



## Профессии молочной отрасли: кто стоит за качеством продукта

Сентябрь традиционно возвращает внимание к теме образования, выбора профессии и первых шагов в карьере.

Для пищевой и перерабатывающей промышленности подготовка кадров сегодня становится одной из ключевых задач: современным предприятиям нужны технологи, инженеры, лаборанты, операторы производственных линий, специалисты по качеству, автоматизации, контрольно-измерительным приборам, энергетике и логистике.

В АО “Золотые луга” отмечают: качество молочной продукции начинается задолго до того, как продукт попадает на полку магазина. За привычной упаковкой молока, кефира, ряженки, творога или сметаны стоит работа большой команды. Одни специалисты отвечают за приёмку и проверку сырья, другие – за технологический процесс, исправность оборудования, лабораторный контроль, упаковку, маркировку, хранение и доставку продукции.

Одна из ключевых профессий в молочной отрасли – технолог. Именно технологи следят за соблюдением рецептур, режимов пастеризации и охлаждения, последовательностью производственных операций, стабильностью вкуса и консистенции продукта. Их работа требует профильного образования и внимательности к деталям: в пищевом производстве важны температура, время, санитарные требования, точность дозировок и дисциплина процесса.

Не менее важна роль лаборатории. Лаборанты и специалисты по качеству проверяют сырьё и готовую продукцию, контролируют показатели безопасности, органолептические характеристики, соответствие нормативным требованиям и внутренним стандартам предприятия. Такая работа часто остаётся невидимой для покупателя, но именно она помогает обеспечивать стабильность продукта от партии к партии.

Современное молочное производство невозможно без инженерных специальностей. Сложные автоматизированные линии требуют постоянного обслуживания, настройки и контроля. На предприятии востребованы инженеры, специалисты АСУТП, слесари КИПиА, электрики, механики и энергетики. От их работы зависят бесперебойность производственных процессов, безопасность оборудования и эффективность предприятия.

Отдельное направление – логистика и работа с торговыми партнёрами. Молочная продукция чувствительна к срокам и условиям хранения, поэтому важно не только произвести качественный продукт, но и правильно доставить его до торговой точки. Специалисты отвечают за складской учёт, отгрузку, документооборот, маршрутизацию и контроль

температурных условий.

АО “Золотые луга” развивает взаимодействие с образовательными организациями и приветствует прохождение практики на предприятии студентами технических, инженерных и профильных пищевых специальностей. Такой формат помогает будущим специалистам увидеть производство изнутри, познакомиться с реальными технологическими процессами и понять, какие знания востребованы на действующем предприятии.

В 2026 году компания анонсировала 10 целевых мест и возможности оплачиваемой практики для студентов профильных направлений. Среди востребованных специальностей – технологи и мастера производства, слесари КИПиА, инженеры АСУТП. Предприятие также готово рассматривать целевое обучение по другим направлениям, необходимым для развития производства.

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. При успешной адаптации им 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” Александр Велижанин.

Развитие кадров связано и с изменением самой производственной культуры. На молочном комбинате “Ситниковский”, который входит в структуру АО “Золотые луга”, последовательно внедряются инструменты бережливого производства. Предприятие реализовало проект по повышению производительности труда при поддержке Регионального центра компетенций Тюменской области.

Для сотрудников такие проекты становятся возможностью профессионального роста. На предприятии внедряются элементы системы 5S, проводится обучение методам анализа и картирования процессов, формируется культура постоянных улучшений. Работники предлагают рационализаторские идеи, которые помогают повышать эффективность и улучшать условия труда.

В компании подчёркивают: молочная отрасль требует от специалистов сочетания практических навыков, технологической грамотности и ответственности. АО “Золотые луга” продолжит развивать работу с будущими кадрами, поддерживать практику и целевую подготовку, чтобы молодые специалисты могли начинать карьеру в регионе и видеть перспективы в реальном производстве.