

Таджикские преподаватели совместно с европейскими коллегами внедряют новые модули по обучению студентов стандартам Global GAP и НАССР

20.10.2018 21:31



В Душанбе приехали преподаватели из Литвы, которые совместно с коллегами из таджикских ВУЗов, продолжают внедрять в действующие учебные программы пилотные модули по обучению таджикских студентов стандартам Global GAP и НАССР. Обучение началось в сентябре и завершится в начале декабря этого года. В его проведении вовлечено 11 преподавателей из университетов Латвии, Литвы и Польши.

Данное сотрудничество ведётся в рамках проекта HECAFS «Высшее образование для систем и стандартов пищевого производства в Таджикистане и Кыргызстане», финансируемого программой Европейского Союза ERASMUS+. Инициаторами проекта являются производители и переработчики пищевых продуктов упомянутых стран. Ведущим партнёром является Латвийский сельскохозяйственный университет.

Главная цель проекта заключается в подготовке кадров, знающих современные стандарты, которые отвечают требованиям мирового рынка, и умеющих внедрить и поддержать эти стандарты на производстве. Основными бенефициарами от таджикской стороны выступают Таджикский Аграрный университет имени Ш. Шотемура и Худжандский политехнический институт Технического университета Таджикистана.

«На данный момент в соответствии с установленным планом в течение 2 недель в ТАУ европейскими партнёрами проводятся занятия для студентов – технологов, агрономов, садоводов и экономистов по хранению и переработке продуктов питания.

В рамках проекта преподаватели европейских университетов разработали модули, которые соприкасаются с производственной отраслью для того, чтобы студенты знали, как обеспечивать и поддерживать высокое качество производства пищевых продуктов.

По каждой специальности студентам зачитывается по 5-6 дисциплин. Например, для технологов - упаковка пищевых продуктов, токсикология пищевых продуктов, управление и переработка пищевых продуктов, система стандартов HACCP, микробиология пищевых продуктов, то есть это всё то, что непосредственно связано с производством пищевой продукции. В содержание этих дисциплин заложена теория, практика и всё, что необходимо знать по качеству и безопасности производимой пищевой продукции», - рассказывает Зоиршо Нёматуллоев, заведующий кафедрой Технологии хранения и переработки сельскохозяйственных продуктов Таджикского Аграрного университета имени Ш. Шотемура.

Он также отметил, что данная работа очень важна в перспективе, ведь благодаря полученным знаниям в области качества и безопасности пищевых продуктов специалисты смогут внести свой вклад в обеспечение качества производимой продукции на таджикских предприятиях, что, несомненно, будет способствовать усилению экспортного потенциала республики.

«От Таджикского аграрного университета в реализации проекта задействовано 14 преподавателей 3 разных кафедр, связанных с перечисленными выше дисциплинами. После завершения его реализации, эти преподаватели продолжат вести данные курсы обучения, чтобы цикл подготовки специалистов не прекращался. Безопасность пищевых продуктов является очень важным и актуальным аспектом в современном мире», - отметил Зоиршо Нейматуллоев.

В числе литовских преподавателей в Душанбе приехал Алвидас Шарлаускас, преподаватель кафедры «Безопасность и качество пищи» Литовского университета наук здоровья, который на данный момент ведёт занятия для студентов Таджикского Аграрного университета. В беседе с корреспондентами Dialog.TJ он рассказал о том, что такое стандарты HACCP, каково работать с таджикскими студентами и что даст Таджикистану работа, проводимая в рамках проекта HECAFS:

«Проект HECAFS «Высшее образование для систем и стандартов пищевого производства в Таджикистане и Кыргызстане» направлен на повышение безопасности пищи. С учётом имеющихся нужд в этой сфере, страны Центральной Азии всё же хотели бы расширить экспорт своих продуктов, однако им необходимо соблюдение некоторых стандартов из системы безопасности пищи. Поэтому появилась вполне объяснимая потребность в обучении студентов университетов, т.е. в подготовке квалифицированных кадров, которые завершив обучение, будут иметь необходимые знания о том, как обеспечить безопасность и качество пищевых продуктов.

Во всех европейских преподавателями разработанных учебных модулях выбраны те предметы, которые соприкасаются с безопасностью и качеством пищи на разных стадиях производства, начиная с поля и заканчивая уже столом потребителя. Мы стараемся покрыть всю эту пищевую цепь. По направлениям отрабатываются знания и навыки, чтобы люди могли правильно обращаться с этими системами.

Мы работаем в паре с таджикскими преподавателями, вместе проводим занятия. Получается, что с одной стороны студенты получают новые знания, а с другой происходит передача опыта коллегам - преподавателям. По моему предмету в ТАУ у меня обучается 16 студентов, то есть одна группа. У моей коллеги по другой специальности, обучается 40 студентов. По предмету микробиологии обучается 40 студентов. По общим подсчётам обучается около 100 студентов. График интенсивный, пару дней обучение ведётся по 4 часа, а в остальные дни по 8 часов в день.

