



544132-TEMPUS-1-2013-1-FR-TEMPUS-JCPR

Разработка и внедрение магистерских программ по пищевой безопасности, производству и маркетингу **ТРА**диционных **ПРО**дуктов питания в России и Казахстане (2014-2017)

УНИВЕСИТЕТЫ И ПРЕДПРИЯТИЯ: укрепление сотрудничества для улучшения качества в пищевой промышленности, пищевой безопасности и в сфере предпринимательства



Грантозаявителем проекта и ведущим партнером в соответствии с соглашением выступил **Международный Центр высшего образования в области сельскохозяйственных наук – SUPAGRO**, г. Монпелье, Франция

Костанайский государственный университет имени
А.Байтурсынова — **координатор по Казахстану**





Партнеры по проекту в Казахстане:

- Казахский агротехнический университет имени С. Сейфуллина, РК
- Павлодарский государственный университет имени С. Торайгырова, РК
- Республиканская Ветеринарная Лаборатория, Костанай, РК
- Министерство образования и науки Республики Казахстан
- ТОО «АНТИГЕН», Алматы, РК





Project partners:

- Высший институт сельскохозяйственных наук, продуктов питания, садоводства и ландшафтного дизайна - Agrocampus Ouest, Франция 
- Университет Пизы 
- Университет Милана 
- Шведский университет сельскохозяйственных наук, Упсала 

Тувинский государственный университет, РФ – координатор проекта по РФ



- Бурятская государственная академия сельского хозяйства имени В.Филипова, РФ
- Калмыцкий государственный университет, РФ
- Кубанский государственный аграрный университет
- Сельскохозяйственное предприятие «АДУЧ», РФ
- ТОО «БРАНД», РФ

Цель Проекта

содействие университетам России и Казахстана в совершенствовании методов разработки новых учебных программ, отвечающие самым насущным потребностям экономического сектора, расширения возможностей трудоустройства выпускников, и улучшения отношений между университетами и предприятиями путем создания новой магистерской специальности в области пищевой безопасности, производства и маркетинга традиционных продуктов.





Задачи:

- 1 Разработка и укрепление связей между университетами и профессиональными заинтересованными сторонами** (производители продуктов питания и продавцы; власти в области безопасности пищевых продуктов; потребители), обзор текущего состояния этих отношений , а также создание центров профессионального развития (PDC) в RU / KZ университетов
- 2 Укрепление потенциала университетов по разработке новых учебных программ, которые соответствуют потребностям экономического сектора, выявленных в ходе исследования заинтересованных сторон** (как привлечь в проект заинтересованные стороны).
- 3 Создание 3 модулей, которые будут реализованы в магистерской программе в области безопасности пищевых продуктов, производстве и продаже традиционных продуктов питания.** Магистерская программа будет состоять из 120 кредитов ECTS с признанием 4 университетах России 3 университетах Казахстана
- 4 Укрепление отношения между Российскими и Казахстанскими университетами, а также между Европейскими университетами и вузами Казахстана и России в области безопасности пищевых продуктов и теории и практики производства продуктов питания**



Деятельность и Результаты работы по проекту :

ВАЖНО:

- Проект содействует реализации Государственной программы индустриально-инновационного развития Республики Казахстан на 2015-2019 годы.
- Реализация проекта осуществляется в соответствии с рабочим планом проектной заявки. Решения принимаются коллегиально, часто - через видеоконференции с участием всех партнеров
- Интернет – инструменты содействуют эффективному внутреннему управлению и мониторинг плана реализации проекта, обеспечивают коммуникацию между партнерами, связь с потенциальными заинтересованными лицами: <https://trello.com/tradprotempus>;
<http://www.supagro.fr/tradpro/>
- Проект организывает обучение по разработке образовательной программы; работе с предприятиями; некоторым аспектам содержания образовательной программы



Деятельность и Результаты работы по проекту :

ВАЖНО:

- Проект организывает обучение по разработке образовательной программы; работе с предприятиями; некоторым аспектам содержания образовательной программы
- Использование разных форм обучения ППС, в т.ч. Дистанционная, некоторые видео сейчас доступны уже:
 - ✓ Assessing Training Needs- part 1 [50:00]: http://youtu.be/p7XyVTTAw_M
 - ✓ Assessing Training Needs- part 2 [47:00]: <http://youtu.be/Qsnw8rYP9Jo>
 - ✓ Instructions for next work and next step [18:00]:
<http://youtu.be/LMyEWNKu-Mc>



Деятельность и Результаты работы по проекту :

