

Эксперты на страже качества жизни



Продолжая беседу с деканом факультета Коммерции ЮУрГУ, профессором Виктором Михайловичем КАТОЧКОВЫМ, остановимся на качестве товаров, которые мы покупаем. Как обстоят дела с этой важнейшей проблемой? Кто должен контролировать качество товаров на потребительском рынке?

- Виктор Михайлович, факультет Коммерции ЮУрГУ известен своими специалистами в области бизнеса и торговли. Готовите ли вы экспертов качества товаров?

- Да, этим занимается кафедра «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»

- одна из старейших кафедр на факультете. На протяжении более 15 лет кафедра ведет подготовку высокопрофессиональных кадров для контроля качества и сертификации продуктов питания и непродовольственных товаров. Без преувеличения могу утверждать, что наши выпускники стоят на страже интересов всего населения, определяя, например, степень безопасности молока, свежести колбас, полезность детских овощных пюре, безопасность для здоровья мягких игрушек, модельных туфель и многое другое.

- Где работают выпускники кафедры?

- Товароведы-эксперты всегда востребованы в торговых сетях, оптовых коммерческих предприятиях, на складах, в логистических центрах, на предприятиях питания, в ресторанах доставки, на хлебокомбинатах, молокозаводах и вообще везде, где производят и продают товары. Но особенно они нужны в Челябинске, так как именно в нашей области активно работают таможенные службы, осуществляется торговое сотрудничество с соседними странами, прежде всего Казахстаном. В этих условиях особое значение приобретает таможенная экспертиза ввозимых на территорию России продуктов питания, алкоголя, одежды, обуви, парфюмерии, посуды, бытовой техники, выявление контрафактной продукции. Поэтому открытая на кафедре подготовка специалистов по таможенной экспертизе во внешнеэкономической деятельности особенно актуальна.

- Не секрет, что еще 10 - 15 лет назад товароведные службы в магазинах и торговых центрах, напротив, упразднились...

- Да, это было, и совсем недавно. Результаты такой политики оказались самыми плачевными, прежде всего для населения. Мы все стали свидетелями резкого падения качества товаров, роста контрафактной продукции на прилавках магазинов.

Но потребители правильно расставили приоритеты, поставив на первое место проблемы личной безопасности своих родных и близких. Поэтому совершенно естественным стало возвращение и даже усиление интереса к товароведно-экспертным службам. Именно эксперты обладают тем багажом знаний, который позволяет регулировать таможенные операции, правильно декларировать перемещаемые грузы, выявлять контрафактную продукцию... Сегодня наши выпускники востребованы и работают в отделах по обеспечению экспортно-импортных операций крупных промышленных предприятий, в таможенных органах, структурах Роспотребнадзора, Торгово-промышленной палате и многих других организациях, контролирующих качество и безопасность товаров для потребителей.

Сегодня потребители на первое место ставят проблемы личной безопасности своих родных и близких. И это правильно.

- Таким образом, выпускники с дипломом товаровед-эксперта работу находят?

- Да, они остаются одними из самых востребованных на рынке труда. Ежегодно мы сталкиваемся с ситуацией, когда кафедра не в состоянии удовлетворить все заказы предприятий на специалистов в области экспертизы качества продукции. При этом грамотные эксперты будут востребованы всегда - и через 5, и через 10 лет. А в уровне знаний наших выпускников мы не сомневаемся. Мы уверены, что они всегда смогут найти себе работу.

- В этой связи ставший уже традиционным в наших беседах вопрос о материальной базе образовательного процесса.

- Студенты учатся в шести специализированных учебных лабораториях, оснащенных самым современным оборудованием. Учатся грамотно проводить экспертизу, искать причины тех или иных проблем качества продукции. А проблемы бывают самые разные... Оборудование факультетских лабораторий и научно-образовательных центров ЮУрГУ, введенных в действие в рамках реализации приоритетного национального проекта «Образование», позволяет проводить широкий спектр исследований продовольственных и непродовольственных товаров.

- Например?

- Например, с помощью специального оборудования мы учим определять подлинность различных продуктов и узнавать, как проявятся разные отклонения от нормы на этапе потребления. На современных оптических микроскопах - исследовать микрофлору кисломолочных продуктов.

Вместе с преподавателями студенты определяют подлинность меда - его вид, наличие

примеси сахара и пыльцы. Исследование на массовую долю кофеина и содержание нитритов в пищевых продуктах позволяет идентифицировать кофе и установить безопасность колбас. Как видите, мы учим прежде всего, как проводить исследования продуктов основной потребительской корзины населения - того, что покупается особенно часто. Поэтому такое внимание к молочным, колбасным изделиям, кофе, пиву, хлебу.

- Вы учите студентов исследовать только продукты питания?

