

О РОЛИ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ» В ФОРМИРОВАНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ

Куприянов А.В.

Оренбургский государственный университет, г. Оренбург

Модернизация национальной экономики, создание условий для увеличения доли отечественной продукции на внутреннем рынке, и возможность продвижения на внешний рынок настойчиво требует повышения качества производимой пищевой продукции. Действенными инструментами получения выпускаемой продукции требуемого качества, выступают стандартизация, метрологическое обеспечение производства и последующее подтверждение соответствия конечного продукта. Стандартизация, являясь организационно-технической основой производства высококачественной продукции, опирается на достижения современной науки, техники и передовом производственном опыте, определяет оптимальные решения многих народнохозяйственных, отраслевых и внутрипроизводственных задач. Обеспечение единства и требуемой точности измерений, всех параметров изделий и продукции, дает развитие современному инновационному производству. Стандартизация, неразрывно связана с метрологической деятельностью, так как любой процесс постановки продукции на производство, в том числе и процесс измерений, выполняется в соответствии с требованиями и правилами, регламентируемыми нормативными документами, условиями договоров.

Необходимо отметить, что работа на предприятиях по производству продуктов питания связана с соблюдением специфичных требований, в силу возникновения дополнительных рисков оказания вреда жизни и здоровью потребителя. Для соблюдения этих требований будущим специалистам необходимы знания в области технологии пищевых производств, используемой техники и оборудования, приемки и хранения ингредиентов, сырья и готовой продукции, организации производства и обслуживания, основ санитарии и гигиены, контроля качества конечной продукции, законодательства в данной области практической деятельности.

Проведенные, на предприятиях пищевой промышленности Оренбургской области в 2014-2015 годах, исследования, показали, что основные проблемы при подготовке специалистов в данной области заключаются в том, что существует разрыв между теоретическими знаниями процесса организации производства и его применением на практике, отсутствует опыт внедрения новых требований и принципов в области менеджмента безопасности и качества продукции, что создает дополнительные трудности в профессиональной деятельности будущему специалисту [1].

Обучение, профессиональным навыкам будущих специалистов, состоит из ряда последовательных задач: формирование базовых компетенций, передачи профессиональных способов деятельности; норм и правил осуществления

профессиональной деятельности. В последнее время появилась еще одна задача - система управления безопасностью и качеством конечной продукции, которая в современных реалиях рассматривается как удовлетворение конкретных запросов потребителей [2].

Для реализации этих задач необходимо придерживаться единых подходов, получивших признание во всем мире, известных как принципы «Total Quality Management» - всеобщее управление качеством. Эффективность Всеобщего управления качеством зависит от следующих базисных условий:

- руководство предприятия формирует производственную политику повышения качества продукции;
- инвестирование в персонал предприятия и производство;
- выработка концепции управления качеством продукции, организационные и структурные преобразования под принятую концепцию.

Формирование этих базисных условий на предприятии гарантирует не только выполнение требований нормативно-технической документации, но и соответствия требованиям современного рынка, где повышенным спросом пользуются качественная продукция при низкой цене, удовлетворяющая растущие потребности в новых качественных характеристиках.

Деятельность предприятий по производству пищевых продуктов состоит из нескольких этапов: закупка сырья соответствующего качества для целей производства, выполнение всех технологических операций, хранения и реализации готовой продукции. На всём протяжении жизненного цикла производимой продукции, важнейшим условием выступает качество.

Главным инструментом управления безопасностью и качеством продуктов питания является система анализ риска и критических контрольных точек – ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Point) (ГОСТ 51705.1 - 2001). В соответствии с принципами ХАССП в технологическом процессе производства, конкретной продукции, обосновывается выбор критических контрольных точек, в которых существуют риски, связанные с проблемой безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей [3].

Внедрение принципов ХАССП в практику производства пищевых продуктов, является следующим важным шагом рассматриваемой проблемы. Правовым полем для внедрения принципов ХАССП на предприятиях пищевой промышленности России, стало принятия Технического регламента Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021), послужившее созданием новой организационной основы для исполнения действующих нормативных требований к предприятиям производящим продукты питания.

В этом контексте ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» должен внести в практику предприятий новую концепцию безопасности продуктов питания, в основанную на новых нормативных положения в области оценки рисков. Данный нормативный документ направлен на гармонизацию с международными нормативными документами в области производства пищевой продукции, в котором можно выделить следующие

положения:

- оценка и идентификация рисков на всех этапах жизненного цикла продукта (ЖЦП),

- аргументация и исполнение установленных процедур, посредством которых эти риски в критических контрольных точках могут быть проконтролированы, уменьшены или устранены [4].

Знания полученные в процессе изучения раздела «Подтверждение соответствия» позволят будущим специалистам продвигать свою продукцию как на внутреннем, так и на международных рынках в соответствии с требованиями предъявляемыми государством к качеству и безопасности продукции.

Использование практических занятий, позволит закрепить студентам устойчивые навыки правильного ориентирования в различных ситуациях, возникающих при изучении систем качества.

В процессе обучения студенты возлагают большие надежды на будущее, считая главной целью овладение своей будущей профессией, понимая, что это достигается посредством изучения учебных дисциплин предусмотренных образовательной программой по данной специальности и дополнительной самостоятельной учебно-познавательной и научной работой. Следовательно, через самостоятельную работу можно включать задачи, по ознакомлению со стандартами и перспективными системами безопасности пищевой продукции, которые на данном этапе не выделены в отдельные дисциплины.

Таким образом, изучение в образовательном процессе подготовки специалистов в области производства пищевой продукции дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» позволяет сформировать у студентов четкое представление о нормативном обеспечении профессиональной деятельности, получить представление о существующих и признанных в мировой практике системах управления безопасностью и качеством производимой продукции, метрологическом обеспечении производства, и подтверждении соответствия выпускаемой продукции, что в дальнейшем является профессиональной и конкурентоспособной составляющей будущих специалистов в области производства продуктов питания.

Список литературы

1. Третьяк, Л.Н. Трудности и перспективы внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности Оренбургской области на современном этапе/ Л.Н. Третьяк, А.П. Антипова, А.В. Куприянов // *Фундаментальные исследования*. – 2015. – № 5 (часть 1). – С. 154-161.

2. Куприянов, А.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции, как профессиональная составляющая конкурентоспособности будущих специалистов пищевых предприятий/ А.В. Куприянов // *Инновационные технологии нового тысячелетия: сборник статей Международной научно-практической конференции в 3 ч. Ч.2.* - Уфа: Аэтерна, 2016. – С. 53-56.

3. Куприянов, А.В. Управление качеством продукции в пищевой промышленности/ А.В. Куприянов // *Глобализация науки: проблемы и перспективы:*

*сборник статей. Международной научно-практической конференция. В 3 ч. Ч.2
Уфа: РИЦ БашГУ, 2014. – С. 92-95.*

*4. Куприянов, А.В. Контроль эффективности функционирования систем управления качеством и безопасностью на предприятиях пищевой промышленности/ А.В. Куприянов // *Фундаментальные исследования.* – 2016. - № 6(часть 2). – С. 294-298.*