

Уровень профессиональной подготовки кадров массовых профессий Могилёвской области повысился в основном за счет увеличившейся доли механизаторов, имеющих I класс. Это можно рассматривать как положительную тенденцию, поскольку работа с сельскохозяйственной техникой, которая становится все более модернизированной, требует уровня высокой квалификации.

В то же время большой удельный вес рабочих, не имеющих классности, выступает как фактор, снижающий производительность труда работников по причине низкой экономической заинтересованности в конечных результатах своего труда, что негативно отражается на эффективности функционирования сельскохозяйственной организации в целом.

УДК 664–049.5:377.5–029.34(047)(476)

Давыдова Е.А., канд. техн. наук, Логунов В.М.

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

О ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Важнейшей задачей предприятий пищевой промышленности Республики Беларусь является повышение качества и конкурентоспособности пищевой продукции, наращивание ее экспортного потенциала.

Решению этих задач способствует масштабная работа по внедрению Технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих единые требования к обеспечению безопасности пищевой продукции. В настоящее время приняты и вступили в силу технические регламенты на пищевую продукцию, молоко и молочную продукцию, соковую продукцию, мясную продукцию, масложировую продукцию, пищевые добавки и ароматизаторы, технический регламент на маркировку. Технические регламенты позволят создать систему обеспечения безопасности пищевой продукции на протяжении всей пищевой цепи, аналогично как в Европейском союзе, так называемому подходу «от пастбища к столу».

Концепция технического регулирования в Евразийском экономическом Союзе предусматривает разработку «горизонтальных» технических регламентов, распространяющих свое действие на всю пищевую продукцию, и «вертикальных» – на отдельные ее виды [1].

Основополагающим регламентом в области пищевой безопасности 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 впервые установлены новые 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 [2], [3].

В программы обучения слушателей, осваивающих требования законодательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции, включены следующие вопросы:

- Договор о Евразийском экономическом союзе;
- обзор принятых технических регламентов, планы разработки регламентов
- требования Технических регламентов таможенного союза в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- виды оценки соответствия и процедуры подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- правила переходного периода при вступлении силу технических регламентов таможенного союза.

– требования к испытательным лабораториям по испытаниям пищевой продукции;

– вопросы обеспечения единства измерений в рамках выполнения требований Технических регламентов в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Особое внимание в институте уделяется обучению вопросам обеспечения безопасности пищевой продукции, основанном на принципах НАССР и созданию систем менеджмента безопасности.

Базовым общепризнанным документом, определяющим принципы НАССР и устанавливающим методические рекомендации по их применению, является документ Комиссии Кодекс Алиментариус САС/СРР 1–1969.

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/СРР 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 НАССР в деятельности предприятий пищевой промышленности» [4].

Обучение специалистов предприятий пищевой промышленности и общественного питания разработке и аудиту систем менеджмента безопасности пищевой продукции проводится как при повышении квалификации, так и на тематических семинарах.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Скорина, Л.М. Техническое регулирование пищевой продукции в Евразийском экономическом союзе / Л.М. Скорина, И.И. Осмола // Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции: сборник статей II Международной научно-практической конференции. Минск, 26–27 марта 2015 г. / под. Общ. ред. Груданова В.Я. – Минск: БГАТУ, 2015. – 308. – С.161–163.

2. Hyatt, N. Safety analysis and risk assessment // Encyclopedia of dairy sciences. Ed. by Fuquay, J.W. – Elsevier Oxford. – 2011. P. 277–282.

3. Виноградова, Г.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции как эффективный инструмент обеспечения безопасности и качества / Г.В. Виноградова, И.И. Осмола // Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции: сборник статей II Международной научно–практической конференции. Минск, 26–27 марта 2015 г. / под. Общ. ред. Груданова В.Я. – Минск: БГАТУ, 2015. – 308. – С.163–166.

4. Bucknavage, M.W. Hazard analysis of critical control points / M.W. Bucknavage, C. Cutter // Microbiologically Safe Foods / N. Heredia, I. Wesley, S. Garcia/ N.Y. John Wiley & Sons. – 2009. – P. 435–458.

УДК 394168.104.321 (408.8)

Борисенко Т. В.

Смолянский государственный аграрный колледж, г. Смольяны

ОСОБЕННОСТИ ИДЕОЛОГИЧЕСКОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ВОСПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

Задачей педагогического коллектива учреждения образования является формирование не только высококвалифицированного специалиста сельского хозяйства, с чувством хозяина земли, знающего и любящего своё дело, но и гражданина с высокими моральными устоями, который любит родной край, природу, знает историю и культуру своего народа, подготовлен к самостоятельной активной жизни и творчеству в социуме. Реализация этой задачи осуществляется педагогическим коллективом путём организации внеаудиторной работы учащихся, системной профилактической работы, психолого-педагогической профилактики девиантного поведения, работы с родителями, развития ученического самоуправления в колледже, создания условий для формирования устойчивого психического и физического здоровья учащихся.

Эффективным средством идеологического воспитания является создание информационного пространства воспитательной работы и формирование информационной культуры личности обучающихся. В соответствии с этим учащиеся привлекаются в процессе учебы к