

УДК 37.046-021.68:664

Поступила в редакцию 17.11.2025  
Received 17.11.2025**Н. П. Миронова***РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», г. Минск, Республика Беларусь***ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ В ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ: СТРАТЕГИЧЕСКИЙ РЕСУРС ПОВЫШЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ**

**Аннотация.** В статье обоснована актуальность развития системы дополнительного профессионального образования в пищевой промышленности Республики Беларусь. Проанализированы ключевые факторы, определяющие потребность в непрерывном профессиональном развитии специалистов отрасли: технологическая и техническая трансформация производства, изменение нормативно-правовых требований, эволюция потребительских предпочтений, необходимость импортозамещения и обеспечения продовольственной безопасности.

Представлены результаты исследования деятельности центра профессионального развития РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» за 2023–2025 годы, проанализирована структура слушателей центра. Описаны задачи и функции центра, включая реализацию образовательных программ, организационно-методическое обеспечение, внедрение инновационных образовательных методик и т.д.

**Ключевые слова:** дополнительное профессиональное образование, пищевая промышленность, повышение квалификации, обучающие курсы, стажировка руководящих работников и специалистов, качество продукции, продовольственная безопасность, центр профессионального развития, кадровый потенциал, инновационные технологии.

**N. P. Mironova***RUE “Scientific and Practical Center for Foodstuffs of the National Academy of Sciences of Belarus”,  
Minsk, Republic of Belarus***CONTINUING EDUCATION IN THE FOOD INDUSTRY: A STRATEGIC  
RESOURCE FOR ENHANCING PROFESSIONAL COMPETENCE**

**Abstract.** The article substantiates the relevance of developing a system of additional professional education in the food industry of the Republic of Belarus. The key factors creating the demand for continuous professional development of industry specialists are analyzed: the technological transformation of production, changes in regulatory requirements, the evolution of consumer preferences, and the necessity for import substitution and ensuring food security. The results of a study on the activities of the Center for Professional Development at the RUE “Scientific and Practical Center of the National Academy of Sciences of Belarus for Foodstuffs” for the period 2023–2025 are presented, and the structure of the center’s trainees is analyzed. The tasks and functions of the center are described, including the implementation of educational programs, organizational and methodological support, the introduction of innovative educational methods, etc.

**Keywords:** additional professional education, food industry, professional development, training courses, internship for managers and specialists, product quality, food security, center for professional development, personnel capacity, innovative technologies.

**Введение.** Пищевая промышленность является высокотехнологичной отраслью агропромышленного комплекса, где применение инновационных технологий, регламентированных систем контроля качества и научно обоснованных методик обеспечивает создание конечного продукта, соответствующего установленным нормативным требованиям.

В условиях растущих требований потребителей и растущей конкуренции единственным по-настоящему устойчивым конкурентным преимуществом становятся знания и навыки персонала. Именно поэтому грамотно выстроенная система обучения и повышения квалификации является стратегической инвестицией в развитие данного сектора экономики [1]. Эффективность работы пищевых предприятий и испытательных лабораторий напрямую зависит от квалификации специалистов, чьи знания и навыки должны соответствовать динамично меняющимся технологическим процессам и нормативным требованиям. Дополнительное профессиональное образование превращается в ключевой инструмент обеспечения конкурентоспособности отечественной пищевой продукции на внутреннем и внешнем рынках.

В Республике Беларусь деятельность в сфере дополнительного образования взрослых регламентируется Кодексом об образовании [2], Постановлением Министерства образования от 10.10.2022 № 379 «Об утверждении Положения об учреждении дополнительного образования взрослых», а также рядом других нормативных правовых актов [3, 4]. Методические подходы и вопросы стратегии развития системы дополнительного образования взрослых с учетом специфики различных сфер экономики были предметом изучения ряда ученых [5–8]. Вместе с тем, вопрос формирования целостной системы дополнительного образования и повышения квалификации специалистов перерабатывающих предприятий и испытательных пищевых лабораторий и ее совершенствования в соответствии с запросами времени по-прежнему остается актуальным.

**Цель представленного исследования** – анализ и совершенствование системы дополнительного профессионального образования в пищевой промышленности Республики Беларусь через оценку деятельности центра профессионального развития РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию».

