



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



*Проект "Высшее образование для систем и стандартов пищевой
продукции в Центральной Азии"
№ 574005-EPP-1-2016-1-LV-EPPKA2-CBHE-JP*

**ОЦЕНКА ВНЕДРЕНИЯ НОВЫХ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ
В УНИВЕРСИТЕТАХ
ТАДЖИКИСТАНА И КЫРГЫЗСТАНА (D5.2)**

Душанбе, Бишкек, 2019

ВВЕДЕНИЕ

Оценка внедрения новых учебных модулей была осуществлена как завершительное к содержанию относящееся мероприятие после проведения пилотного обучения, завершения повышения уровня знаний и умений преподавателей, оснащения университетов необходимым оборудованием и учебной литературой.

Упомянутые мероприятия были проведены в 4 университетах, принимающих участие в проекте "Высшее образование для систем и стандартов пищевой продукции в Центральной Азии", номер 574005-EPP-1-2016-1-LV-EPPKA2-SVNE-JP, финансируемым программой Европейского Союза Ерасмус+, а именно:

- Политехнический институт Таджикского технического университета (ХПИТТУ)
- Таджикский аграрный университет (ТАУ)
- Кыргызский государственный технический университет (КГТУ)
- Кыргызский экономический университет (КЭУ)

Оценку провели совместно преподаватели в проекте вовлечённых университетов из стран Европейского Союза и Центральной Азии.

Для проведения оценки были использованы материалы и документы, разработанные во время или после проведения мероприятий, относящихся к пилотному обучению, повышению квалификации, и другим к содержанию относящимся мероприятиям, а также проведены встречи Европейских преподавателей, чтобы обсудить процесс обучения, результаты и подготовить рекомендации.

Оценка включает главные сделанные выводы и рекомендации для дальнейшего развития и обеспечения долгосрочности достигнутых результатов. В первом разделе документа описаны общие выводы и рекомендации, далее таковы предоставлены для каждого в проекте участвующего университета Центральной Азии. Более развёрнутый план по обеспечению устойчивости результатов проекта предоставлен в документе "План действий по обеспечению устойчивости и долгосрочности использования результатов проекта "Высшее образование для систем и стандартов производства пищевой продукции в Таджикистане и Кыргызстане" в рамках высшего образования в четырёх университетах Центральной Азии"

1. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ, РЕКОМЕНДАЦИИ

1.1. Набранные уроки, знания, опыт

В результате проекта преподаватели вовлечённых университетов Центральной Азии получили масштабные теоретические знания и практические навыки необходимые молодым специалистам, изучающим производство и переработку качественной и безопасной пищевой продукции. Преподаватели получили значительную информацию и знания о внедрении и применении систем Global GAP и HACCP, о новейших технологических решениях по переработке продовольствия, о менеджменте систем качества, о вопросах гигиены продовольствия, микробиологии, токсикологии и о других аспектах. Очень ценной была признана возможность увидеть, познать и освоить опыт введения требований нормативных актов Европейского Союза, относящихся к производству и переработке пищевой продукции в Польше, Литве и Латвии.

1.2. Дальнейшее использование набранных уроков, знаний, опыта

Полученные знания, навыки и материалы в дальнейшем будут использоваться для проведения обучения студентов, поступивших на учёбу в модернизированные программы, дальнейшего совершенствования учебного процесса, а также для информирования и образования предпринимателей и фермеров во время семинаров и консультаций. Оборудование будет использоваться для лабораторных работ. Учебная литература - для повышения уровня знаний преподавателей и студентов. Пособия (фильмы и тесты) - для освоения или укрепления знаний в соответствующей тематике. Методика по оценке качества модернизированных учебных программ - для постоянной оценки и усовершенствования содержания, форм обучения, уровня знаний преподавателей, материально технической базы и других факторов, влияющих на качество и результаты высшего образования.

