ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС

Там, где круглый год – лето

Студенты 2 курса факультета предпринимательства и управления 1эк группы вместе со своими преподавателями Горустович Т.Г и Хаткевич Г.В. посетили овощной оазис — Минский парниково-тепличный комбинат. Благодаря неустанной работе его специалистов на наших столах круглый год есть свежая зелень и овощи. Во время экскурсии студенты узнали, какие передовые технологии используются на производстве, какие специалисты требуются на комбинате. Ведь не за горами время, когда перед ними встанет вопрос выбора места работы.

Генеральный директор С.И. Некрашевич во время экскурсии подчеркнул, что здесь охотно принимают студентов для прохождения практики. Прежде чем пройти в теплицы ребят познакомили с правилами техники безопасности, так как теплица – это зона повышенной опасности. Подключены в ней различные устройства и механизмы.



работники обрывают своевременно

листья и собирают урожай. Норма

обслуживания составляет около 17

соток на каждого специалиста.

Сергей Иванович рассказал про методику производства с использованием минерального субстрата, подчеркнув, что предпочтение отдается сорту огурцов «Мева», который считается одним из наиболее стрессоустойчивых. Не менее 20 часов в сутки в теплице «царит день» с помощью ламп мощностью 600 ватт. Также практикуется биологический метод защиты растений, закупается импортный материал – биоагенты, которые борются с вредителями (например, белокрылкой). Продукция поступает в торговые сети Минска, комбинаты школьного питания, детские сады.

Студентам было интересно узнать о профессиях, которые востребованы на производстве, и познакомиться с условиями, в которых трудятся работники. Ведь многие из ребят находятся на перепутье выбора будущего места работы, перед ними остро стоит вопрос, как реализовать себя в будущей профессии. И очень здорово, если данная экскурсия им в этом поможет, и кто-то захочет связать свою судьбу с агрономией.

Т.Г. ГОРУСТОВИЧ