**Материалы и методы исследований.** Исследование основано на комплексном применении системного анализа, статистической обработки данных о слушателях центра профессионального развития за 2023–2025 гг., сравнительного анализа образовательных программ и нормативно-правовой базы, регламентирующей дополнительное образование взрослых в Республике Беларусь, что позволило провести оценку современного состояния и перспектив развития системы обучения специалистов пищевой отрасли на базе РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию».

**Результаты исследований и их обсуждение.** Анализ системы повышения квалификации и обучения специалистов пищевой отрасли Беларуси – это комплексная задача, затрагивающая нормативную базу, образовательные учреждения и потребности производственных предприятий.

На наш взгляд, основными факторами, формирующими устойчивую потребность в создании системы непрерывного профессионального развития, обеспечивающей соответствие компетенций специалистов современным требованиям пищевой отрасли являются:

- ♦ непрерывное развитие и внедрение нового оборудования и технологий, в том числе расширение автоматизации, предусматривающее развитие навыков работы специалистов;
- ♦ изменение требований нормативно-правовых документов (технических регламентов, стандартов, методик измерения и т.п.), регламентирующих выпуск продукции;
- ♦ изменение потребительских предпочтений, тренды на здоровое питание, персонализированное питание, вызывающие необходимость развития ассортимента и новых видов продукции;
- ♦ решение вопросов импортозамещения и необходимость поддерживать конкурентоспособность предприятия;
- ♦ защита рынка от некачественной и фальсифицированной продукции, обеспечение продовольственной безопасности страны;
- ♦ естественное старение кадров и необходимость быстрой и эффективной адаптации молодых работников (рис. 1).

Указанные факторы формируют устойчивую потребность в создании системы непрерывного профессионального развития, обеспечивающей соответствие компетенций специалистов современным требованиям пищевой отрасли. Эффективное решение этих задач требует интеграции образовательных процессов с практическими потребностями производства и научными исследованиями в области пищевых технологий.

Кроме того, обучение и повышение квалификации работников пищевой отрасли и испытательных лабораторий в Республике Беларусь являются не просто рекомендацией, а законодательным требованием для многих специалистов пищевых предприятий и лабораторий. Наличие документально подтвержденной компетенции персонала представляет собой обязательное условие работы предприятия или лаборатории.



Рис. 1. Факторы, определяющие актуальность создания системы непрерывного профессионального развития в пищевой промышленности

Fig. 1. Factors determining the relevance of creating a system of continuous professional development in the food industry

Программы дополнительного образования в области пищевых технологий и оценки пищевой продукции в настоящее время в республике предлагаются достаточно широким кругом учреждений. Ключевое место среди них занимают учреждения высшего образования и дополнительного образования взрослых, осуществляющие подготовку специалистов данного профиля (Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий; Белорусский государственный аграрный технический университет; Белорусский государственный технологический университет; Государственное учреждение дополнительного образования взрослых «Центр подготовки, повышения квалификации и переподготовки кадров Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь» и т.д.).

Профильное обучение и повышение квалификации специалистов лабораторий, осуществляющих оценку качества и безопасности пищевых продуктов, проводит образовательный центр «Академия качества» на базе «Белорусского государственного института стандартизации и сертификации»; Международный образовательный центр «На Академической» (МОЦНА); Государственное учреждение образования «Институт повышения квалификации и переподготовки руководителей и специалистов промышленности «Кадры индустрии», областные и региональные центры стандартизации и метрологии и другие испытательные и сертификационные центры.

Практико-ориентированные обучающие программы, в первую очередь, ориентированные на освоение методик исследований и формирование практических навыков работы на оборудовании, осуществляют частные учебные центры и консалтинговые компании. Кроме того, проводят семинары и тренинги производители оборудования и реагентов по работе со своей продукцией.

В условиях динамичного развития пищевой промышленности и ужесточения требований к качеству продукции создание эффективной системы дополнительного профессионального образования становится стратегической задачей. Поэтому в 2023 году на базе РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» было создано отдельное структурное подразделение – центр профессионального развития (далее – ЦПР), основное предназначение которого организация и совершенствование системы дополнительного профессионального образования в пищевой промышленности.

Деятельность центра строится на реализации комплекса взаимосвязанных задач, направленных на обеспечение непрерывного профессионального роста кадрового потенциала пищевой промышленности.