Составлены на английском языке, переведены на русский, и проведены два анкетирования, направленные на выявление существующего уровня взаимоотношений: «ППС университета-предприятия». Результаты исследования показали:

- сотрудники университетов способны и хотели бы сотрудничать с профессионалами (как государственными, так и частными компаниями).
- четыре основных способа развития партнерских отношений между университетами и предприятиями: стимулирование сотрудников университета финансовым бонусом, большее участие специалистов в разработке учебных программ с учетом их потребностей. организация ежегодных ярмарок вакансий и других мероприятий (карьерный день, круглые столы ...), где обучающиеся и представители предприятий и учреждений могут встретиться; решение проблемы человеческих ресурсов (качественный подбор кадров, повышение квалификации работающих специалистов).

Деятельность и Результаты работы по проекту :

Выявление и анализ потребностей (компетенций) заинтересованных лиц в области производства пищевых продуктов, пищевой безопасности, маркетинге пищевых продуктов (анкетирование, интервью, изучение нормативной документации). Результаты:

Количество участников в Казахстане:



Количество предприятий	Обучающиеся, недавние выпускники	Преподаватели и исследователи
29	179	75

Результаты опроса:

	Knowledge	Know how	Behaviour
Food production /Производство продуктов питания:	<p>Управление производством (технологическими процессами, современным оборудованием)</p> <p>Товароведение сырья и готовой продукции</p> <p>Метрология</p> <p>Проектирование предприятий по производству продуктов питания</p> <p>Инновационные технологии, разработка рецептур</p> <p>Нормативно-техническая документация</p> <p>Научная и исследовательская работа (планирование, организация, проведение)</p> <p>Технология приготовления национальных мясных продуктов</p> <p>Технология приготовления национальных кисломолочных продуктов и сыров</p> <p>Традиционная технология убоя животных</p> <p>Консервирование дикоросов</p> <p>теоретические основы и методы переработки молока и мяса сельскохозяйственных животных, принципы использования заквасок и культур микроорганизмов.</p>	<p>Улучшение качества сырья, готовой продукции</p> <p>Технология контроля качества</p> <p>Умение адаптировать и работать на современном оборудовании</p> <p>Совершенствование и повышение эффективности технологических процессов</p> <p>Калькуляция технических и экономических показателей</p> <p>Разработка проектно-сметной документации предприятия</p> <p>Разработка новых рецептур , технических условий, технологических карт</p> <p>Умение производить бескровный убой животных</p> <p>Организация технологии производства национальных продуктов из молока и мяса сельскохозяйственных животных</p> <p>методы анализа, обобщения и систематизирования результатов научных работ по комбинированию продовольственного сырья</p>	<p>Ответственность</p> <p>Управление персоналом</p> <p>Ориентация на достижение</p> <p>Командная работа и сотрудничество</p> <p>Инициативность</p> <p>Конкурентоспособность</p> <p>Уверенность в себе</p> <p>Дисциплинированность</p> <p>Любознательность</p> <p>Креативность</p>

Результаты опроса:

	Knowledge	Know how	Behaviour
Пищевая безопасность:	<p>Сертификация, стандартизация</p> <p>Отраслевые стандарты качества и безопасности</p> <p>Система менеджмент и качества</p> <p>Метрология, стандартизация</p> <p>Способы и средства контроля</p> <p>Правовая и нормативная документация</p> <p>Методы управления качеством</p> <p>Идентификация и фальсификация пищевых продуктов</p> <p>Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов и норм ее обеспечения</p> <p>Современные методы оценки соответствия продукции и технологических процессов</p> <p>Проблемы безопасности продуктов питания, основные критерии продовольственной безопасности</p>	<p>Проведение технологической экспертизы</p> <p>Современные приборы и методы анализа</p> <p>Управление документацией СМК</p> <p>Изучение отечественного и зарубежного опыта</p> <p>Научные знания</p> <p>Осуществлять предупредительный и текущий санитарно-эпидемиологический надзор; проводить мероприятия по предупреждению пищевых отравлений; Определять опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе; определять опасности химическими и биологическими ксенобиотиками</p> <p>Принципы построения многоуровневой системы пищевой безопасности предприятия</p> <p>Умение определять и проводить необходимые испытания по установлению безопасности продовольственного сырья, идентификации и фальсификации продуктов питания</p> <p>Уметь определять природные и неприродные компоненты продовольственного сырья и пищевых продуктов, оказывающие вредное воздействие на организм человека.</p>	<p>Аналитическое мышление</p> <p>Ответственность</p> <p>Межличностное понимание</p> <p>Гибкость</p> <p>Принятие управленческих решений</p> <p>Аккуратность</p> <p>Принципиальность</p> <p>Профессиональная компетентность</p>