1.3. Основные выводы

Проект дал возможность:

1) повысить знания, навыки и профессиональную компетентность преподавателей вовлечённых университетов Центральной Азии,

2) создать методiku, которая будет в дальнейшем способствовать проведению постоянной оценки и усовершенствованию содержания, форм обучения, уровня знаний преподавателей, материально технической базы и других факторов, влияющих на качество и результаты,

3) улучшить материально техническое оснащение,

4) провести пилотное обучение и убедиться в соответствии нового содержания и учебных форм выбранным учебным программам и уровню обучения.

Процессы и элементы требующие улучшения:

- Уровень основных знаний студентов часто был недостаточным, что не позволяло им в полной мере и объёме освоить новое содержание.
- Студенты слабо владеют английским языком. Некоторые вовсе не владеют. Некоторые студенты в Таджикистане слабо знают русский язык. Это препятствует качественному освоению знаний, предоставленными преподавателями европейских университетов.
- Студенты имеют недостаточные навыки работать самостоятельно, делать практическую работу, работать в лабораториях.
- Ограниченные возможности использования информационных технологий препятствуют освоению содержания, именно законодательства и нормативных актов, демонстрировать примеры, проводить практические занятия.
- Технический персонал в лабораториях имеет недостаточные навыки и низкую мотивацию.
- В некоторых университетах преподаватели до разработки этого документа слабо освоили возможности и применение закупленного лабораторного оборудования.

1.4. Рекомендации

• Для преподавателей

Продолжать профессиональное совершенствование, для этого используя полученные учебные материалы, источники знания, указанные коллегами европейских университетов, опыт отраслей. Рекомендуются постоянно и регулярно организовать обмен опытом между преподавателями внутри университета, факультета. Постоянно усовершенствовать учебные материалы. Распространять полученные знания, навыки и опыт среди

студентов, коллег в университетах, предпринимателей и фермеров.

- ***Для университетов***

Внедрить предмет менеджмента системы качества в других учебных курсах. Продолжать внедрение и аккредитацию новых учебных курсов. По возможности использовать разработанную методику по оценке качества учебных программ - для постоянной оценки и усовершенствования других учебных программ. Способствовать разработке методических учебных материалов.

Продолжать совершенствование технического оснащения лабораторий, внести в ежегодный бюджет финансирование для приобретения лабораторных принадлежностей, реагентов, обслуживания оборудования. Создать учебную среду с доступным компьютерным оснащением и постоянным, скоростным интернетом. Рекомендуются организовать подготовительные курсы по химии, биологии, другим предметам, формирующим основу модернизированных учебных программ для поступающих или вводные курсы в первом семестре обучения. Рекомендуются в будущем увеличить удельный вес практических занятий и лабораторных работ.

Рекомендуется постоянно и регулярно организовать внутренние мероприятия повышения квалификации, знаний, умений для преподавателей, и поощрять их участие на курсах, семинарах, организованными другими организациями.

- ***Для социальных партнёров***

Социальными партнёрами подразумеваются: отраслевые ассоциации, предприятия пищевого производства и переработки, государственные учреждения, связанные с созданием или использованием знаний в соответствующих отраслях и с развитием высшего образования.

Постоянно передавать университетам предложения о нуждах индустрий. Способствовать обучению специалистов пищевой отрасли по вопросам менеджмента системы качества. Способствовать трудоустройству молодых специалистов. Вовлечь учёных в решении актуальных проблем производителей и переработчиков пищевой продукции. Предпринимателям приглашать студентов для прохождения практики на предприятиях. По возможности принимать участие в

материально техническом обеспечении заключительных работ студентов.

- ***Для будущих проектов***

Тщательно организовать набор студентов в пилотные группы обучения, при отборе оценить уровень соответствующих знаний, а также знание языков. В последующих проектах обращать внимание на аспекты связанные с и влияющие на качество, безопасность пищевой продукции и её долгосрочном влиянии, таких как экологическая безопасность, безотходное производство и другие. Увеличить время индивидуальной стажировки преподавателей в высших учебных заведениях Европейского Союза. Продолжать укреплять сотрудничество преподавателей и ученых университетов Центральной Азии и Европейского Союза.

2. ХУДЖАНДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ТАДЖИКСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА

2.1. Набранные уроки, знания, опыт

Пилотное обучение, руководимое европейскими коллегами, было ценным и содержание легко воспринималось студентами. Материалы лекций и практических занятий были изложены последовательно и легко воспринимались. Студенты и магистранты повысили свои знания о системах GLOBAL GAP и НАССР, которые очень необходимы для новых специалистов. Европейские коллеги показали высокую профессиональную подготовку, особенно в микробиологии, санитарии и гигиене, а также в токсикологии продовольствия. Преподаватели изложили учебные темы понятно, конкретно. Были использованы современные, интерактивные методы обучения, порождающие активное участие студентов во всём учебном процессе.

Преподаватели, студенты и магистранты получили знания о применении систем GLOBAL GAP и НАССР в производстве пищевых продуктов, о критических точках контроля, о системе интегрированного управления сельским хозяйством, о требованиях нормативных актов в сфере безопасности продовольствия, вопросах защиты интеллектуальной собственности, о новейших методах микробиологии, о вопросах использования пищевых добавок.

2.2. Дальнейшее использование набранных уроков, знаний, опыта

Совершенствованные теоретические знания и практические навыки по предметам в дальнейшем будут использоваться при чтении лекции, проведении практических и лабораторных занятий.

2.3. Основные выводы

Очень полезный проект, который дал хорошие знания и навыки, возможность повысить профессиональные знания преподавателей, способствовал эффективному обмену опытом между преподавателями вузов-партнеров, способствовал внедрению новых дисциплин, сблизил образование с производством, создал хорошие условия для тесного контакта ученых Европы и Центральной Азии. Полученные в проекте знания и практические навыки способствуют развитию обучения студентов согласно международным стандартам и безопасности продовольствия во всей пищевой цепи.

2.4. Рекомендации

• Для преподавателей

Продолжать работу по профессиональному самосовершенствованию, тщательно изучать материалы о новых учебных предметах, разрабатывать совершенствованные учебные материалы и презентации. Рекомендуются постоянно и регулярно организовать обмен опытом между преподавателями внутри университета, факультета.

• Для университета

Продолжать внедрение новых учебных курсов и проводить их аккредитацию, продолжать работу над повышением квалификации преподавателей и над мобильностью студентов. Укреплять связи с предприятиями в разработке новых продуктов и технологий. Создать учебную среду с доступным скоростным интернетом. Рекомендуются организовать подготовительные курсы по химии, биологии, другим предметам, формирующим основу модернизированных учебных программ для поступающих или вводные курсы в первом семестре обучения. Рекомендуются в будущем увеличить удельный вес практических занятий и лабораторных работ. Рекомендуются постоянно и регулярно организовать внутренние мероприятия повышения квалификации, знаний, умений для преподавателей, и поощрять

их участие на курсах, семинарах, организованными другими организациями.

- ***Для социальных партнёров***

Проявить заинтересованность трудоустроить специалистов со знаниями системы стандартов Global GAP и НАССР. Быть осведомленными о преимуществах внедрения этих стандартов в предприятия, производящих пищевые продукты, поддерживать тесные сотрудничество отношения с ВУЗами для сближения науки и производства. Очень желательно участие предприятий в обеспечении студенческих практик.

- ***Для будущих проектов***

Продолжить сотрудничать с университетами Европейского Союза, участвовать в проектах развития для усовершенствования учебных программ и подготовки кадров, отвечающих нуждам экономики и требованиям рынка труда. Тщательно организовать набор студентов в пилотные группы обучения, при отборе оценить уровень соответствующих знаний, а также знание языков.

3. ТАДЖИКСКИЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

3.1. Набранные уроки, знания, опыт

Преподаватели, вовлеченные в реализацию проекта, усвоили знания в области налаживания сельскохозяйственного производства на основе международных стандартов, прошли курсы по тематике: система стандартов Global GAP, освоили новые знания по предметам: упаковка пищевых продуктов, технология хранения и переработка пищевых продуктов, система стандартов НАССР, схема качества сельскохозяйственных продуктов, система управления качеством, микробиология пищевых продуктов, сельскохозяйственный менеджмент, органическое земледелие, гигиена и инспекция растительных продуктов, токсикология пищевых продуктов и другие. В результате ознакомительных поездок в страны Европейского Союза, были получены знания о внедрении стандартов Global GAP и НАССР в производство. В ходе мастер-классов со стороны преподавателей Европейских университетов по определенным темам было дано обоснование актуальности по более важным темам.

3.2. Дальнейшее использование набранных уроков, знаний, опыта

Усовершенствованные звания, европейскими коллегами созданные и переданные презентации, практические материалы по новым предметам в дальнейшем будут использоваться при проведении лекций, практических и лабораторных занятий по предметам: упаковка пищевых продуктов, технология хранения и переработка пищевых продуктов, система стандартов НАССР. В настоящее время новые дисциплины внедрены в учебные планы трёх специальностей других направлений факультета агробизнеса, и по ним обучаются студенты. Методика по оценке качества модернизированных учебных программ используется для оценки качества модернизированных учебных программ.

Внедрение новых предметов в действующие учебные планы является залогом того, что в дальнейшем университет будет продолжать обучать студентов по новым дисциплинам. Приобретённые учебные книги широко используются преподавателями для разработки лекций, методических пособий, при написании и выполнении отчетов и других документов.

3.3. Основные выводы

Проект дал возможность освоить новые профессиональные знания и навыки, способствовал эффективному обмену опытом между преподавателями вузов-партнеров, способствовал внедрению новых дисциплин, сблизил образование с производством, создал хорошие условия для тесного контакта академического персонала и ученых Европы и Центральной Азии.

Во время мероприятий, проведённых в странах Европейского Союза, академический персонал ознакомился с вопросами внедрения и менеджмента системы приема, доставки, хранения продукции и поддержки эффективной взаимосвязи между производителями и торговыми сетями (в Польше), а на предприятиях, производящих пищевые продукты (в Латвии и Литве) ознакомился с системой контроля качества сырья и готовой продукции на всех уровнях производства, на уровне государственных органов и торговых сетей. При посещении университетов была дана возможность изучить деятельность научно-исследовательских лабораторий, отвечающих международным требованиям. Во время дискуссий, мастер-классов и индивидуальных встреч был поощрён обмен опытом и сотрудничество между преподавателями.

3.4. Рекомендации

- **Для преподавателей**

Постоянно осваивать материалы по новым предметам, развивать карьеру по данному направлению (стандарты Global GAP и НАССР), разрабатывать учебные материалы и презентации по каждой дисциплине (вносить новую информацию), осваивать новейшие достижения научно-технического прогресса, читать дополнительную информацию посредством интернета ресурсов и научной литературы. Полученный опыт передать коллегам, работающим с соответствующей тематике, студентам, специалистам по производству и качеству на пищевых предприятиях. Рекомендуются постоянно и регулярно организовать обмен опытом между преподавателями внутри университета, факультета.

- **Для университета**

Продолжать внедрение новых учебных курсов и проводить их аккредитацию. Продолжать работу над повышением квалификации преподавателей. Укреплять связи с предприятиями в разработке новых продуктов и технологий. Использовать разработанную методику по оценке качества учебных программ для постоянной оценки и усовершенствования модернизированных, а также других учебных программ. Создать учебную среду с доступным компьютерным оснащением и постоянным, скоростным интернетом. Рекомендуются организовать подготовительные курсы по химии, биологии, другим предметам, формирующим основу модернизированных учебных программ для поступающих или вводные курсы в первом семестре обучения. Рекомендуются в будущем увеличить удельный вес практических занятий и лабораторных работ. Рекомендуются постоянно и регулярно организовать внутренние мероприятия повышения квалификации, знаний, умений для преподавателей, и поощрять их участие на курсах, семинарах, организованными другими организациями.