Образовательная деятельность ЦПР включает реализацию программ дополнительного образования для специалистов пищевой отрасли. Это предусматривает проведение разнообразных обучающих курсов, тематических семинаров и индивидуальных стажировок. Особое внимание уделяется программам целевого назначения, ориентированным на формирование конкретных профессиональных компетенций, изучение нового оборудования и технологических процессов, направленных на повышение качества продукции, освоение современных методик оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Активно ведется работа по организации и проведению семинаров, лекций и других мероприятий, участию в тематических мероприятиях.

Организационно-методическая работа ЦПР охватывает обеспечение учебно-методической и организационной поддержки образовательного процесса. Это включает нормативно-организационное сопровождение деятельности, консультативную поддержку обучающихся и методическое обеспечение учебного процесса. Центр осуществляет разработку учебных планов и современных обучающих программ, формирование базы методических материалов по актуальным вопросам технологий и техники пищевых производств.

Инновационное развитие образовательного процесса проявляется во внедрении информационных технологий, современных форм и методов обучения, привлечение высококвалифицированных специалистов, в том числе зарубежных, совершенствование преподавательского состава.

Вспомогательные задачи деятельности ЦПР включают пропаганду научных достижений и информационное сопровождение деятельности. Осуществляется подготовка материалов для освещения образовательных мероприятий в средствах массовой информации и на цифровых платформах.

За период 2023–2025 годов в ЦПР прошли обучение 458 специалистов пищевой и смежных отраслей.

Проведенный анализ демонстрирует разнообразие профессионального состава слушателей и подтверждает востребованность образовательных услуг ЦПР на рынке образовательных услуг (рис. 2).

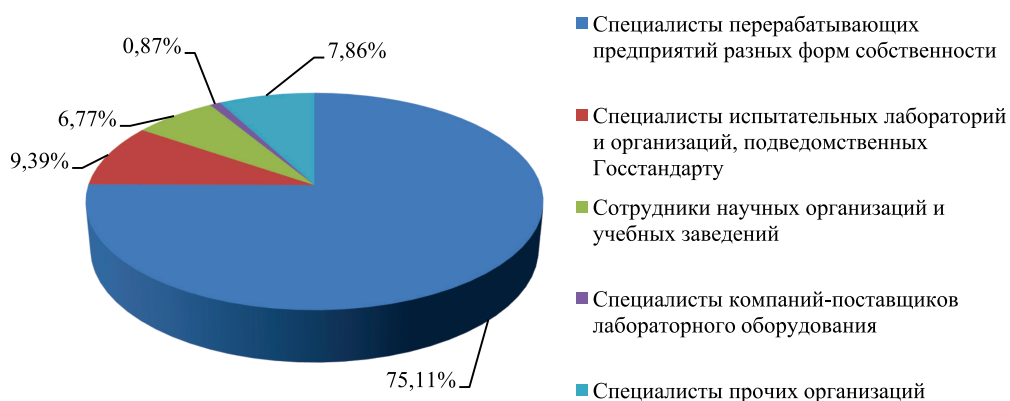


Рис. 2. Анализ слушателей, прошедших обучение в центре профессионального развития в 2023–2025 гг.  
Fig. 2. Analysis of trainees who completed training at the Center for Professional Development in 2023–2025

Наибольшую группу составили специалисты перерабатывающих предприятий разных форм собственности – 75,11 % от общего числа обучающихся. Анализ анкет слушателей показал, что наиболее востребованы образовательные услуги ЦПР среди специалистов предприятий алкогольной, кондитерской, консервной отраслей. Кроме того, в обучении приняли участие специалисты хлебопекарных, масложировых, картофелеперерабатывающих, крахмалопаточных, мясных, дрожжевых предприятий. Это свидетельствует об активной работе Центра с производственным сектором и ориентации на практические потребности пищевой промышленности.

Второй по значимости категорией стали специалисты испытательных лабораторий – 9,39 %, что подтверждает важность подготовки кадров для контроля качества и безопасности пищевой продукции.

Сотрудники научных организаций и учебных заведений составили 6,77% от общего количества слушателей за анализируемый период, демонстрируя интерес академического сообщества к прикладным аспектам пищевых технологий.

Около 1 % из общего числа слушателей составили специалисты компаний-поставщиков лабораторного оборудования, проходившие обучение по микробиологическим и физико-химическим методам контроля качества, что указывает на формирование комплексной системы профессионального развития в отрасли.

