

Концепция Регионального семинара

«Механизмы и инструменты совершенствования учебных программ для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой отрасли»

Предисловие

Производство и переработка пищевой продукции являются одной из важных областей экономики Кыргызской Республики и Республики Таджикистан. По данным ФАО (Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН) на долю предприятий Кыргызстана приходится 22%, а Таджикистана - 18% пищевой продукции произведённой в Центральной Азии.

В Кыргызстане работают более 300 перерабатывающих и 300 000 производственных компаний. В Таджикистане - около 600 перерабатывающих и 27 000 производственных компаний. При этом менее 1% переработчиков экспортируют свою продукцию в Россию, Казахстан, Китай, Афганистан, Иран и Турцию.

Стратегия развития Центральной Азии (CADS) ООН на 2016-2030гг. в качестве одной из приоритетных задач предусматривает повышение качества пищевой продукции для интеграции экономики стран с глобальной экономической системой, вовлечение в международную торговлю и устранение препятствий, замедляющих развитие бизнеса.

Национальные стратегии развития Кыргызской Республики и Республики Таджикистан выделяют повышение качества и безопасности пищевой продукции в качестве приоритетных направлений.

Внедрение современных систем контроля и сертификации сельскохозяйственной продукции международных стандартов позволит малому и среднему бизнесу Кыргызстана и Таджикистана поставлять крупные объёмы качественной пищевой продукции востребованной на международных рынках.

Важным инструментом повышения конкурентоспособности пищевой продукции, увеличения её объёмов и качества является совершенствование содержимого образовательных программ и дальнейшее укрепление потенциала вузов по подготовке специалистов (технологов), обладающих знаниями по внедрению и соблюдению обязательных стандартов пищевой безопасности для экспорта (Global GAP для производителей и HACCP для переработчиков).

Цель семинара

Цель семинара – координация и обмен опытом разных этапов цепочки производства пищевой продукции (производство, упаковка, дистрибуция, сервис, транспортировка, хранение, переработка и т.д.) в следующих сферах:

1. внедрения стандарта Global GAP и HACCP;
2. разработки учебных программ;
3. долгосрочного сотрудничества между вузами и предпринимателями.

Задачи

1. Выработать предложения и рекомендации по дальнейшему совершенствованию учебных программ и модулей.
2. Разработать модель контроля знаний выпускников вузов с участием предпринимателей для повышения качества обучения студентов стандарту Global GAP.
3. Сформулировать механизм партнёрства между вузами и предприятиями по производству и переработке пищевой промышленности.

Описание семинара

Около 30 участников семинара из Кыргызстана и Таджикистана в течение одного дня примут участие в работе трёх секций. Будут рассмотрены вопросы разработки модулей, их содержания, учебной нагрузки и методик обучения студентов. Также участники обсудят вопросы вовлечения бизнес-ассоциаций и предпринимателей в оценку компетенций выпускников вузов для корректировки и обновления текущих учебных программ и модулей и установления долгосрочного сотрудничества между вузами и предпринимателями.

Участники

Лица, вовлечённые во внедрение стандартов пищевой безопасности и их контроль.

- ❖ Представители министерств и ведомств.
- ❖ Преподаватели вузов.
- ❖ Предприниматели.
- ❖ Представители бизнес - ассоциаций.
- ❖ Сотрудники международных организаций.
- ❖ Исследователи.

Дата и место проведения

15 мая 2018 года, Кыргызский экономический университет им.М.Рыскулбекова, ул. Тоголок Молдо, 58, г. Бишкек, Кыргызстан

Организаторы

- ❖ Hilfswerk Austria International (HWA), филиал в Таджикистане.
- ❖ Кыргызская ассоциация плодоовощных предприятий (АППП);
- ❖ Национальная ассоциация малого и среднего бизнеса Республики Таджикистан (НАМСБ);

Инициатива внедряется в партнёрстве, в котором участвуют:

- ❖ Латвийский сельскохозяйственный университет (ЛСУ);
- ❖ Худжандский политехнический институт Таджикского политехнического университета (ХПИ ТТУ);
- ❖ Таджикский аграрный университет (ТАУ);
- ❖ Кыргызский государственный технический университет (КГТУ);
- ❖ Кыргызский экономический университет (КЭУ);
- ❖ Литовский государственный медицинский университет (ЛГМУ);
- ❖ Сельскохозяйственный университет в Кракове (УАК).

**Программа Регионального семинара
«Механизмы и инструменты совершенствования учебных программ
для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой отрасли»**

*Кыргызский экономический университет им.М.Рыскулбекова,
ул. Тоголок Молдо, 58, г. Бишкек, Кыргызстан, 15 мая 2018 года*

Время	Тематика	Выступающие
09.00-09.30	Регистрация. Кофе-брейк	x
09.30-09.35	Открытие	Модератор
09.35-09.40	Приветственное слово	Представитель Кыргызского экономического университета
09.40-10.00	<i>Практика внедрения стандарта Global GAP и HACCP в Кыргызстане и Таджикистане</i>	Мирзоравшан Кобиров, директор Центра менеджмента качества, РТ
10.00-10.20	Вопросы и ответы	Модератор
10.20-10.35	<i>Global GAP и HACCP: актуальность, принципы и подходы в обучении</i>	Умед Асланов, глава представительства Hilfswerk International в Центральной Азии
10.35-10.45	Вопросы и ответы	Руководит модератор
10.45-11.20	<i>Внедрение стандартов Global GAP и HACCP в вузах и на производстве. Примеры для внедрения HACCP в Кыргызстане</i>	Работа в малых группах
11.20-12.00	Презентации групп, обсуждения	Представители групп, модератор
12.00-13.00	Групповое фото. Обед	x
13.00-13.20	<i>Внедрение критериев оценки качества обучения специалистов и соответствия их компетенций нуждам индустрий пищевой промышленности в университетах</i>	Дарья Коджегулова, Кыргызский государственный технический университет им. И.Раззакова
13.20-13.30	Вопросы-ответы	Руководит модератор
13.30-14.00	<i>Оценка результатов обучения студентов стандартам Global GAP и HACCP</i>	Работа в малых группах
14.00-14.30	Презентации групп, обсуждения	Представители групп, модератор
14.30-14.40	Перерыв на чай, кофе	X
14.40-15.10	<i>Оценка компетенции выпускников в плодоперерабатывающих предприятиях</i>	Работа в малых группах
15.10-15.40	Презентации и обсуждения	Модератор
15.40-16.10	<i>Механизмы закрепления выпускников вузов на рабочем месте</i>	Работа в малых группах
16.10-16.40	Презентации и обсуждения	Представители групп, модератор
16.40-17.00	Рекомендации от участников. Подведение итогов. Закрытие	Модератор

Более подробная информация о мероприятии: **Умед Асланов**, электронная почта: aslanov@hilfswerk.tj

Регистрация для участия: Бишкек, р.т.: (+996 312) 46-27-44, 694132 эл.почта: fruit@elcat.kg (Ассоциация плодоперерабатывающих предприятий Кыргызстана)