

Помимо этого, следует выделить еще одну *проблему*: массовая подготовка охотоведов в вузах, не располагающих необходимыми кадровыми, материально-техническими и учебно-методическими ресурсами, а также профанация процесса переподготовки, позволяющего за небольшие суммы, дистанционно, в течение нескольких месяцев (от 1 месяца) получать диплом, дающий право на работу охотоведом, государственным охотничьим инспектором и пр. Решение автор видит в осуществлении профессиональной переподготовки охотоведов (в том числе – с применением дистанционных технологий) исключительно в региональных центрах переподготовки (создать федеральный центр повышения квалификации) при ведущих вузах страны в городах Москва (РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева), Киров (ВГАТУ), Иркутск (Иркутский ГАУ имени А.А. Ежевского). Помимо этого, необходимо рассмотреть возможность обязательного наличия профильного образования (не профпереподготовка) у государственных служащих.

И в заключении следует отметить трудности с трудоустройством. Но в настоящее время в соответствии с Федеральным законом от 14.04.23 г. № 124-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», и Постановлением Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» изменился механизм целевого приема. Ключевой особенностью является необходимость размещения информации от заказчика целевого обучения на Единой цифровой платформе «Работа в России». Авторы поправок предложили создать единую платформу для заказчиков и абитуриентов, расширить список тех, с кем можно заключить целевой договор, и запретить абитуриентам подписывать несколько. Изменения вступили в силу с 1 мая 2024 года. Автор надеется, что они позволят обеспечить связь работодателей с базовыми учебными заведениями, ведущими подготовку кадров с соответствующим профилем «охотоведение», что приведет к совершенствованию содержания образовательных программ под конкретные потребности работодателей, добавляя соответствующие компетенции в дисциплины (модули) и трудоустраивать выпускников в отрасль.

Литература

1. Вашукевич Ю. Е. Состояние и проблемы подготовки охотоведов в ведущих высших школах России / Ю. Е. Вашукевич, Е. К. Еськов, А. А. Шулятьев // Вестник охотоведения. – 2020. – Т. 17, № 3. – С. 143-150. – EDN OTIQAL.
2. Машкин В.И. О кадрах в охотничьем хозяйстве / В.И. Машкин // Современные проблемы природопользования, охотоведения и звероводства. Выпуск № 1, 2007 г. С. 276-277.

УДК 543.92

К ВОПРОСУ ПОДГОТОВКИ ЭКСПЕРТОВ-ИСПЫТАТЕЛЕЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Гузкова¹ Ю.А., Давыдова² Е.А., к.т.н., Чуешков² В.В., к.т.н.,

¹Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь,

²Белорусский национальный технический университет, г. Минск

Обеспечение качества и безопасности сельскохозяйственной и пищевой продукции, повышение ее конкурентоспособности является приоритетной задачей в Республике Беларусь.

Повышение качества и конкурентоспособности сельскохозяйственной и пищевой продукции невозможно без развития и совершенствования методологии и практики ее испытаний и анализа.

Оценку качества сельскохозяйственной и пищевой продукции можно проводить с помощью технических средств измерений или на основании субъективного мнения компетентного лица, которого называют испытателем. В соответствии с ГОСТ ISO 6658 [1] органолептическую оценку проводят три типа испытателей: «испытатели», «отобранные испытатели» и «эксперты-испытатели».

Испытатель может быть «неподготовленным испытателем», т.е. лицом, от которого не требуется, чтобы он удовлетворял установленным критериям отбора и подготовки, и может быть лицом, который ранее принимал участие в органолептических испытаниях (подготовленным испытателем). Отобранный испытатель — это испытатель, выбранный и подготовленный для выполнения конкретных органолептических тестов.

В соответствии с ГОСТ ISO 5492 [2] эксперт-испытатель в области органолептического анализа это отобранный испытатель, продемонстрировавший высокую сенсорную чувствительность, имеющий специальную подготовку, опыт участия в органолептических тестах и способный давать хорошо воспроизводимые результаты органолептических оценок различных продуктов.

Методология органолептического анализа изложена в международных стандартах ISO, касающихся как непосредственно методов испытаний, так процедур отбора, процесса обучения и тестирования отобранных испытателей и экспертов-испытателей пищевой продукции. В настоящее время часть этих международных стандартов введены в действие в Республике Беларусь в качестве гармонизированных стандартов.

Достоверность результатов органолептической оценки часто подвергают сомнению, однако результаты зависят от условий проведения испытаний, от сенсорных способностей и психофизического состояния эксперта, его опыта и уровня подготовки, в том числе владения методами органолептического анализа.