Обучаются 3 – 4 курсы. Получается, что для того, чтобы покрыть потребность таджикских производителей в квалифицированных кадрах, потребуется ещё 1 – 2 года, пока не будут выпущены первые выпускники, знакомые с этой системой. По-хорошему, нужно 2-3 года. Были ребята, окончившие магистратуру, которые успели изучить эти предметы. Есть, конечно, уже те, кто сейчас работают, например, в «Таджикстандарте», или студенты, продолжающие обучаться на доктора PhD. Проект успешен, и мы это видим по его результатам.

Надо сказать, что в рамках проекта состоялись ознакомительные поездки представителей ВУЗов Таджикистана и Кыргызстана, которые имели возможность посмотреть, как такое производство организуется в Латвии, Литве и Польше, как работают эти системы, что в них сложного и что можно сделать проще», - рассказывает Алвидас Шарлаускас.

Говоря о том, что на практике даёт внедрение таких стандартов на примере своей страны, литовский преподаватель отметил, что самым главным является постоянное развитие:

«Вы знаете, Литва также является производителем пищевых продуктов. В 2000 году у нас в стране появилась необходимость в выходе на внешние рынки. Нужно было налаживать экспорт нашей продукции. И тогда, и сейчас, у большинства стран Европы, и у той же России, всегда имелись определённые требования к ввозимой продукции. Со временем соответствие всем этим требованиям только усложняется, вводятся другие, новые стандарты, которым нужно соответствовать и это, безусловно, означает непрерывное развитие для предприятий.

Сейчас, например, Таджикистан потихоньку стал открываться в плане туризма. В связи с этим здесь необходимо серьёзно видоизменить систему общественного питания, если есть желание увеличить поток туристов. Общественное питание в первую очередь должно быть безопасным. Сами таджикистанцы уже адаптированы к своему питанию, а тем, кто приезжают, им сложно найти подходящее место, где поесть».

Также Алвидас Шарлаускас ответил на вопрос о том, что представляет из себя система HACCP:

«HACCP с английского расшифровывается как Hazard Analysis and Critical Control Points. Это означает анализ рисков и критических контрольных точек.

Система действует очень просто. Производитель должен очень хорошо познать весь процесс производства от получения сырья до поставки товара - пищевого продукта потребителю. Весь этот процесс нужно тщательно познать и изучить, после чего определить в каких его точках и этапах проявляется наибольший риск к тому, что к потребителям попадёт продукт, который является не безопасным.

Например, там, где происходит хранение продукта, в него может что-то попасть. А для того, чтобы это просчитать, нужно знать технологию процесса обработки продукта. Когда он определяет наибольшую вероятность проявления этих рисков, их нужно пометить и для каждой точки составить план, как на ней он будет справляться с этими рисками, чтобы их предотвратить. Риски никогда не исчезнут, нужно просто предпринимать меры, которые бы предотвращали их.

Для внедрения этой системы совершенно не важно какое оборудование и какая технология используется на предприятии. Но, конечно же, в ней есть определённый этап, прорабатывая который можно понять, есть ли необходимость в новом оборудовании.

На первых шагах внедрения данной системы не нужны никакие космические технологии. Вы можете купить современное оборудование, но если вы не умеете управлять этой системой безопасности пищи, это ничего не даст. Да, оборудование, которое я видел у вас в Таджикистане, оно немного устаревшее, но оно всё равно производит продукт и на нём можно работать.

Мы видели несколько таджикских предприятий и, я бы не сказал, что там что-то не так. Конечно, если выйти на большие объёмы, тогда да, с имеющимся оборудованием уже будет сложно. Например, молочные фабрики. Они составляют главную часть пищевого экспорта, им необходимо современное оборудование для увеличения масштабов производства.

Мне очень приятно отмечать, что таджикские предприятия постепенно осознают важность соответствующей стандартизации своей продукции и уже начинают внедрять такие системы, как HACCP и Global GAP. Этот процесс уже пошёл. Например, в Душанбе есть молочно-перерабатывающий завод «Шири Душанбе». Их продукция соответствует ISO 22 000. Это уже другой уровень, тоже HACCP, но с более строгими требованиями. Они это делают, другие к этому только подготавливаются.

Насколько я знаю, есть несколько подготовленных консультантов, работающих с предпринимателями и помогающих внедрять такие системы, то есть продвижение есть и имеется потребность в подготовке специалистов».

Более подробную информацию о проекте и контакты можно найти на сайте: <http://www.namsb.tj/en/hecafs>

Мнение, изложенное в данной публикации, не обязательно отображает мнение Европейской Комиссии.

Дилноза КУДДУСОВА

Dialog.TJ



А также читайте: