

работы, способностей, возможностей и уровня подготовленности обучающихся. Для этого требуется существенная реорганизация образовательного процесса. А поскольку взрослые осваивают новые знания и навыки с разной скоростью, при работе с ними требуется уделять особое внимание индивидуализации обучения. Однако андрагогика пока развивается неспешно. В связи с этим требует решения проблема мотивации и организации андрагогической подготовки преподавателей.

Таким образом, основные цели образования взрослых и определяемые ими функции сводятся к удовлетворению потребностей личности в самосовершенствовании, общества в формировании социально активной и адаптирующейся к реалиям жизни личности и экономики в подготовке компетентного, креативно мыслящего, результативного работника. Конечной целью является формирование личности, активно, компетентно и эффективно действующей в экономической и социальной сферах общества и личной жизни.

Литература

1. Кодекс Республики Беларусь об образовании. – Минск: РИВШ, 2011.
2. On-line: <http://www.unesco.org/education/uie>.
3. TRENDS 2010: A DECADE OF CHANGE IN EUROPEAN HIGHER EDUCATION ANDREE SURSOCK & HANNE SMIDT. CO-AUTHORS: HOWARD DAYIES, JONNA KORHONEN, GERARD MADILL, LESLEY WILSON. – Mode on offlasse: <http://www.ond.vlaanderen.be/hogerondewifs/bologna/2010conference/documents/EUATrends2010.pdf>.

УДК 637.1:001.895

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ В СИСТЕМЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

Сафроненко Л.В., к.т.н., БГАТУ, г. Минск, Республика Беларусь

Эффективность работы предприятий молочной промышленности зависит от многих факторов, в том числе и от квалификации специалистов принимающих оперативные решения при проведении технологических процессов производства тех или иных видов молочной продукции.

Производство сыра и сухих молочных продуктов является наиболее значимой позицией как в структуре переработки молока, так и в структуре экспорта молочной продукции. В 2012 году в стране было произведено 150,4 тыс. тонн сыров жирных, в т.ч. 138,3 тыс. тонн твердых сыров (27% от переработанного молока), сухого цельного молока 34,3 тыс. тонн, сухого обезжиренного молока 82,9 тыс. тонн, заменителей цельного молока 33,3 тыс. тонн, сухой сыворотки 46,2 тыс. тонн (по 5% соответственно).

Повышение квалификации специалисты молочной отрасли получают различными методами: обучение на семинарах, проводимыми компаниями поставщиками технологического оборудования и различных компонентов для производства продуктов, на конференциях при научно-исследовательских институтах в республике и странах СНГ, курсы повышения квалификации при учебных и коммерческих вузах. В тоже время системной целевой подготовки по специальностям сыроделие, маслоделие, технология цельномолочных продуктов, сухих молочных продуктов в настоящее время практически не имеется.

Учитывая, что доля экспорта молочных продуктов в общем объеме экспорта товаров организациями Минсельхозпрода составляет 57,8%, получение конкурентоспособных продуктов для торговли на мировых рынках с учетом качества исходного молока является довольно сложной задачей.

С 2010 года в Республике Беларусь при поддержке посольства Республики Беларусь в Королевстве Нидерландов организовано повышение квалификации специалистов сыродельной отрасли включающее двух этапное обучение. Первый этап обучения проходит в институте повышения квалификации и переподготовки кадров АПК БГАТУ. Обучение проводится по темам:

- индустрия молока в мире и Республике Беларусь,
- роль стандартизации в расширении экспорта молочных продуктов,
- техническое регулирование в условиях функционирования Таможенного союза. Оценка соответствия в Таможенном союзе. Порядок обращения продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия,
- молоко как сырье для производства твердых сычужных сыров, качество молока в мире и Республике Беларусь,
- бактериальные концентраты и закваски в производстве сыра, виды, способы контроля, органолептическая оценка штаммов и заквасок.
- новые виды сыров. Особенности производства,
- современные методы оценки качества молочной продукции, молока сырья, органолептические, физико-химические показатели, показатели безопасности. Совершенствование контроля с учетом требований законодательства РБ, Единого таможенного союза, ЕС, ЕЭП,
- санитарная обработка оборудования. Современные мощные средства.

Второй этап обучения проходит в международном учебно-практическом центре РТС в г. Ункерк Королевство Нидерландов. В этом центре обучения занимаются специалисты со всех континентов, а также голландские специалисты по направлениям: животноводство, растениеводство, переработка молока. Наличие этих всех направлений позволяет рассматривать получение сыра как последний этап цепочки от «поля до стола» с демонстрацией качества кормов, условий содержания животных, их доение с помощью роботов и способ охлаждения молока, который позволяет производителям поставлять сырье на молокоперерабатывающие предприятия один раз в три дня. При этом организуются практические занятия с производством сыра Гауда, Маасдам, Чеддер. В процессе производства сыра проводится определение качества сырья современными экспресс методами, параметров технологического процесса с разборкой их влияния на выход и качество сыра. Организована органолептическая оценка сыра с рассмотрением нормируемых показателей качества и безопасности, упакованной в различные виды покрытия (пленка латекс), с различными сроками созревания одного и того же образца. Занятия по использованию различных технологических добавок проводятся непосредственно в компаниях производителях ДСМ, CSK. Также организуется посещение одного из промышленных предприятий или семейного производства сыра их сырого молока.

После окончания двух недельного курса обучения по контрольному опросу специалистов четко определяются конкретные предложения специалистов по изменению как конкретных параметров технологических процессов у себя на предприятиях, так и самой системы взаимоотношений между производителями и переработчиками молока.

За период с 2010 года обучилось с выездом в Королевство Нидерландов 6 групп специалистов. При этом явно просматривается появление на рынке сыров отечественных сыров с длительными сроками созревания в латексном покрытии.

Программа повышения квалификации «Система обеспечения качества производства сухих молочных продуктов» будет реализована в апреле текущего года. Она такж будет состоять из двух этапов со стажировкой специалистов в Словацкой Республике в ведущей компании по изготовлению сушильного оборудования «Вздухоторг».