Результаты опроса:

	Knowledge	Know how	Behaviour
/ Маркетинг традиционных продуктов питания:	<p>Иностраный (профессиональный ориентированный) язык Менеджмент; Маркетинг; Бренд-менеджмент Управление продажами; Бизнес-планирование Методы социологических и прикладных исследований Психология Специфика маркетинговой деятельности на предприятиях пищевой промышленности; Маркетинговую составляющую всех стадий создания и движения товара от его замысла до реализации спроса на него; Роль маркетинговых исследований в планировании специализации предприятия; методы организации исследований, сбора и обработки маркетинговой информации; методику проведения маркетинговых исследований рынка; методики выбора целевых рынков; содержание комплекса маркетинга; методики разработки маркетинговых планов; принципы маркетингового ценообразования; технологию сбыта товаров; методы формирования каналов товародвижения; способы продвижения товаров и другие инструменты воздействия на поведение потребителей; особенности международного маркетинга</p>	<p>Ориентация на обслуживание клиента Использование информационных технологий Творческое мышление Владение информацией Умение анализировать и прогнозировать рынки сбыта продукции с учетом особенностей потребителей Систематизировать и обобщать информацию касательно маркетинговых исследований рынка Составление плана маркетинга, организация оперативного контроля хода его выполнения Разработка и реализация маркетинговой политики предприятия с учетом конкретного бизнеса и особенностей его внутренней и внешней ситуации; Умение использовать технологии управления активами торговой марки; уметь применять на практике методы анализа и инноваций в брендинге Управление конкурентной средой Формировать ассортимент выпускаемой продукции на пищевом предприятии; применять порядок и методы организации и планирования информационно - исследовательской деятельности предприятия; формировать стратегию и ценовую политику предприятия; использовать нормативно-правовые документы в своей</p>	<p>преданность компании Гибкость; психология отношений лидерство ; обучаемость Самоконтроль; адаптация самосовершенствование коммуникабельность, предприимчивость, умение работать с потребителями Креативность; любознательность умение работать в команде мышления и обобщения, анализа, восприятия информации, постановки цели и выбору путей ее достижения; логически верного, аргументированного и ясного построения устной и письменной речи; кооперации с коллегами и работы в коллективе</p>

Деятельность и Результаты работы по проекту :

- Результаты исследования являются основой для разработки содержания магистерской образовательной программы
- Три рабочие группы сформированы по трем направлениям: производство продуктов питания, пищевая безопасность, маркетинг продуктов питания для разработки 3 модулей, их содержания объемом 15 ECTS каждый
- Рабочие группы проходят обучение на английском языке в вузах ЕС с 18.05.2015 по 31.05.2015 и работают над содержанием модулей. После завершения обучения в ЕС разработка модулей, их содержания продолжится онлайн

Деятельность и Результаты работы по проекту :



Центры Профессионального Развития (PDC) созданы в университетах для содействия развитию взаимоотношений с предприятиями, организации обучения сотрудников предприятий по направлениям: Производство продуктов питания, пищевая безопасность и маркетинг продуктов питания. Менеджеры PDC прошли обучение 20.10-25.10 в SUPAGRO, Монпелье, Франция



Важно:

- Проект способствует развитию одного из основных направлений деятельности университета – пищевая безопасность, производство продуктов питания.
- Университет активно внедряет технологию дуального обучения, когда обучение одновременно проходит в стенах ВУЗа и на производстве (выездные практические занятия). К предприятиям, закрепленным в качестве базы для проведения занятий, относятся: предприятия по переработке молока, мяса, а также предприятия непосредственно участвующие в производстве продуктов питания, сельскохозяйственные формирования, осуществляющие разведение и выращивание крупного рогатого скота различных направлений продуктивности, лошадей, овец, птицы.
- В рамках программы ГПИИР КГУ имени А. Байтурсынова занимается разработкой образовательных программ первого цикла (бакалавр) в области производства продуктов питания, поэтому создание магистерской программы, отвечающей европейским стандартам и потребностям Казахстана, является перспективным, и обеспечивает устойчивость результатов проекта. В университете, и регионе в целом есть благоприятная среда для устойчивого развития проекта.



**ИСКРЕННЕ БЛАГОДАРИМ
ВАС ЗА ВНИМАНИЕ
К ПРОЕКТУ.**

КГУ имени А.Байтурсынова