Специалисты прочих организаций, прошедшие обучение в 2023–2025 годах, составили суммарно 7,86 %. В их числе представители лабораторий организаций общественного питания, производители оригинальных алкогольных напитков, торговые компании и т.д.

Анализ обучающих программ, реализованных ЦПР в 2023–2025 годах, позволяет выделить следующие направления подготовки специалистов отрасли:

Аналитический контроль качества пищевой продукции и сырья (физико-химические, хроматографические методы исследований, определение элементного состава пищевых продуктов и т.д.);

Микробиологическая контроль и безопасность пищевой продукции (микробиологические методы исследований, определение микотоксинов, антибиотиков и т.д.);

Органолептический анализ пищевой продукции (сенсорный анализ в контроле качества продукции спиртового производства и спиртных напитков; органолептический (сенсорный анализ) в контроле качества продовольственного сырья и пищевых продуктов и т.п.);

Технологии производства пищевой продукции с учетом отраслевой специфики (школа технолога консервного производства; актуальные вопросы технического регулирования в кондитерской, хлебопекарной, масложировой, соковой и безалкогольной отраслях; актуальные тенденции развития виноделия и производства коньяков на примере предприятий Азербайджана).

Основные формы обучения в Центре профессионального развития: обучающие курсы, обучающие семинары, школы технологов, индивидуальные стажировки, выездное обучение.

Особенности организации образовательного процесса в Центре профессионального развития:

**1. Практико-ориентированная парадигма образовательного процесса.** Организация обучения на базе современных лабораторий РКИК обеспечивает непосредственное освоение слушателями методов испытаний и работы с аналитическим оборудованием, что формирует компетенции, востребованные в реальной профессиональной деятельности.

**2. Интеграция научного и производственного потенциала.** Привлечение к преподавательской деятельности практикующих специалистов РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию» обеспечивает непосредственную передачу актуальных знаний и методик, разработанных в рамках научно-исследовательской деятельности. Участие зарубежных экспертов в реализации образовательных программ способствует интеграции международного опыта и лучших практик в подготовку специалистов пищевой промышленности.

**3. Реализация мобильных форм обучения.** Выездное обучение на базе профильных перерабатывающих предприятий и зарубежных организаций обеспечивает погружение в реальную производственную среду и знакомство с передовыми технологиями.

**4. Персонализация образовательных программ.** Индивидуальный подход к формированию учебных программ с учетом запросов слушателей позволяет адаптировать содержание обучения к специфике профессиональных задач конкретных предприятий и специалистов.

**5. Создание интегральной образовательной системы и формирование профессиональной коммуникативной среды.** Совокупность организационных форм и методов, реализуемых в Центре профессионального развития, формирует целостную образовательную среду, обеспечивающую непрерывное профессиональное развитие специалистов пищевой отрасли. Содержание образовательных программ регулярно обновляется и дополняется, что позволяет поддерживать их актуальность и интегрировать научные разработки Центра в образовательный процесс.

Создание условий для делового общения и обмена опытом между слушателями различных предприятий способствует формированию профессиональных сообществ и становлению сетевых форм взаимодействия в отрасли.

**6. Международное сотрудничество в сфере образовательных услуг.** Развитие международного сотрудничества ЦПР осуществляется в двух направлениях: приглашение зарубежных лекторов из ведущих профильных организаций для участия в обучении белорусских специалистов; организация выездного группового обучения («Технология производства и сенсорный (органолептический) анализ винодельческой и коньячной продукции» и «Органолептический анализ винодельческой и коньячной продукции» на базе ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» «Актуальные тенденции развития виноделия и производства коньяков на примере предприятий Азербайджана»). С другой стороны, программы Центра профессионального развития вызывают интерес у зарубежных специалистов. За отчетный период на базе центра прошли стажировки сотрудники кондитерских предприятий Узбекистана и России, а также «Майкопского государственного технологического университета».

Таким образом, проведенный анализ свидетельствует о том, что в Центре профессионального развития сформирована комплексная модель организации образовательного процесса, интегрирующей ресурсы научно-исследовательской организации и производственных предприятий. Практическая значимость подтверждается эффективным формированием профессиональных компетенций, соответствующих современным требованиям пищевой промышленности.

