



Наука, производство и бизнес: вместе к единому результату! Итоги школы-семинара «Техническое регулирование, методы исследования и испытание пищевых продуктов»
(25-26 ноября 2015 г., Украина, г. Киев)

В условиях постоянно меняющихся нормативных требований, стремительно развивающихся технологий и динамичности рынков пищевой продукции и сырья очень важно, чтобы специалисты испытательных лабораторий и отделов качества пищевых предприятий были в курсе последних изменений. Не менее важно иметь самую актуальную информацию и тем, кто занимается подготовкой и обучением персонала для этих структур - преподавателям и ученым учебных заведений. Поэтому для максимально эффективного удовлетворения потребностей в подготовке персонала было принято решение провести цикл тематических обучающих семинаров, адаптированных к требованиям участников.

Первым из них стала школа-семинар «Техническое регулирование, методы исследования и испытание пищевых продуктов», которая состоялась 25-26 ноября 2015 г. в г. Киев на базе кафедры технологии жиров и парфюмерно-косметических продуктов Национального университета пищевых технологий (НУПТ), организованная Украинским НИИ масел и жиров НААН и информационно-аналитическим агентством «Эксперт Агро». Место проведения было выбрано не случайно, ведь НУПТ является одним из ключевых ВУЗов Украины, который готовит специалистов для пищевой промышленности в целом и масложировой отрасли в частности.

Семинар проводился в форме лекционного курса и практических занятий и [включал в себя три цикла](#)

: две лекционные части - «Техническое регулирование» и «Методы и средства измерений», а также лабораторный практикум «Лабораторные работы».

Организаторы школы-семинара ставили целью ознакомить участников с нормативной и правовой базой в условиях перехода к требованиям Европейского и международного законодательства; организацией и особенностями систем стандартизации в экономически развитых странах; новыми средствами и методами измерений; на практике обучить особенностям реализации методов измерения ключевых показателей продукции и сырья.

Целевая аудитория была представлена

□ специалистами испытательных лабораторий и отделов качества предприятий пищевой промышленности, организаций, специализирующихся на разработке систем обеспечения управлением качеством и безопасностью, нормативной документации и методов исследования свойств, разработке и освоении новых технологий для пищевой продукции и сырья, исследованиями соответствия пищевой продукции и сырья нормативным требованиям, специалистами НИИ и ВУЗов пищевых направлений.

В семинаре приняли участие около [80 представителей из более 40 компаний](#) [и организаций](#)

. Более 60% аудитории представляли предприятия, связанные с производством и транспортировкой продуктов питания – производители растительных масел и жировой продукции, морские терминалы и перевалочные комплексы, инспекционные и сюрвейерские компании. В разрезе по должностному составу участников руководители высшего звена составили 20%, руководители отделов и служб – 34%, рядовые сотрудники – 46%.

Сегментация участников школы-семинара по видам деятельности

