

УДК 378.046.4

Елена Урбанчик, Игорь Давидович, Елена Нелюбина, Ирина Алексеенко
Институт повышения квалификации и переподготовки кадров;
Могилевского государственного университета продовольствия, Республика Беларусь

**УПРАВЛЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫМИ ПРОЦЕССАМИ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ ЧЕРЕЗ СИСТЕМУ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ВЗРОСЛЫХ**

Alena Ourbanchik, Igor Davidovich, Alena Neliubina, Irina Aliakseyenka
**MANAGEMENT OF INNOVATIVE PROCESSES OF TRAINING THROUGH THE
SYSTEM OF ADDITIONAL ADULT EDUCATION**

Промышленные предприятия республики стремятся обеспечить конкурентоспособность выпускаемой продукции за счет улучшения её качества. Качество выпускаемой продукции зависит от внедрения новых технологических процессов и оборудования, совершенства системы управления предприятиями. Однако главным остается профессиональный уровень специалистов, способных эффективно работать в современных условиях. Поэтому сотрудники предприятий должны постоянно совершенствовать свое мастерство, повышать уровень знаний и профессиональных навыков.

С учетом задач, стоящих перед пищевой промышленностью, работа Института повышения квалификации и переподготовки кадров Могилевского государственного университета продовольствия (далее ИПКиПК МГУП), созданного в 2004 году, связана с формированием новых знаний и идей; изучением и применением новых открытий, изобретений, исследований и разработок; внедрением новых, современных технологий, прогрессивной техники и оборудования, новых видов сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; выбором оптимальных форм организации производства и труда.

Переподготовка кадров в ИПКиПК МГУП осуществляется по специальностям: Технология производств хлебопекарной, макаронной, кондитерской продукции и пищевых концентратов; Технология бродильных производств и виноделия; Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов; Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов, Экспертиза товаров народного потребления; Промышленная экология и рациональное использование природных ресурсов; Сертификация и управление качеством; Экономика и управление на предприятии промышленности. Кроме того, в ИПКиПК осуществляется переподготовка по семи специальностям экономического профиля. Несмотря на то, что перечисленные специальности являются традиционными, подготовка по которым осуществляется в основном учебном процессе университета уже много лет, подходы к формированию образовательных программ для переподготовки инженеров-технологов и экономистов за последние годы существенно изменились, что обусловлено новыми требованиями к содержанию высшего технического образования для пищевых производств.

Формированию образовательных программ и учебных планов по блокам дисциплин предшествовал глубокий анализ государственных образовательных стандартов, тенденций развития пищевой промышленности и пищевой науки, положений концепции здорового питания населения Республики Беларусь, консультации с ведущими учеными и представителями промышленности.

В разработанных и утвержденных учебных планах по всем направлениям переподготовки специалистов пищевой промышленности учтены все замечания и пожелания руководителей и ведущих специалистов предприятий соответствующих отраслей.

Наряду с переподготовкой кадров в ИПКиПК МГУП проводится повышение квалификации. Повышение квалификации занимает особое место в обучении персонала как основной способ обеспечения соответствия уровню развития техники и экономики. Фактически повышение квалификации расширяет перспективы карьерного роста работника предприятия, а также открывает возможность перехода в смежную профессию, дают возможность совершенствования своих знаний в конкретной сфере, получения навыков в решении производственных вопросов. Кроме того, повышение квалификации – это зачастую обязательное требование не только работодателя, но и конкретных сфер деятельности.

В ИПКиПК МГУП основу составляет повышение квалификации по целевым направлениям для руководящих работников и специалистов пивоваренной, спиртовой, винодельческой, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, комбикормовой, мукомольно-крупяной, элеваторной, мясной, молочной, плодоовощной, химической промышленности; школьного и общественного питания; профессорско-преподавательского состава учебных заведений. Организация повышения квалификации в ИПКиПК МГУП проводится в соответствии с перспективным годовым Планом повышения квалификации руководящих работников и специалистов с учетом поступающих заявок на повышение квалификации, по мере комплектования учебных групп.

В 2018 годы в ИПКиПК МГУП повышение квалификации проводилось по следующим образовательным программам: «Ответственные за исправное состояние и безопасную эксплуатацию оборудования, работающего под избыточным давлением, технических устройств аммиачных холодильных установок, трубопроводов и трубопроводной арматуры аммиачных холодильных установок»; «Ответственные за исправное состояние и безопасную эксплуатацию оборудования, работающего под избыточным давлением (сосуды)»; «Современные информационные технологии и трансверсальные компетенции специалистов в сфере образования»; «Совершенствование производства консервированных продуктов»; «Современное кулинарное искусство в сфере HoReCa»; «Современные физико-химические методы контроля качества пищевых продуктов»; «Обеспечение взрыво- и пожаробезопасности на предприятиях по хранению и переработке зерна при монтаже и эксплуатации технологического оборудования и при проведении технологических процессов»; «Современные аспекты технологии хлебопекарного производства»; «Современные методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевой продукции. Аккредитация пищевых лабораторий»; «Обращение с озоноразрушающими веществами в системах холодоснабжения и кондиционирования воздуха»; «Организация и ведение технологического процесса спиртового производства. Лабораторный контроль процессов непрерывного разваривания и осахаривания крахмалистого сырья»; «Ответственные за исправное состояние и безопасную эксплуатацию технологических трубопроводов»; «Физико-химический контроль качества молочной продукции»; «Современные подходы в переработке волокнообразующих полиэфиров и полиолефинов в волокнистые и пленочные материалы»; «Современные технологии производства хлеба, макарон и кондитерских изделий» и др.

Таким образом, в ИПКиПК МГУП активно проводится реализация концепции переподготовки кадров пищевой промышленности и повышения их квалификации, что позволит обеспечить высокий уровень образованности специалистов и их подготовленности к профессиональной деятельности для решения задач, стоящих перед промышленностью в области производства пищевых продуктов, разработки и внедрения новых прогрессивных технологий.