

# Повышение качества подготовки кадров в сфере производства пищевой продукции

О.Ю. Ясинов, канд. юр. наук; В.А. Матисон, д-р техн. наук, профессор  
Московский государственный университет пищевых производств

Продолжающаяся глобализация мировой экономики привела к созданию международных интегрированных экономических систем, развитию информационных, коммуникационных и зеленых технологий. Эти глубокие изменения в экономике затронули и систему образования: изменились традиционные методы обучения и оценки знаний, формируются новые специальности и направления подготовки, усиливается мобильность студентов и преподавателей, повышается различие между ведущими университетами, обладающими высоким кадровым потенциалом, научно-исследовательскими ресурсами, современной лабораторной базой, информационно-коммуникационными технологиями и другими ВУЗаами, не соответствующими современному уровню знаний.

Трудоустраиваемость студентов, получивших высшее образование, зависит от полученных ими профессиональных знаний, навыков и компетенций, соответствующих требованиям рынка труда. Вследствие этого, в задачу ВУЗов входит постоянное совершенствование образовательных программ на основе изучения спроса на услуги высшего образования и потребностей работодателей, встраивания в учебные программы стажировок и обучения на рабочих местах, развития партнерских отношений с промышленностью.

Обеспечение качества – важнейшая функция современного высшего образования. Необходимо создание систем менеджмента качества высших учебных заведений на основе новой версии международного стандарта ISO 9001:2015, базирующегося на процессном подходе, цикле PDCA и мышлении, основанном на анализе рисков. Для обеспечения качества и целостности образования, профессорско-преподавательский состав должен иметь возможность для научных исследований и получения знаний из различных источников. Необходима большая гибкость в организации систем научных исследований, чтобы наука и междисциплинарность могли лучше служить потребностям всех слоев общества.

В настоящее время все большее и большее распространение получает новая парадигма – «обучение в течение всей жизни», предполагающая сопоставимость квалификаций, установление соответствия между ступенями образования и содержанием формальной квалификации путем признания действительности знаний, навыков и компетенций посредством стандартизированной оценки. Это позволяет поддерживать работников сферы труда, обладающих большим профессиональным опытом в различных сферах деятельности и обеспечивать упрощенное признание результатов их неформального, т.е. неорганизованного и структурированного, обучения и повышения квалификации.

Пищевая промышленность – одна из наиболее динамично развивающихся отраслей Российской Федерации. Государственная политика РФ направлена на обеспечение безопасности и качества продуктов питания. Практически реализованы положения Доктрины продовольственной безопасности России, заключающейся в обеспечении населения основными видами продо-

вольствия отечественного производства при государственной гарантии высокого качества и безопасности потребляемых продуктов питания, и повышении экономической доступности продовольствия для всех групп населения.

Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, утвержденная Председателем Правительства Д.А. Медведевым 29 июня 2016 г., ориентирована на обеспечение полноценного питания, профилактики заболеваний и повышение качества жизни населения, а также стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества.

Кадровые механизмы реализации Стратегии предусматривают:

- повышение престижа профессий, связанных с сельскохозяйственным производством, хранением и переработкой сырья, технологиями пищевых производств;
- подготовку, переподготовку и повышение квалификации работников сферы общественного питания, производства пищевой продукции, здравоохранения, об-



Рис. 1 Стратегия развития МГУПП



Рис. 2 Основные направления развития МГУПП

разования и других социальных сфер деятельности.

Стратегия развития Московского Государственного Университета Пищевых Производств – ведущего ВУЗа России, осуществляющего подготовку специалистов для пищевой отрасли, базируется на парадигме: «исследования, образование, инновации», рис. 1.

На основе этой парадигмы разрабатываются инновационные технологии, внедряемые в промышленность, и, полученные результаты являются основой для создания новых учебных модулей и дисциплин, модернизации существующих курсов по направлениям бакалавриата, магистратуры и аспирантуры.

Эффективность сотрудничества с предприятиями АПК базируется на взаимной заинтересованности. Университет решает общенациональную задачу востребованности выпускников на рынке труда за счет приобретения студентами профессиональных знаний, навыков и компетенций, как в период обучения в стенах МГУПП, так и во время прохождения учебной, производственной и преддипломной практик. Предприятия отрасли хотят получить специалистов, владеющих умениями работать с современными технологиями и процессами, методами контроля сырья и продукции, оборудованием, системами менеджмента.