- Конечно, нет. С помощью специальной аппаратуры студенты учатся устанавливать назначение и качество косметических кремов и других эмульсионных товаров. По характер-

изводственными процессами менеджмента качества. Поэтому, кроме экспертов, мы готовим специалистов по управлению качеством. Именно они ответственны на предприятии за то, чтобы правильно сформировать и затем сохранить заданные свойства товаров. Они помогают подготовить производство для внедрения Международной системы качества, что определяет его статус и современность. Сегодня наличие системы качества на предприятии - это своеобразный пропуск продукции на рынок. Не случайно факультет Коммерции уже давно прошел сертификацию менеджмента качества своей образовательной деятельности по международным стандартам, что позволяет иностранным и россий-

Все это дает возможность создать совершенно новые продукты - ничуть не менее вкусные, но значительно более полезные для человека. И к тому же более дешевые.

Приведу пример. Если при выпечке хлеба в муку добавить продукты переработки кедровых орешков или порошок семян винограда, то готовый хлеб будет обогащен полноценным белком, витаминами, минеральными веществами, органическими кислотами. Булки и рулеты станут вкуснее и полезнее, если в них добавить продукты переработки айвы, абрикосов, арбузов. Заметьте: все это - российское сырье. Обогащенные кисломолочные напитки растительными композициями из розмарина, шалфея, душицы, мяты позволяет



Заведующая кафедрой «Товароведение и экспертиза потребительских товаров» Ирина Юрьевна Потороко проводит занятие по экспертизе качества мясных продуктов.

ному свечению - степень чистоты драгоценных и полудрагоценных камней в ювелирных украшениях. Прочностные характеристики пластмасс и волокон учимся исследовать на растяжение, сжатие, изгиб, сдвиг - устанавливаем причины брака...

- Но ведь современному специалисту, особенно работающему в области таможенного оформления товаров, необходима и основательная компьютерная подготовка?

- Естественно. Наши студенты работают в 8 компьютерных классах факультета со всеми специальными программами экономики и учета в торговле и выходом в Интернет. Студенты получают мощную экономическую подготовку, позволяющую им вести успешную коммерческую деятельность, заниматься маркетингом, управлять предприятиями.

Гордость кафедры - авторские курсы, не имеющие аналогов на Южном Урале. Это «Дегустационный анализ пищевых продуктов», «Специальный маркетинг потребительских товаров», «Мерчендайзинг» и т. д. Именно они, как правило, вызывают наибольший интерес студентов и являются определяющими в формировании специалистов.

- Если я не ошибаюсь, проблемы бракованного товара часто кроются в производственных ошибках?

- Да, важным аспектом качества и комфорта нашего бытия является построение на предприятиях системы качественного управления всеми про-

ским партнерам доверять нам и участвовать в совместных проектах.

Во имя точности и качества будут трудиться и бакалавры направления «Метрология, стандартизация и сертификация». Как обеспечить защиту интересов государства, предприятий и потребителя от недостоверных результатов измерений? Как развивать свое предприятие в области улучшения качества продукции и систем управления? На эти и другие вопросы смогут ответить наши выпускники.

- Став Национальным исследовательским университетом, ЮУрГУ первоочередное внимание уделяет научной работе. Как обстоят дела с наукой у вас?

- Во-первых, я считаю внимание к научным исследованиям очень правильным. Без прочной научной школы подготовить качественного специалиста сегодня нельзя. И такая научная школа на кафедре есть - это ресурсосбережение на пищевых производствах. Именно оно может стать главным фактором снижения производственных издержек, способом регулирования цен, условием повышения конкурентоспособности российских продуктов питания.

- Почему?

- Потому что рациональное использование ресурсов - это оптимизация качества сырья и извлечение из него всех полезных компонентов, повышение экологической чистоты продукции и совершенствование технологических процессов.

получить витаминизированные и одновременно очень вкусные йогурты. И так далее.

Результаты проведенных нашей кафедрой исследований позволяют применять нетрадиционные виды сырья в производстве качественных и полезных хлебобулочных изделий, молочных продуктов, круп и других продуктов потребительской корзины. Учеными кафедры получены патенты на производство солода из пивоваренного ячменя, теста подового хлеба, многих хлебобулочных изделий и молочных продуктов. Результаты исследований ученых кафедры легли в основу кандидатских и докторских диссертаций. А главное - позволили расширить ассортимент продуктов питания южноуральцев, сделать их более полезными и доступными.

- Знаете, я начинаю другим глазами смотреть на прилавки супермаркета. Если появятся вопросы, можно вам их задавать?

- Конечно, всегда готовы. Наши преподаватели вместе со студентами ведут в факультетской газете постоянную колонку «Дозор качества», регулярно консультируют радиопрограмму «За покупками» ОТВ. С удовольствием ответим и на все вопросы читателей «Комсомолки». Звоните и пишите в редакцию.

**Факультет
Коммерции ЮУрГУ
Кафедра «Товароведение
и экспертиза
потребительских товаров»
Тел. (351)267-93-80.**