- **Для социальных партнёров**

Быть осведомленными и иметь представление о преимуществах внедрения стандартов Global GAP и НАССР на предприятиях, производящих и перерабатывающих пищевые продукты. Поддерживать тесные сотрудничество с ВУЗами для сближения науки и производства. Предоставлять возможность прохождения производственной практики на предприятиях.

Трудоустраивать специалистов со знаниями системы стандартов Global GAP и HACCP.

- ***Для будущих проектов***

Продолжать сотрудничество между университетами Центральной Азии и Европейского Союза для усовершенствования учебных программ, подготовки кадров, отвечающих требованиям рынка труда, повышения профессиональной квалификации. Тщательно организовать набор студентов в пилотные группы обучения, при отборе оценить уровень соответствующих знаний, а также знание языков.

4. КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

4.1. Набранные уроки, знания, опыт

Участие в проекте дало возможность повысить потенциал преподавателей, получить педагогический опыт. Преподаватели получили актуальные знания, навыки, материалы и информацию о менеджменте систем качества на пищевых предприятиях и использовании статистических методов для управления систем качества и безопасности продовольствия. Очень полезна была информация об отступлениях в системе HACCP для малых продовольственных предприятий, распространенных в Киргизстане. Преподаватели освоили базу нормативных актов, возможности внедрения и использования GLOBAL GAP стандарта на предприятиях по производству и переработке сырья. Значимые знания были предоставлены по тематике пищевой микробиологии, токсикологии продовольствия, экспертизе продовольствия и в других предметах. Ценные знания были предоставлены о законодательстве продовольствия в странах ЕС, обеспечении безопасности продовольствия и контроле по всему циклу оборота продовольствия, о требованиях гигиены в производстве продовольствия, принципах HACCP и GLOBAL GAP.

4.2. Дальнейшее использование набранных уроков, знаний, опыта

Знания, информация и материалы будут использованы в дальнейшем совершенствовании содержания, улучшения учебного процесса, на постоянной основе в процессе обучения специалистов пищевой отрасли, а также в сфере контроля качества и безопасности продуктов питания. Полученные знания будут использованы в дальнейшей подготовке специалистов отрасли продовольствия и переработки. Полученные знания и информация будет передаваться фермерам и предпринимателям.

Методика по оценке качества модернизированных учебных программ уже была использована во время аккредитации модернизированных учебных программ в 2019 году, предоставлена другим специалистам университета как пример, и будет использоваться для оценки модернизированных программ в дальнейшей работе.

4.3. Основные выводы

В ходе проекта университет получил много ценных знаний, например, об отступлениях малым предприятиям в отношении внедрения системы НАССР, системы GLOBAL GAP и других вопросов, которые будут использоваться в совершенствовании учебного содержания и материалов. Созданная учебная лаборатория дала возможность проводить лабораторные занятия для студентов. Фильмы и тесты дали возможность приблизить употребляемые методы учения к тем формам, которые употребляются в современной образовательной среде.

4.4. Рекомендации

- ***Для преподавателей***

Продолжать сотрудничество с преподавателями высших учебных заведений Европейского союза о вопросах безопасности продовольствия и разработке системы GLOBAL GAP. Самостоятельно продолжать углублять знания о темах проекта, организовывать круглые столы и семинары с государственными структурами по надзору и частным сектором, чтобы выяснить их потребности ввиду модернизации системы высшего образования, потребности к подготовке специалистов. Усилить знания о системах производственных стандартов и упаковке продовольствия, организовывать дискуссии и семинары с представителями государственного надзора и представителями частного сектора, устанавливать их потребности для дальнейшего совершенствования учебного процесса. Рекомендуется постоянно и регулярно организовать обмен опытом между преподавателями внутри университета, факультета.