Для успешной реализации стратегии разработаны основные направления развития МГУПП, рис. 2,

охватывающие все сферы деятельности Университета. В области образовательной деятельности, МГУПП обеспечивает подготовку для всех отраслей пищевой промышленности на уровне бакалавриата и магистратуры. При использовании результатов, выполненных научно-исследовательских тем по различным грантам, договорам с предприятиями, международным договорам, созданы новые учебные модули и дисциплины, такие как:

- учебный модуль «Качество пищевой продукции»;
- дисциплина «Органолептические испытания сырья и пищевой продукции»;
- дисциплина «Проектирование процессов и систем менеджмента качества»;
- учебный модуль «Пищевая безопасность»;
- дисциплина «Система ХАССП в пищевой отрасли»;
- дисциплина «Анализ рисков в пищевых системах»;
- дисциплина «Идентификация и прослеживаемость в пищевой цепи».

Учебно-методические комплексы по указанным модулям и дисциплинам включают изданные учебники и учебные пособия.

За последнее время активизировалась работа в сфере дополнительного профессионального образования. Развитие инновационных технологий, новых высокоэффективных процессов и методик, систем менеджмента, концепции образования в течение жизни, побуждает пищевые предприятия выделять дополнительные денежные средства на повышение квалификации своих сотрудников. В МГУПП внедрена система работы с клиентами «под заказ», когда, помимо основных программ дополнительного профессионального образования, проводится обучение по направлениям, соответствующим конкретным требованиям пищевых предприятий. Реализуемые образовательные программы подкреплены мультимедийными средствами и раздаточными материалами, что повышает эффективность обучения.

Научно-исследовательская деятельность Университета формируется на основе Государственной политики РФ в сфере повышения качества и безопасности пищевой продукции, разработки инновационных высокоэффективных технологий и процессов производства продуктов питания. В Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г. отмечено, что «проблемой обеспечения каче-

ства пищевой продукции является практически полное отсутствие в Российской Федерации производства пищевых ингредиентов и субстанций (витаминов, аминокислот, пищевых добавок, ферментных препаратов, биологически активных веществ, заквасочных и пробиотических микроорганизмов, пребиотических веществ и др.)». Требуется совершенствования существующая система методов контроля как самих пищевых добавок, так и пищевых добавок в составе пищевой продукции». В МГУПП традиционно развиты научные направления, связанные с проблемами рационального питания, создания пищевой продукции, содержащей жизненно важные для человека питательные вещества, соответствующие его возрасту, полу, росту, массе тела и индивидуальным особенностям. Тематика исследований по разработке новых видов функциональных продуктов, пищевых и биологически активных добавок согласуется как с предприятиями, так и с запросами потребителей.

Новым направлением в исследованиях является создание клиентно-ориентированной технологии проектирования продуктов питания. Эта технология ставит потребителей в основе процесса разработки продуктов и производственных технологий, которые являются инструментами реализации потребительской оценки. Для того, чтобы вывести на рынок продукцию, которая будет иметь успех, завоевать свою нишу и долю рынка, необходимо выполнить много условий и, в первую очередь, условие ориентации на потребителя. Как показали исследования, для потребителя важны органолептические характеристики продукции: ее внешний вид, вкус, аромат, консистенция. Раньше существовало мнение, что специалисты и менеджеры могут лучше потребителя заложить в новый продукт наиболее приемлемый, по их мнению, вкусоароматический комплекс; спроектировать дизайн упаковки. В последнее время ситуация изменилась и, многие, в первую очередь, крупные компании, тратят значительные средства на исследование потребительской оценки товаров. Производитель может добиться преимуществ в сбыте своей продукции, если он создаст новый продукт, привлекающий внимание покупателя и, отвечающий его требованиям.

В Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г. отмечено, что «организационно-управленческим механизмом является создание системы управления качеством пищевой продукции».

МГУПП является лидером в области разработки систем менеджмента качества для пищевых предприятий России и участвует в:

- исследованиях в области создания элементов и комплексов документации для систем менеджмента качества;
- консультационных услугах в области проведения аудита и внедрения систем менеджмента качества;
- проведении обучения в сфере систем менеджмента качества.

МГУПП постоянно участвует в международных проектах. За последние годы завершен проект 517336 – TEMPUS – 1 – PL – TEMPUS – SMHES (DEFRUS) по созданию рамки квалификации в секторе пищевой промышленности. С 2016 г. продолжается трехлетний проект по программе «ERASMUS+» Европейского Союза, направленный на развитие мето-

дологии «образование в течение жизни» 574056 – EPP – 1 – 2016 – PL – EPPKA2 – CBHE – SUSDEV.

