

Список литературы

1. Афанасьева Т.П., Ерошин В.И. Предпринимательство в образовании. – М.: АПО, 2005.
2. Бабаян С.А., Зюев В.М. Кадры экономистов в условиях рынка. – М.: Экономика, 2008.
3. Балашов Г.В. и др. Экономика высшей школы: проблемы и перспективы. – СПб., 2007.
4. Балашов Г.В., Виноградов Н.М. Трансформация экономического механизма высшей школы в современных условиях. – СПб., 2007.
5. Видяпин В. Позвольте вузам «поиграть» в рынок // *Alma mater*. – 2007. – №7.
6. Днепров Э.П. Проблемы образования в контексте общего процесса модернизации России // *Педагогика*. – 2006. – №5.
7. Жильцов Е.Н., Ломанов П.Н. Деятельность университетов в условиях рыночной экономики. – М.: МГУ, 2006.
8. Савельев А., Романкова Л. О будущей Доктрине высшего образования // *Высшее образование в России*. – 2005. – № 3.

**К ВОПРОСУ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВЕННОГО
И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОГО УРОВНЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Хитриков И.Г., Позднякова И.Р.

ГОУ ВПО «Ставропольский государственный университет», Ставрополь, e-mail: pozdnikova@mail.ru

Под качеством высшего образования (ВО) следует понимать степень соответствия свойств какого-то объекта требованиям. Качество ВО – это сбалансированное соответствие всех аспектов ВО некоторым целям, потребностям, требованиям, нормам и стандартам. Следует учитывать, что к определению качества ВО необходим многосторонний подход. Во-первых, перед высшим образованием ставятся определенные цели, как внешние, так и внутренние. Оно должно соответствовать установленным стандартам и нормам. Для получения действительно качественного образования должно быть обеспечено качество самих требований (целей, стандартов и норм) и необходимые качественные ресурсы (образовательные программы, кадровый потенциал, контингент абитуриентов, материально-техническое обеспечение, финансы и т.д.), т.е. качество условий (вложений в образование). При соблюдении этих двух аспектов качества важную роль играет качество образовательных процессов (научная и учебная деятельность, управление, образовательные технологии и т.д.), непосредственно реализующих (обеспечивающих) подготовку специалистов. И наконец, еще одним элементом образования является качество результатов деятельности вуза (текущие и итоговые результаты обучения студентов, характеристики карьерного роста выпускников и т.д.).

Качество ВО – это соответствие ВО как социальной системы социально-экономическим потребностям, интересам личности, общества и государства. Все составляющие качества ВО достаточно важны и должны рассматриваться совместно. Но, как правило, говоря о качестве высшего образования, чаще имеют в виду качество результатов образовательной

деятельности вуза, а все остальное рассматривается как необходимые условия получения этих результатов. При этом в зависимости от конечного потребителя результатом образовательной деятельности вуза можно считать предоставляемые образовательные услуги, если потребителем является личность (студент, слушатель системы повышения квалификации и т.д.), или выпускаемых специалистов, если потребителем является работодатель (предприятие, организация, в т.ч. и сам вуз), государство или общество.

Что касается понятия «хорошее, качественное образование», то под ним россияне чаще всего понимают образование, позволяющее человеку быть подлинным асом в своем деле (об этом, отвечая на соответствующий открытый вопрос, говорили 31% респондентов). Хорошее образование, отмечали 15% опрошенных, предполагает добросовестное, заинтересованное, честное отношение к учебе. Десятая часть (9%) делала акцент на таком критерии хорошего образования, как востребованность специалиста на рынке труда («если человек с этим образованием может легко найти себе работу»; «возможность устроиться на работу перспективную без помощи посторонних лиц»). По мнению 8% респондентов, качественное образование предполагает максимальную приближенность вузовских знаний к практике и позволяет молодому специалисту быстро включиться в производственный процесс; 7% указали на сильный преподавательский состав, владеющий современными технологиями обучения. По мнению 4%, хорошее образование несовместимо с коммерческими (платными) формами обучения («без денег»; «бесплатное образование»; «государственное образование»; «некоммерческое»). 3% полагают, что оно должно соответствовать мировым требованиям к подготовке специалистов; столько же соотнесли его с общей культурой, широкой эрудицией и высокими моральными качествами человека («человек, понимающий во всех вопросах, эрудированный»; «помимо знаний, человечность, порядочность»).

