

Е.А. Давыдова, канд. техн. наук, В.И. Лабодаев,

*Учреждение образования «Белорусский государственный институт
повышения квалификации и переподготовки кадров по стандартизации,
метрологии и управлению качеством», г. Минск*

ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СПЕЦИАЛИСТОВ КАК ОСНОВНАЯ ЗАДАЧА КАДРОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ АПК

Ключевые слова: специалисты, компетенции, образование, пищевая промышленность, сельскохозяйственные предприятия.

Key words: specialists, competencies, education, food industry, agricultural enterprises.

Аннотация: В современных условиях учреждения образования должны работать с опережением, прогнозируя изменения потребностей рынка и формируя компетенции выпускаемых специалистов на основе принципов взаимодействия между учреждением образования и потребителями кадров. При реализации образовательных программ дополнительного образования взрослых для обеспечения кадрами предприятий пищевой и сельскохозяйственной промышленности учитываются требования рынка и необходимость получения новых знаний.

Abstract: In modern conditions, educational institutions should work ahead, predicting changes in market needs and forming the competencies of graduates based on the principles of interaction between educational institutions and personnel consumers. When implementing educational programs for additional adult education to provide personnel of enterprises of the food and agricultural industry, market requirements and the need to obtain new knowledge are taken into account.

Современное общество испытывает острую потребность в гибких, адаптивных системах образования, предусматривающих возможность быстрой профессиональной переориентации, а также эффективном образовании, развивающем образовательную деятельность будущих специалистов.

Государственная политика Республики Беларусь в сфере образования нацелена на то, чтобы сократить расстояние между образовательными программами и запросами рынка труда, помочь будущим специалистам выработать необходимые профессиональные компетенции [1].

В условиях современной экономики учреждения образования должны работать с опережением, прогнозируя изменения потребностей рынка и

формируя компетенции выпускаемых специалистов на основе принципов открытого взаимодействия между учреждением образования и потребителями кадров. Ответственный подход предприятий агропромышленного комплекса к процессу формирования своего кадрового потенциала, проявление должного интереса приведет к плодотворному сотрудничеству с взаимной выгодой для всех – и работодателя, и учреждения образования, и специалиста [2].

В системе дополнительного образования взрослых есть возможность корректировать учебные планы за счет компонента учреждения образования, когда широкие компетенции специалиста позволяют без проблем сконцентрировать его усилия на целенаправленном изучении более узкой проблемы, имеющей конкретное приложение на производстве. Вариативная часть компонента учреждения дополнительного образования взрослых позволяет изменить программу переподготовки непосредственно под заказчика уникальных кадров.

Одной из важнейших задач, стоящей перед агропромышленным комплексом является повышение качества и конкурентоспособности пищевой продукции, наращивание ее экспортного потенциала.

Для ее реализации в помощь перерабатывающим пищевым предприятиям в Белорусском государственном институте повышения квалификации и переподготовки кадров по стандартизации, метрологии и управлению качеством традиционно реализуются образовательные программы повышения квалификации по направлениям: «Испытания пищевой и сельскохозяйственной продукции», «Подтверждение соответствия пищевой и сельскохозяйственной продукции», «Микробиологические испытания пищевой и сельскохозяйственной продукции», «Органолептический анализ в контроле качества пищевой продукции».

В 2019 году была впервые реализована образовательная программа повышения квалификации «Подтверждение соответствия органической продукции и процессов ее производства», в 2020 году – «Создание и аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на базе принципов НАССР и СТБ ISO 22000-2020» с учетом новых современных требований.

Кроме того, систематически проводятся тематические семинары, где рассматриваются требования технических регламентов в области обеспечения безопасности пищевой продукции, подтверждению ее соответствия, требованиям маркировки, правилам отбора образцов (проб) с целью проведения испытаний и ряд других.

Однако проблемы при поставках на экспорт отечественной пищевой продукции, нарушения в работе перерабатывающих предприятий, выявляемые при инспекциях третьей стороной, несоответствия, выявляемые в продукции в рамках государственного мониторинга, свидетельствуют о необходимости комплексного повышения компетентности специалистов в

области обеспечения качества и безопасности продукции в данном секторе экономики.

В рамках реализации образовательных программ переподготовки по специальности «Стандартизация, сертификация и управление качеством» учитываются современные требования и задачи, которые сегодня стоят перед специалистами пищевой промышленности и сельскохозяйственных предприятий.

Основопологающим документом, устанавливающим требования к обеспечению безопасности пищевой продукции является ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», который устанавливает объекты технического регулирования, термины и определения, правила идентификации пищевой продукции как объекта технического регулирования, принципы обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции, требования к прослеживаемости, требования к пищевой продукции по показателям безопасности, требования к процессам производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации пищевой продукции, формы оценки соответствия и порядок ее проведения, требования об учете или регистрации производственных объектов, осуществляющих производство пищевой продукции.

В техническом регламенте установлены требования, гармонизированные с европейскими в части обязательного применения изготовителями процедур, основанных на принципах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) и требование к обеспечению прослеживаемости. Методология НАССР – «Анализ опасностей и критические контрольные точки» представляет собой эффективную модель управления безопасностью пищевых продуктов, которая признана во всем мире и рекомендована Всемирной организацией здравоохранения. Данные регламенты позволят создать систему обеспечения безопасности пищевой продукции на протяжении всей пищевой цепи, по аналогии с законодательством Европейского союза, так называемому подходу «от фермы к столу».