**Заключение.** Проведенное исследование подтвердило, что система дополнительного профессионального образования является стратегическим ресурсом развития пищевой промышлен-

ленности Республики Беларусь. Деятельность Центра профессионального развития способствует укреплению кадрового потенциала пищевой отрасли и обеспечивает интеграцию научных достижений и опыта лабораторий республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания в практическую деятельность предприятий. Комплексный подход к организации дополнительного профессионального образования, сочетающий традиционные и инновационные методы обучения, позволяет эффективно решать задачи подготовки высококвалифицированных специалистов, соответствующих современным требованиям пищевой промышленности.

Сформированная модель непрерывного профессионального развития на базе центра профессионального развития позволяет адекватно реагировать на изменения технической и технологической базы, нормативных требований и потребительских предпочтений. Реализованный подход способствует не только укреплению кадрового потенциала отрасли, но и обеспечивает достижение стратегических задач по импортозамещению, повышению экспортного потенциала и укреплению продовольственной безопасности страны.

Дальнейшее развитие системы должно быть направлено на расширение международного сотрудничества, усиление практико-ориентированной составляющей подготовки специалистов, внедрение результатов научных достижений и современных цифровых технологий в процесс обучения.

### Список использованных источников

1. Ясинов, О. Ю. Повышение качества подготовки кадров в сфере производства пищевой продукции / О.Ю. Ясинов, В.А. Матисон // Пищевая промышленность. – 2017. – №6. – С. 15–17.
2. Кодекс Республики Беларусь об образовании: по состоянию на 1 сент. 2022 г. – Минск: Национальный Центр правовой информации Республики Беларусь, 2022. – 512 с.
3. Об утверждении Положения об учреждении дополнительного образования взрослых [Электронный ресурс]: постановление Министерства образования Республики Беларусь от 10.10.2022 № 379 // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=12551&p0=W22239179> – Дата доступа: 01.11.2025.
4. Положение о непрерывном профессиональном образовании руководящих работников и специалистов [Электронный ресурс]: Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 01.09.2022 № 574. – Режим доступа: <https://adu.by/images/2022/09/post-sovmin-574-2022.pdf>. – Дата доступа: 01.11.2025.
5. Соломахо, В. Л. Стратегия развития дополнительного образования взрослых с учетом создания единого экономического пространства стран-участниц СНГ / В. Л. Соломахо // Наука - образованию, производству, экономике: материалы Девятой международной научно-технической конференции: в 4 т. / Белорусский национальный технический университет; редкол.: Б. М. Хрусталева, Ф. А. Романюк, А. С. Калиниченко. – Минск: БНТУ, 2011. – Т. 4. – С. 213.
6. Щупакова, А. Н. Пути развития дополнительного образования взрослых / А. Н. Щупакова // Инновационные обучающие технологии в медицине: сб. материалов Междунар. Респ. науч.-практ. конф. с междунар. участием. – Витебск: ВГМУ, 2017. – С. 707–708.
7. Шаршунов, В. А. Научно-техническое и кадровое обеспечение пищевой промышленности / В. А. Шаршунов, А. В. Акулич, А. П. Щемелев // Научно-технический прогресс в сельскохозяйственном производстве: материалы Международной научно-практической конференции: в 3 т. / РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по механизации сельского хозяйства»; гл. редактор П.П. Казакевич. – Минск: РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по механизации сельского хозяйства», 2009. – Т. 3. – С. 24–30.
8. Еделев, Д. А. Международный опыт совершенствования подготовки специалистов пищевой промышленности: реформы и перспективы / Еделев Д. А., Кантере В. М., Матисон В. А. // Пищевая промышленность. – 2012. – №7. – С. 34–36.

### Информация об авторах

*Миронова Наталья Павловна*, кандидат филологических наук, начальник центра профессионального развития РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (ул. Козлова, 29, 210037, г. Минск, Республика Беларусь).

E-mail: [aspirant@belproduct.com](mailto:aspirant@belproduct.com)

### Information about authors

*Mironova Natalia Pavlovna*, Ph.D. (Philology), Head of the Center for Professional Development of the RUE “Scientific and Practical Center for Foodstuffs of the National Academy of Sciences of Belarus” (29, Kozlova Str., 210037, Minsk, Republic of Belarus).

E-mail: [aspirant@belproduct.com](mailto:aspirant@belproduct.com)