Соответствие представлениям россиян о «хорошем, качественном образовании» чаще всего достигается в специальностях инженерно-технического профиля и точных науках (именно их называют 21% респондентов, отвечая на открытый вопрос о том, по каким специальностям российские вузы дают сегодня наиболее качественное образование). Лишь 4% россиян называют их в списке специальностей, по которым отечественные вузы дают, напротив, наименее качественное образование.

Проблема обеспечения качественного и конкурентоспособного уровня ВО в России в последнее время является критически важной для дальнейшего развития страны. Это признано не только в вузовской и академической среде, но и на высоком правительственном уровне.

Технические науки

**ИНСТРУМЕНТАЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА
РЫБНОГО СЫРЬЯ**

Алтухова Е.В., Калач Е.В., Дворянинова О.П.

Воронежская государственная технологическая академия, Воронеж, e-mail: meatech@yandex.ru

Решение задачи снабжения населения продуктами питания на основе рыбы и морепродуктов (гидробионтов) вносит важный вклад в обеспечение продовольственной безопасности России.

Рыба и морепродукты являются важнейшими компонентами пищи человека поскольку представляют собой доступные источники белков, жиров, минеральных веществ, а также содержат такие физиологически важные элементы, как калий, кальций, магний, железо, фосфор и комплекс витаминов, необходимых

для организма человека. Возрастающий спрос на недорогую прудовую рыбу и изделия из нее диктует необходимость задействовать для производства пищевых продуктов региональные сырьевые ресурсы. В связи с этим особое значение приобретают научно-обоснованные подходы к оценке качества рыбного сырья, его технологической пригодности, обеспечение высоких потребительских оценок и разработки системы контроля качества сырья и выпускаемой продукции.

Географическое расположение Воронежской области и климатические условия предоставляют широкие возможности прудовым хозяйствам, которые в значительной степени могут быть постоянно действующим резервом и мощным источником качественных белков. В связи с этим, важной научно-практической

задачей является развитие комплексной переработки прудовых рыб.

Известно, что качество продукции определяется совокупностью свойств, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности человека. Для оценки потребительских достоинств пищевых продуктов широко используются сенсорные или органолептические методы, основанные на анализе ощущений человека (эксперта). Однако такой способ является субъективным и поэтому альтернативой дегустационной оценки органолептических показателей рыбной продукции является использование систем слабоселективных сенсоров – «электронных носов», которые непрерывно оценивают свежесть или позволяют идентифицировать рыбные продукты.

Для исследования нами выбрана прудовая рыба (каarp, карась, толстолобик), выловленная в Павловском рыбхозе Воронежской области в осенний период лова.

В ходе экспериментальных исследований системой слабоселективных сенсоров установлено, что

при длительном хранении рыбной продукции наблюдается увеличение содержания аминокислот в газовой фазе. Немаловажное влияние на аромат рыбной продукции оказывает влажность исходного сырья, которая, как известно, является одним из основных показателей качества пищевой продукции.

Из литературных данных известно, что сразу после засыпания рыбы в тушке начинает концентрироваться триметиламин, содержание которого увеличивается с продолжительностью хранения продукции (снижение свежести). В связи с этим, для характеристики степени свежести рыбной продукции использован показатель содержания триметиламина в паровой фазе над рыбой. Определение содержания триметиламина проводили методом пьезокварцевого микро-взвешивания. Установлено, что при содержании триметиламина в газовой фазе превышающее 200 ppm рыба считается испорченной.

Полученные результаты могут быть положены в основу метода неразрушающего контроля и прогнозирования качества рыбы.