Научно доказано [3, 4], что правильно организованный органолептический анализ по воспроизводимости и достоверности оценок не уступает методам инструментальных испытаний, и является незаменимым в отношении ряда показателей пищевой продукции, таких как вкус, аромат, цвет, консистенция и т.д. Ошибки в органолептическом анализе возникают чаще всего при не соответствующем подходе к проведению испытаний пищевой продукции. Существующее мнение о субъективности органолептических оценок связано с тем, что не осуществляется на должном уровне отбор и обучение методам испытаний, не проводится тестирование и анализ индивидуальных способностей испытателей, не выполняются основные требования и условия организации и проведения органолептического анализа, не соблюдаются требования к помещениям, в котором проводится органолептическая оценка качества продукции.

Результаты органолептической оценки часто соотносят с показателями качества, которые очень важны для потребителей, и не связывают с показателями безопасности пищевой продукции. Однако, некоторые признаки порчи можно определить методами органолептического анализа, который является быстрым и достаточно простым, в связи с чем приобретает особое значение.

Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей установлены в ГОСТ ISO 8586-2015 [5], однако в стандарте не устанавливаются требования к самим экспертам и процедурам подтверждения их компетентности. Требования к экспертам-испытателям на международном уровне изложены в стандарте ISO 8586-2:2008, который не принят в качестве гармонизированного стандарта в нашей стране.

На сегодняшний день в Республике Беларусь организована подготовка и тестирование отобранных испытателей органолептического анализа с выдачей сертификата отобранного испытателя [3], в то время как обучение, и оценка компетентности экспертов-испытателей не проводится.

Для повышения уровня органолептического анализа необходимо формировать контингент отобранных испытателей и экспертов-испытателей с целью их дальнейшего подтверждения своей компетентности в органах по сертификации компетентности персонала.

Для этого считаем необходимым:

-установить требования к отбору, обучению и тестированию экспертов-испытателей, а также требования к экспертам-испытателям ним на национальном уровне;

-разработать процедуры подтверждения соответствия компетентности экспертов-испытателей в Национальной системе подтверждения соответствия;

-разработать требования к органам по сертификации компетентности экспертов-испытателей и осуществить аккредитацию этих органов.

Наличие в Республике Беларусь сертифицированных экспертов-испытателей позволит осуществлять оценку качества пищевой и сельскохозяйственной продукции на высоком международном уровне, повысить ее конкурентоспособность и обеспечить стабильный экспорт продукции.

Литература

1. ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство. – М.: Стандартинформ. – 2016. – 20 с.
2. ГОСТ ISO 5492 -2014. Органолептический анализ. Словарь – М.: Стандартинформ. – 2015. – 50 с.
3. Ловкис, З.В. Органолептический анализ качества пищевых продуктов. Требования к испытателям / З.В. Ловкис, Е.М. Моргунова, В.И. Шевченко, Е.А. Давыдова // Пищевая промышленность: наука и технология. – 2018. – Том 11, №1(39). – С.13-19.
4. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ как составляющая товарной экспертизы пищевых продуктов // Международная торговля и торговая политика. – 2015. - № 1. – С.83-95.
5. ГОСТ ISO 8586-2015. Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей. – М.: Стандартинформ. – 2015. – 25 с.

УДК 355.233.11

ФИЗИЧЕСКАЯ И ВОЕННО-ПРИКЛАДНАЯ ПОДГОТОВКА БЕЛОРУССКИХ ШКОЛЬНИКОВ (1924-1925 гг.)

Крюковский В.Д., к.и.н., доцент

Белорусский государственный аграрный технический университет, г. Минск.

В 1924-1925 годы в ССРБ складывались основы системы физического воспитания и военно-прикладной подготовки школьников. Руководством физической и военной выучкой мальчиков и девочек занимались партийные, советские органы, советы физической культуры, военкоматы, отделы народного образования, общественные патриотические организации.

Представляет интерес практика физического воспитания и некоторой военной подготовки школьников в Оршанском округе. 31.05.1924 года на расширенном заседании коллегии агитпропа партийного комитета с участием руководства ряда отделов исполкома, патриотических организаций рассмотрен вопрос «О физкультурной и оборонно-массовой работе с детьми и подростками». В ходе обсуждения проблемы заслушаны доклады председателя физкультурного совета, ответственных работников отделов образования, здравоохранения, комсомола и профсоюзов. В принятом решении руководство физической и военной подготовкой школьников возлагалось на окружной совет физической культуры.