

Апробация международного образовательного ресурса в области контроля качества пищевой продукции и ветеринарных заболеваний



ПОЛИТЕХ

Высшая школа биотехнологии
и пищевых технологий

В период с 04 по 15 февраля 2019 года Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого провел обучение по трем программам повышения квалификации: «Классические микробиологические и экспресс-методы исследования для контроля безопасности пищевой продукции», «Инструментальные методы исследования для контроля качества и безопасности пищевой продукции», «Методы и средства радиационного контроля и мониторинга». Обучение проходило в рамках апробации Международного образовательного ресурса в области контроля качества пищевой продукции и ветеринарных заболеваний согласно выполнения Проекта по Договору между СПбПУ и РОСНАНО.

Международный образовательный ресурс разработан преподавателями Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий и Высшей школы прикладной физики и космических технологий по заказу Фонда инфраструктурных и образовательных программ РОСНАНО, компаний-производителей инновационной научно-технологической продукции в сфере АПК и экспертов, представляющих рынок труда, с учетом требований технических регламентов стран ЕАЭС, международных и национальных стандартов. Международный образовательный ресурс представляет собой совокупность из 5 профессиональных модулей и общепрофессионального цикла.

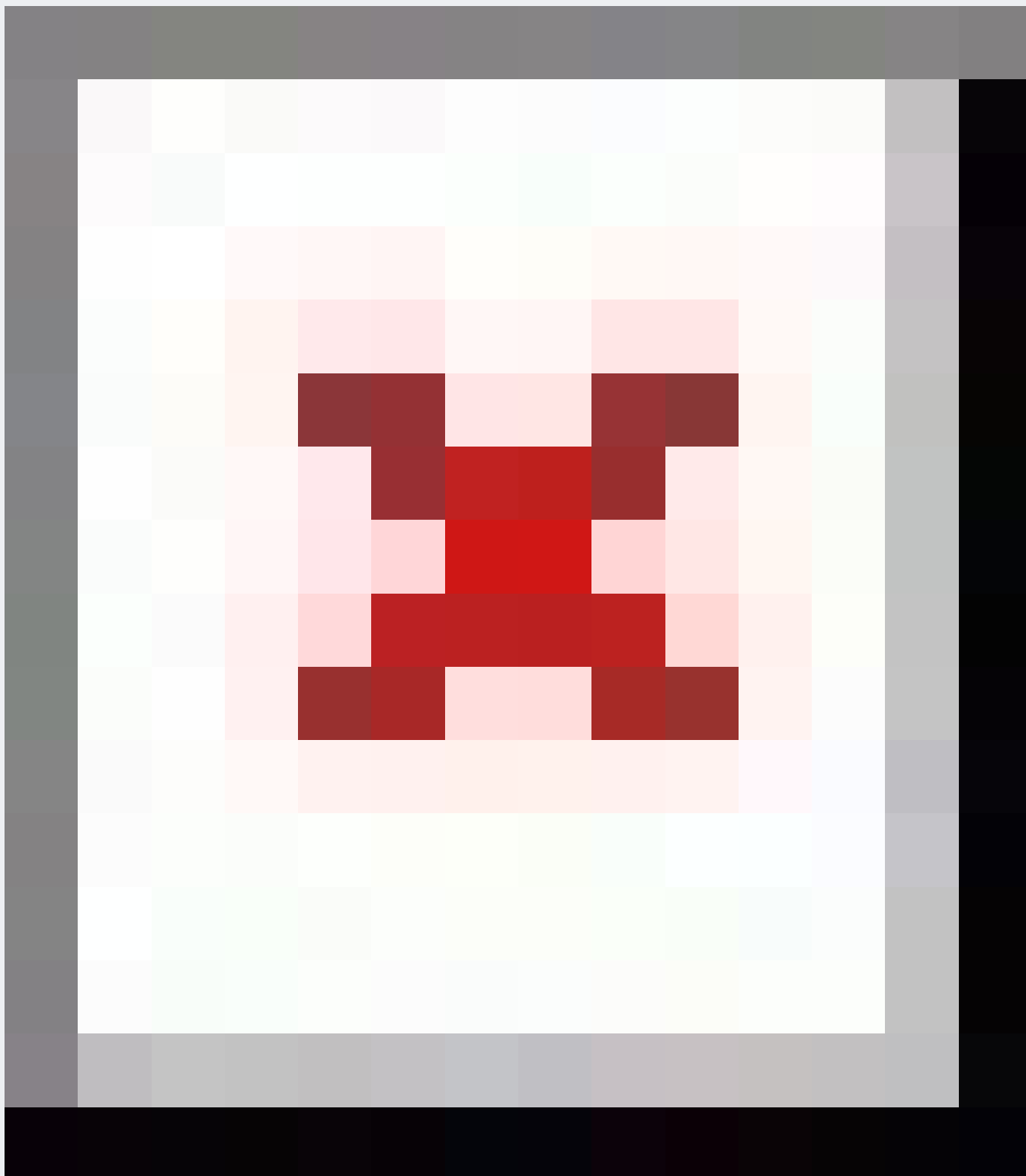
Вопрос о необходимости обеспечения качества пищевой продукции, находящейся в обороте на территории Таможенного союза и стран-участниц ЕАЭС, был освещен в ходе встречи президента Российской Федерации В.В. Путина и президента Республики Беларусь А.Г. Лукашенко 13 февраля 2019 года в г. Сочи. Актуальность создания и последующая реализации международного образовательного ресурса обусловлена острой необходимостью подготовки высококвалифицированных специалистов в области контроля безопасности и ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовой продукции как на внутреннем рынке стран ЕАЭС, так и продукции, поступающей по экспорту.

В рамках подготовки к апробации международного образовательного ресурса разработан новый профессиональный модуль «Методы и средства радиационного контроля и мониторинга», автором которого являлись преподаватели Санкт-Петербургского государственного технологического института (Технического университета).

Разработку электронного учебного курса и его техническое сопровождение выполнили индустриальные партнеры Проекта: ООО «РХБ-ПРОДАКТ» и РХБ-ИНЖИНИРИНГ» – производители инновационного лабораторного оборудования и приборов для контроля качества и ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции, которые предоставили также оборудование и приборы для проведения практических занятий.

Реализация очных учебных модулей программ повышения квалификации специалистов (в количестве 102 слушателей – граждан России, Республики Беларусь и Республики Казахстан) проходила с 13 по 15 февраля 2019 года на базе Витебского государственного технологического университета (Республика Беларусь).

С приветственным словом к слушателям обратилась руководитель проекта, директор Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий, д.т.н., профессор Ю.Г. Базарнова, которая отметила, что модульность образовательного ресурса позволяет работодателю и слушателю выбрать программу обучения в формате повышения квалификации, а также количество дистанционных и аудиторных часов обучения для разных групп специалистов, в том числе, руководителей испытательных лабораторий и центров контроля качества, ветеринарных врачей, инженеров микробиологов, специалистов лабораторий ветеринарной диагностики, инженеров-химиков, специалистов в области радиационного контроля.

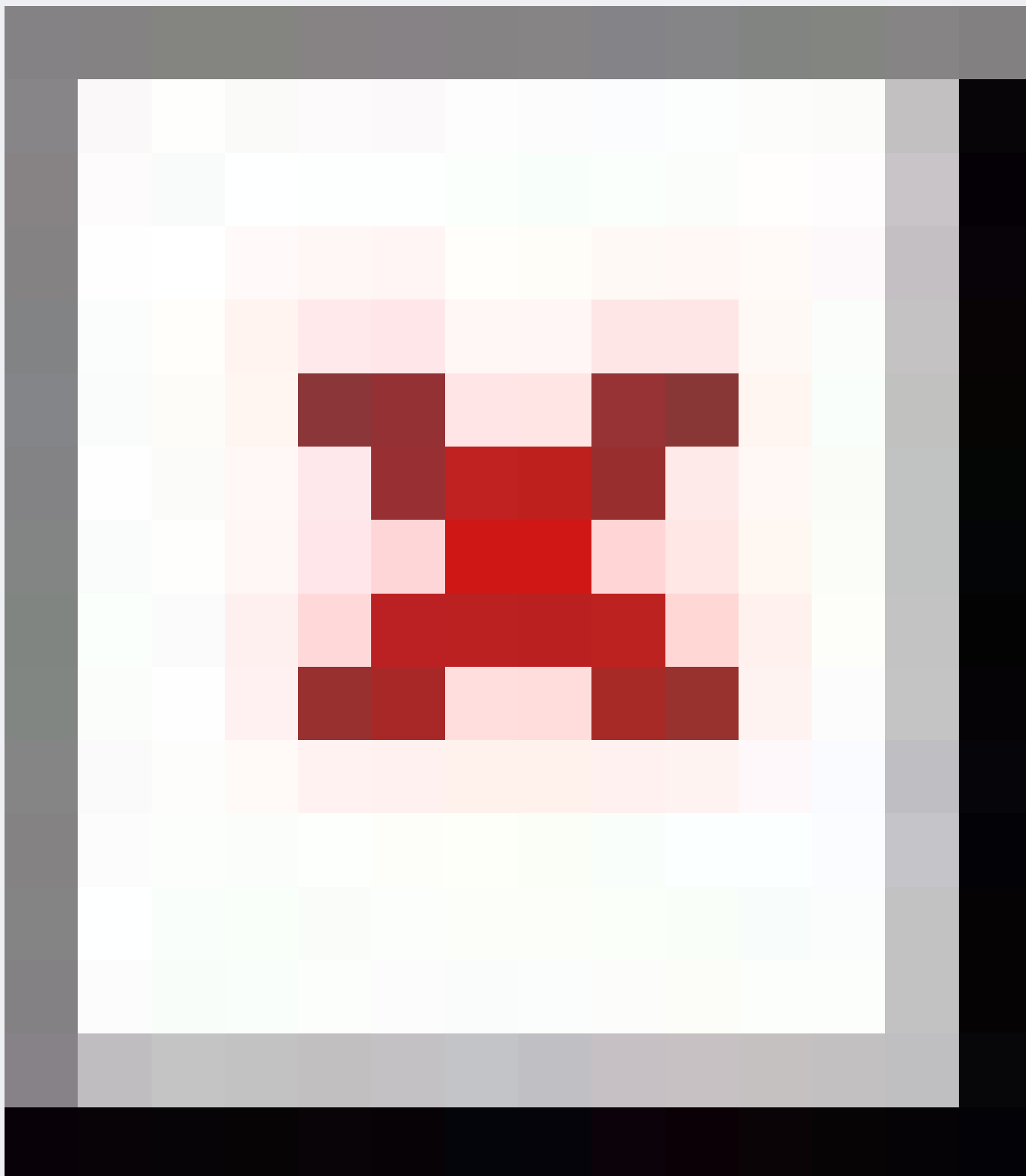


Представители Витебского государственного технологического университета: проректор по учебной работе, канд. техн. наук, доцент И.А.Петюль и декан факультета повышения квалификации и переподготовки кадров, канд. экон. наук, доцент И.Ю.Семенчукова - отметили, что подготовка квалифицированных специалистов заявленных к обучению целевых групп позволит повысить эффективность обеспечения внутреннего и межгосударственного контроля безопасности пищевой продукции и кормов, конкурентоспособность товаров на внешнем рынке, а также будет способствовать развитию экономики, ориентированной на освоение современных, в том числе «прорывных» нанотехнологий.

Обучение слушателей программ повышения квалификации проходило в дистанционном и очном форматах. Программы включали лекции, лабораторные (практические) работы и мастер-классы.



В рамках подготовки к апробации преподавателями Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий разработаны учебно-методические материалы для проведения аудиторных занятий в формате лекций и практических работ, а также тестовые задания для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.



Обучение слушателей осуществляли преподаватели Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий: профессор, к.т.н., Т.В. Пилипенко; доцент, к.т.н., Е.С. Белокурова; доцент, к.б.н. О.Б. Иванченко; доцент, к.б.н. Н.Т. Жилинская. Обучение слушателей по программе «Методы и средства радиационного контроля и мониторинга» осуществляла, к.ф-м.н., доцент А.А. Борисенкова.

На тематических лекциях был представлен теоретический материал по основам пробоподготовки для проведения микробиологических, физико-химических, экспресс-методов исследований, радиационного контроля пищевого сырья и готовой продукции.





В рамках проведения мастер-классов представителями компаний-производителей и компаний-поставщиков лабораторного оборудования, слушателям была предоставлена возможность не только увидеть инновационные модели, используемые для проведения исследований в области контроля качества пищевого сырья и продукции по микробиологическим, физико-химическим, радиологическим показателям, но также собственноручно провести ряд инструментальных экспресс-анализов: наличие микробиологической контаминации поверхности оборудования методом АТФ-люминиметрии; тестирование молока в течение 13 минут на одновременное обнаружение остаточного количества 90 видов антибиотиков и токсинов с использованием инновационной системы «EXTENSO»; определение физико-химического состава молока и молочных продуктов на электронных приборах «Лактан 1-4» и др.



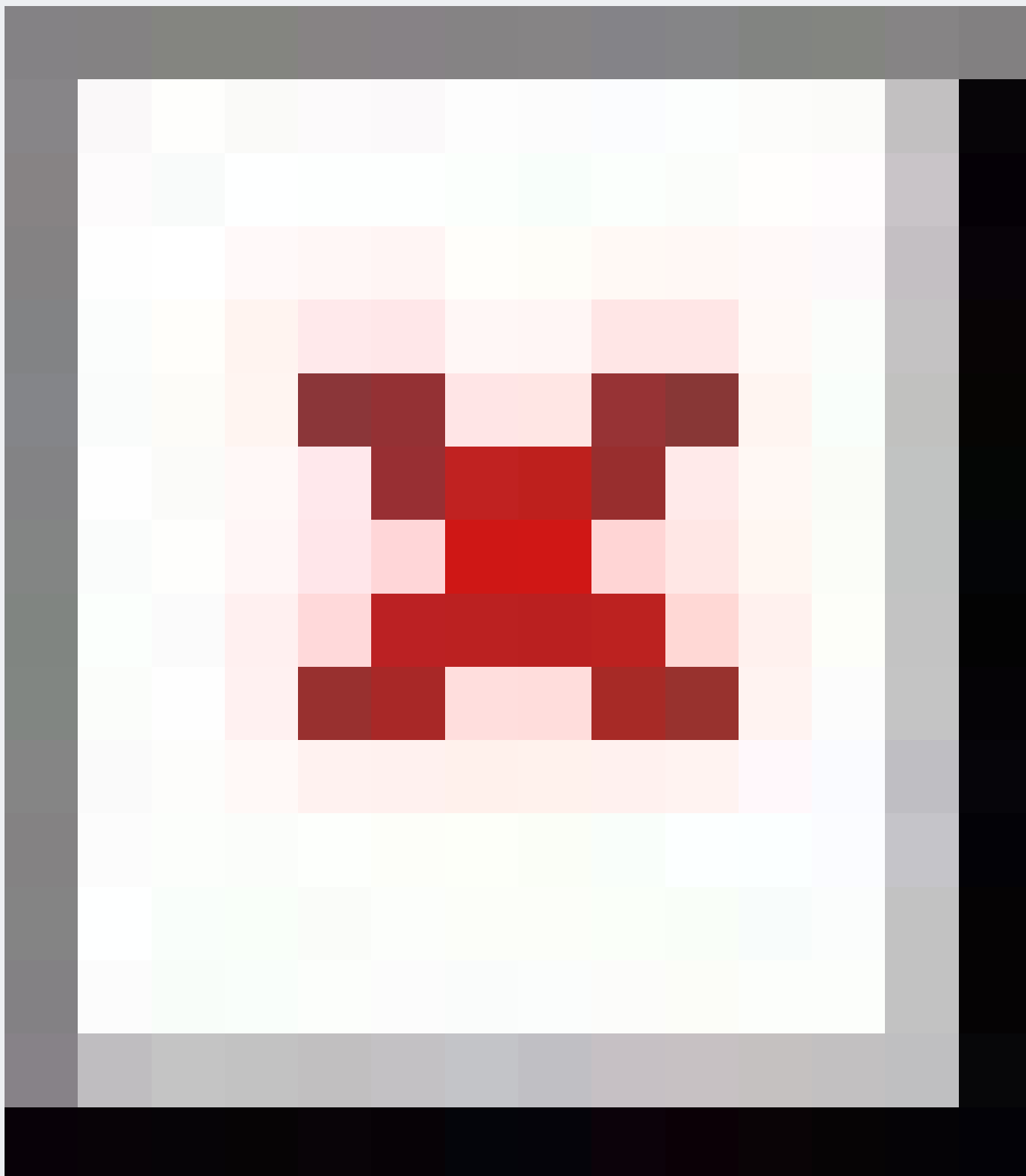
Индустриальные партнеры Проекта - компании ООО «РХБ-ПРОДАКТ» и ООО «РХБ-ИНЖИНИРИНГ» - ознакомили слушателей с принципами применения тест-пластин Petrifilm®, содержащих готовые питательные среды для ускоренного микробиологического анализа сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов и объектов окружающей среды на предприятиях пищевой промышленности и индустрии напитков.



В ходе проведения лабораторных и практических занятий слушатели освоили инновационные и экспресс-методы контроля качества сырья, кормов и готовой пищевой продукции: метод полимеразной цепной реакции (ПЦР) в режиме реального времени с иммунологическими методами количественной детекции генномодифицированных организмов микробного, животного или растительного происхождения, входящих в состав пищевого сырья или продуктов.







Завершилось обучение слушателей итоговым тестированием для проверки приобретенных знаний и умений, а также выполнением индивидуального практического задания для проверки приобретенных новых профессиональных компетенций.

Все слушатели программ повышения квалификации успешно прошли итоговую аттестацию и получили свидетельства о повышении квалификации.

По результатам апробации Международного образовательного ресурса и внесения необходимых коррективов будет создан реестр междисциплинарных курсов для формирования программ повышения квалификации специалистов, занятых в сфере Продовольственной Безопасности стран ЕАЭС.





Подготовлено д.т.н., проф. Ю.Г.Базарновой, к.б.н., доц. Н.Т. Жилинской.