**Дарья Степина**

**Основа основ продовольственной безопасности**

**Новую лабораторию для студентов открыли в Северо-Казахстанском государственном университете. Здесь будущие технологи продуктов питания будут изучать ка­чество продовольствия и анализировать уже готовые блюда на их соответствие определенным стандартам. Укреплению материально-технической базы и появив­шимся новым возможностям рады и педагоги, и студен­ты, и будущие работодатели выпускников.**

Новая лаборатория разместилась в здании за первым корпусом Северо-Казахстанского государственно­го университета. Ранее здесь было интернет-кафе, теперь здание пере­дали под лабораторию новому фа­культету - агротехнологическому. Заведующая кафедрой продоволь­ственной безопасности Кульбарам Баязитова говорит, что без такой ла­боратории студентам крайне сложно осваивать профессию.

«Эта лаборатория нам необходи­ма. Здесь студенты учатся готовить, анализировать продукты питания, мясные, молочные, хлебобулочные изделия. Каждый раз на лаборатор­ных и практических занятиях они этим занимаются. Студенты будут анализировать качество муки, яиц, молока и других продуктов, из кото­рых готовят пищу. После приготов­ления будут анализировать и гото­вые блюда», - говорит завкафедрой.

Для того, чтобы готовить пищу, у студентов есть все необходимое: крупная и мелкая бытовая техника, посуда, инструменты. Но этого недостаточно. В будущем лабораторию планируют оснастить современным оборудованием. Пока в рас­поряжении студентов лишь мелкое оборудование для химических ана­лизов.

«Мы планируем закупить совре­менное оборудование, которое по­зволит экспресс-методом опреде­лять качество продукции». - сказала журналистам Кульбарам Баязитова.

Студенты открытию нового объек­та рады. Говорят, что теория - теори­ей, а без соответствующей практи­ческой подготовки трудоустроиться на производстве сложно. Теперь у учащихся есть возможность закре­пить свои практические навыки.

«Мы, студенты третьего курса, об­учаемся по специальности «Техно­логия продовольственных продук­тов», - говорит Лаура Кудремова. - В этой лаборатории мы учимся гото­вить блюда разных народов мира. Сначала мы пишем рецептуру, по­том по ней изготавливаем блюда. Полученный результат анализиру­ем: определяем кислотность, жирность, белок и так далее. Когда мы определим все эти данные, мы можем дать заключение по данному блюду. Это достаточно сложная работа. Казалось бы, зачем придумы­вать рецепты национальных блюд, если все они известны большинству людей. Однако каждый рецепт нуж­но дорабатывать, менять вес ингре­диентов, от их соотношения зависит вкус блюда в целом, стоимость и вес готового продукта. Лаборатория нам нужна. Изучать по книжкам - это од­но, а когда ты видишь и делаешь все это своими руками - это совсем дру­гое. Нам нужны практические навы­ки».

Специалисты говорят, что откры­тие лаборатории пищевой безопас­ности - это важное событие не толь­ко для вуза, но и для всего региона, а вопросы продовольственной безо­пасности всегда актуальны для лю­бого государства.

«Это очень важный шаг в разви­тии СКГУ, - говорит профессор ка­федры агрономии Казахского нацио­нального аграрного университета Куаныш Жоламанов, прибывший в наш вуз по программе академической мобильности для чтения лекций преподавателям будущих агрономов.- Сегодня без наличия сильной материально-технической базы специализированных лабораторий вуз не может претендовать на присут­ствие в мировом рейтинге».

Куаныш Жоламанов считает, что такие лаборатории - это основа пи­щевой безопасности населения на­шей страны. Именно здесь растут специалисты, которые завтра будут работать на производстве и нести колоссальную ответственность пе­ред обществом.

«Из года в год усиливается про­блема голода во всем мире. Каждый пятый житель планеты не доедает. Но помимо проблемы количества продукции, большее значение начи­нает приобретать и ее качество, кото­рое может быть обеспечено только на основе безопасности, - говорит Куаныш Жоламанов. - Сегодня зада­ча любого государства - обеспечить собственную продовольственную безопасность на базе развития аг­ропромышленного комплекса своей страны. Если продовольственная безопасность страны не обеспечена, страна уязвима со всех сторон. Открытие данной лаборатории- это основа основ продовольственной безопасности, которую надо укреплять и развивать. Важно обеспечить страну квалифицированными кадрами».

Производители пищевых продук­тов тоже не остались в стороне, при­шли на открытие лаборатории. Сту­денты СКГУ - это будущие работники пищевой промышленности, потому внимание к качеству их подготовки -самое пристальное.

«У нас на предприятии проходят практику технологи, специалисты в области мясной переработки. Есть уже среди наших работников и вы­пускники СКГУ. Открытие лаборато­рии - это большой плюс к подготовке специалистов. Приходя к нам, они уже будут знать, как работать. Прак­тика дает многое», - говорит дирек­тор мясоперерабатывающего пред­приятия ИП «Шаров» Виктор Шаров.

На торжественном открытии лабо­ратории студенты-технологи проде­монстрировали гостям блюда казах­ской национальной кухни. На столах для дегустации были бесбармак, баурсаки, курт, толкан, айран и дру­гие блюда.

**// Северный Казахстан.- 2019.- 28 марта**