- ***Для университета***

Продолжать внедрение новых учебных курсов и проводить их аккредитацию. Продолжать работу над повышением квалификации преподавателей и над мобильностью студентов. Укреплять связи с предприятиями по разработке новых продуктов и технологий. Продолжать создание и обновление дисциплин и программ образования, направленных на реализацию международных систем и стандартов пищевой отрасли для увеличения потенциала государственного экспорта. Создать учебную среду со скоростным интернетом. Рекомендуется организовать подготовительные курсы по химии, биологии, другим предметам, формирующим основу модернизированных учебных программ для поступающих или вводные курсы в первом семестре обучения. Рекомендуется в будущем увеличить удельный

вес практических занятий и лабораторных работ. Рекомендуется постоянно и регулярно организовать внутренние мероприятия повышения квалификации, знаний, умений для преподавателей, и поощрять их участие на курсах, семинарах, организованными другими организациями.

- ***Для социальных партнёров***

Укрепить сотрудничество между университетами и предпринимателями: содействие для проведения производственной практики, содействие по совершенствованию содержания дисциплин, поддержка разработки исследовательских проектов студентов на предприятиях, участие в подготовке учебных методических материалов. Оценить возможности создания фонда предпринимателей. Привлечь преподавателей и магистров университета к совместной исследовательской работе.

- ***Для будущих проектов***

Необходимо продолжать осваивать процедуры обеспечения безопасности продовольствия и открыть новые специальности. В программе правительства Киргизстана о развитии экспорта дано задание обучать достаточное количество специалистов по обеспечению безопасности и контроля продовольственных продуктов. Дальнейшие проекты должны способствовать выполнению данной задачи путем модернизации системы высшего образования. Поэтому рекомендуется продолжать разработку учебных модулей и методов обучения и проводить практическое обучение специалистов. Тщательно организовать набор студентов в пилотные группы обучения, при отборе оценить уровень соответствующих знаний, а также знание языков.

5. КЫРГЫЗСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

5.1. Набранные уроки, знания, опыт

Проект дал знания в области безопасности пищевых продуктов. У преподавателей была возможность получить много ценной информации, теоретических и практических знаний и навыков, познакомиться с профессорами Европейских университетов, имеющих большой опыт и знания в области обеспечения безопасности продуктов. Преподаватели КЕУ получили теоретические и практические знания и советы о применении

технического регулирования на пищевых предприятиях. Особенно важны полученные знания об установлении сроков годности продуктов и новейших технологических процессах, и оборудовании. Освоению нового содержания способствовали успешно выбранные практические примеры о GLOBAL GAP в сельском хозяйстве, особенно в садоводстве. Полезной была информация о новейших методах микробиологии. Преподаватели используют полученные знания в учебной работе, чтобы улучшить и совершенствовать компетенцию молодых специалистов.

В пилотном обучении студентов приняли участие 16 студентов направления «Коммерция», профилей «Товароведение и экспертиза товаров» и «Ресторанный бизнес и сервис» и 8 преподавателей кафедры «Товароведение, товарная экспертиза и ресторанный бизнес».

Студенты получили следующие знания и навыки:

1. Умение пользоваться нормативными документами в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и оценки качества и безопасности пищевой продукции, соблюдать действующее законодательство и требования нормативных документов.
2. Умение управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты.
3. Умение обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг.
4. Владение навыками управления торгово-технологическими процессами на предприятии, регулирования процессов хранения, определения и минимизирования затрат ресурсов, снижения потерь.
5. Знание методов идентификации продовольственных товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.
6. Умение распознавать и оценивать опасности разных видов с учетом общепринятых критериев.
7. Владение навыками работы с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности.