В проекте участвуют университеты Европейского Союза, Российской Федерации и Казахстана. Одно из направлений проекта – пищевая отрасль, для которой разрабатываются учебные курсы, базирующиеся на так называемой «зеленой политике» и формирующие «зеленые навыки». Эта методология получила развитие в ряде Европейских стран, и она полностью коррелирует с Государственной политикой РФ, выраженной в Стратегии повышения качества пищевой продукции в РФ до 2030 г., направленной на увеличение активного долголетия, и продолжительности жизни населения, а также на повышение доли качественной пищевой продукции в структуре продовольственного рынка, прежде всего, отечественного производства.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Матисон, В.А. Качество продуктов питания. Образование и наука/В.А. Матисон, О.Ю. Ясинов, Стефан Игнар, Руи Коста // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2017. – № 4. – с. 10–14.
2. Матисон, В.А. Безопасность продуктов питания. Образование и наука/В.А. Матисон, О.Ю. Ясинов, Стефан Игнар, Руи Коста // Пищевая промышленность. – 2017. – № 2. – С. 27–30.
3. Матисон, В.А. Клиентно-ориентированное проектирование продуктов питания: Монография. – М.: Известия, 2016. – 320 с.
4. Матисон, В.А. Система управления рисками при обеспечении безопасности пищевой продукции: Учебное пособие. – М.: Известия, 2016. – 320 с.
5. Матисон, В.А. Пищевая безопасность: Учебник. – М.: Известия, 2015. – 428 с.

#### Повышение качества подготовки кадров в сфере производства пищевой продукции

##### Ключевые слова

качество подготовки; международная деятельность; научные исследования; специалисты пищевой промышленности; стратегия развития МГУПП; сотрудничество с промышленностью; учебные модули

##### Реферат

В статье рассмотрены вопросы, связанные с повышением качества подготовки кадров для пищевой промышленности. Показано, что продолжающаяся глобализация мировой экономики затронула и систему образования. Изменились традиционные методы обучения и оценки знаний, формируются новые специальности и направления образования, усиливается мобильность студентов и преподавателей, повышается различие между ведущими Университетами, обладающими высоким кадровым потенциалом, научно-исследовательскими ресурсами, современной лабораторной базой, информационно-коммуникационными технологиями и другими ВУЗаами, не соответствующими современному уровню знаний. Пищевая промышленность – одна из наиболее динамично развивающихся отраслей Российской Федерации. Государственная политика РФ направлена на обеспечение безопасности и качества продуктов питания. Практически реализованы положения Доктрины продовольственной безопасности России. Стратегия повышения качества пищевой продукции РФ до 2030 г. ориентирована на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества. Стратегия развития Московского Государственного Университета Пищевых Производств – ведущего ВУЗа России, осуществляющего подготовку специалистов пищевой отрасли, базируется на парадигме: «исследования, образование, инновации». Для успешной реализации стратегии разработаны основные направления развития МГУПП, охватывающие образовательный процесс: дополнительное профессиональное образование, научно-исследовательскую деятельность, сотрудничество с промышленностью и институтами РАН, международную деятельность. Реализуемые мероприятия позволяют повысить качество подготовки специалистов для различных отраслей пищевой промышленности.

##### Авторы

Ясинов Олег Юрьевич, канд. юр. наук,  
Матисон Валерий Арвидович, д-р техн. наук, профессор,  
Московский государственный университет пищевых производств,  
125080, г. Москва, Волоколамское ш., д. 11., iukvam@mgupp.ru

#### Improving the quality of training in the production of food products

##### Key words

quality of training; international activity; scientific research; food industry specialists; development strategy of MSUPT; cooperation with industry; training modules

##### Abstracts

The article deals with issues related to improving the quality of personnel training for the food industry. It is shown that the ongoing globalization of the world economy has also affected the education system. The traditional methods of teaching and knowledge assessment have changed, new specialties and directions of education have been formed, the mobility of students and teachers is growing, the distinction between leading universities with high human resources, research resources, modern laboratory facilities, information and communication technologies and other institutions is not increasing. Corresponding to the modern level of knowledge. The food industry is one of the most dynamically developing branches of the Russian Federation. The state policy of the Russian Federation is aimed at ensuring the safety and quality of food. Practically implemented the provisions of the Doctrine of Food Security of Russia. The strategy of improving the quality of food products in the Russian Federation until 2030 is focused on providing adequate nutrition, preventing diseases, increasing the duration and improving the quality of life of the population, stimulating the development of production and circulation in the food market of proper quality. The development strategy of the Moscow State University of Food Production, the leading university in Russia, which provides training for food industry specialists, is based on the paradigm: «research, education, innovation.» For successful implementation of the strategy, the main directions of MGUPP development have been developed, covering the educational process: additional professional education, research activities, cooperation with industry and RAS institutes, international activity. The measures implemented make it possible to improve the quality of training of specialists for various branches of the food industry.

##### Authors

Yasinov Oleg Yurievich, Candidate of Legal Sciences,  
Matison Valeriy Arvidovich, Doctor of Technical Sciences, Professor,  
Moscow State University of Food Production,  
11 house, Volokolamskoe highway, Moscow, Russia, 125080,  
iukvam@mgupp.ru