опыт, попробовать себя в профессии и увидеть перспективы дальнейшего трудоустройства”, – отмечает директор молочного комбината “Ситниковский” (филиал АО “Золотые луга”) Александр Велижанин.

Ранее целевое обучение в АО “Золотые луга” не было отдельным направлением, поэтому запуск целевых мест на 2026 год становится новым этапом в работе с будущими кадрами. Компания заинтересована в том, чтобы практика и стажировки не ограничивались кратким знакомством с производством, а становились началом профессионального пути в пищевой отрасли.

Такие форматы важны для всего регионального рынка труда. Они помогают предприятиям формировать кадровый резерв, а студентам – получать опыт на действующем производстве, работать рядом с наставниками и лучше понимать, какие компетенции нужны современной пищевой промышленности.