Несомненно необходимыми являются знания требований к системам менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах НАССР и СТБ ISO 22000. В Республике Беларусь стандартом, устанавливающим требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек, является СТБ 1470-2012 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек». Этот документ гармонизирован с международными требованиями и разработан с учетом руководства Комиссии Кодекс Алиментариус САС/RCP 1-1969 «Общие принципы пищевой гигиены. Рекомендуемый международный кодекс практики», регламента 852/2004/ЕС Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., касающегося гигиены пищевых продуктов, документа

Европейском комиссии от 16 ноября 2005 г. «Руководство по внедрению процедур, основанных на принципах HACCP в деятельности предприятий пищевой промышленности».

В развитие системы HACCP на перерабатывающих предприятиях пищевой промышленности перспективным является внедрение системы VACCP и TACCP – противодействия биотерроризму и фальсификации продукции.

В учебные программы переподготовки слушателей включаются вопросы законодательства Европейского союза в области обеспечения безопасности пищевой продукции, требования Codex Alimentarius, распоряжения и постановления в части пищевого законодательства. Для решения задач расширения экспорта рассматриваются требования корпоративных систем управления: FSSC, IFC, BRC, а также GMP, Global GAP и ряд других.

Также необходимыми являются требования к системе менеджмента качества в соответствии с СТБ ISO 9001 и навыки по проведению внутренних аудитов систем управления в соответствии с ГОСТ ISO 19011 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента». Слушателями изучаются основные требования и оценка компетентности внутренних аудиторов, ситуации, возникающие в ходе проведения аудита, психологические аспекты проведения аудита.

На сегодняшний день актуальным является изучение инструментов и техник современного менеджмента, методов оценки риска. Все больше предприятий в нашей стране заинтересованы во внедрении концепции «Бережливое производство», позволяющей сэконоимть ресурсы предприятия и повысить конкурентоспособность продукции.

Один из базовых принципов современных подходов к обеспечению качества пищевой продукции – повышение уровня подготовки специалистов органолептического анализа. Длительное время его широкое использование в практике пищевых предприятий сдерживалось отсутствием нормативной базы, методологических подходов к отбору и подготовке экспертов, знаний методологии сенсорного анализа, а также отсутствием системы подготовки кадров для органолептического анализа на предприятиях пищевой отрасли промышленности.

Образовательная программа переподготовки включает ознакомление с методологией органолептического анализа, обучение современным методам органолептической оценки пищевой продукции (различительные, описательные, методы с использованием шкал и категорий), в том числе профильному, методу треугольника, методу А – не А, методу парного сравнения. Рассматриваются требования к отобранному испытателям органолептического анализа, порядок проведения дегустаций и сенсорной оценки, требования к лабораториям для испытаний.

Научно обоснованное использования органолептического анализа на предприятиях пищевой отрасли промышленности позволит получить информацию о развитии продукта и возможности оптимизации его характе-

ристик, определить требования потребителей и оценить конкурентоспособность продукта на рынке.

С целью повышения конкурентоспособности отечественной продукции необходимым является Закон Республики Беларусь от 9 ноября 2018 г. № 144-З «О производстве и обращении органической продукции». Для реализации продукции на экспорт – требования к халяльной и кошерной продукции, процессам производства и особенности ее сертификации.

Таким образом, при реализации образовательной программы переподготовки по специальности «Стандартизация, сертификация и управление качеством» для специалистов агропромышленного комплекса необходимо учитывать современные требования рынка, что будет способствовать формированию необходимых компетенций, а, следовательно, решению важных государственных задач: повышение конкурентоспособности отечественной пищевой сельскохозяйственной продукции, расширение рынков сбыта и экспортных поставок.

Список использованной литературы:

1. Лилишенцева, А.Н. Инновационные образовательные технологии в формировании профессиональных компетенций специалистов пищевой отрасли / А.Н. Лилишенцева // Наука, питание и здоровье: материалы II Международного конгресса (Минск, 3-4 октября 2019 г.) / РУП «Научно-республиканский центр по продовольствию»: редкол.: З.В. Ловкис [и др.]. – Минск: ИВЦ Минфина, 2019. – С. 38–42.

2. Еделев, Д.А. Система подготовки кадров высшей квалификации для пищевой отрасли на основе рамок квалификации / Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон // Пищевая промышленность. – 2013. – №1. – С. 26–30.

УДК 378.14

И.В. Бацуровская, *д-р пед. наук, доцент,*

В.И. Гавриш, *д-р экон. наук, профессор,*

В.А. Грубань, *канд. техн. наук, доцент,*

Николаевский национальный аграрный университет, г. Николаев

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПОДХОД В СИСТЕМЕ ПОДГОТОВКИ ИНЖЕНЕРОВ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА

Ключевые слова: технологический подход, технология, подготовка инженеров, высшее аграрное образование.

Key words: technological approach, technology, training of engineers, higher agricultural education.