5.2. Дальнейшее использование набранных уроков, знаний, опыта

Новые знания и материалы облегчат совершенствование учебного процесса. Полученные знания будут использоваться в дальнейшем учебном процессе, реализации лекций и семинаров,

так как это очень важно для совершенствования пищевой промышленности Кыргызстана. Все практические примеры будут применимы на практических уроках. На основании полученных знаний будут подготовлены методические указания об использовании GLOBAL GAP на сельскохозяйственных предприятиях Кыргызстана. Созданная учебная лаборатория будет использоваться для проведения лабораторных занятий для студентов. Фильмы и тесты - как методические материалы для освоения и проверки знаний.

5.3. Основные выводы

Все полученные знания очень актуальны в Кыргызстане. Получена ценная информация о внедрении, функционировании и содержании системы HACCP на практике. Знания в токсикологии важны, изучая предметы обучения по выращиванию и переработке сельскохозяйственных продуктов. Полученные знания будут полезны в совершенствовании дальнейшего учебного процесса, особенно по экспертизе продовольственных продуктов. В исследовательских работах студентов необходимо акцентировать значение микробиологических исследований в оценке качества продуктов.

Необходимо внести изменения в другие соответствующие учебные курсы, чтобы способствовать безопасности продовольствия и увеличить экспортную способность Кыргызстана. Особенно важно внедрение системы HACCP на предприятиях.

5.4. Рекомендации

- **Для преподавателей**

Собрать как можно больше практических примеров о системе качества в странах Европейского союза, чтобы включить их в дальнейшее учебное обучение. Включить полученную информацию в тематику своих занятий. Продолжать дальнейшее совершенствование модернизированных учебных программ. Разработать методические указания для созданной учебной лаборатории. Подробно изучить функции оборудования, закупленного в рамках проекта. Полученные знания использовать в совершенствовании учебного курса. Продолжить осваивать новейшую научную литературу в области токсикологии, чтобы лекции и практические занятия сделать как можно более интересными, и новые методы определения качества продовольствия. Совершенствовать знания по

определению сроков годности продуктов на практике. Рекомендуется постоянно и регулярно организовать обмен опытом между преподавателями внутри университета, факультета.

- ***Для университета***

Включить полученные материалы в развернутый силлабус. Разработать рекомендаций по менеджменту системы качества в ресторанном бизнесе и торговле продовольствием. Внедрить предмет в другие учебные программы высшего учебного заведения, например, в менеджмент, руководство бизнесом, туризм. Развернуть информационную работу о GLOBAL GAP среди студентов других специальностей высшего учебного заведения. Продолжать совершенствование технического обеспечения лабораторий. Продолжать исследования о зоонозах в Киргизстане. Вовлечь учёных в решении актуальных проблем производителей.

Создать учебную среду со скоростным интернетом. Рекомендуется организовать подготовительные курсы по химии, биологии, другим предметам, формирующим основу модернизированных учебных программ для поступающих или вводные курсы в первом семестре обучения. Рекомендуется в будущем увеличить удельный вес практических занятий и лабораторных работ. Рекомендуется постоянно и регулярно организовать внутренние мероприятия повышения квалификации, знаний, умений для преподавателей, и поощрять их участие на курсах, семинарах, организованными другими организациями.

Разработать методические указания для практических работ и семинаров, инструкции по химии продовольствия и безопасности продовольствия. Продолжить техническое оборудование лабораторий, закупать новые книги. Предмет "Управление качеством" внедрить в профилях Экономика и Менеджмент. Информировать социальных партнеров о приобретенных знаниях, в том числе ассоциацию производителей мяса.

- ***Для социальных партнёров***

Проводить обучение персонала пищевой отрасли, в том числе обучение персонала ресторанов, по вопросам менеджмента системы качества. Использовать Литовский опыт по внедрению НАССР на предприятиях Киргизстана. Предпринимателям приглашать студентов на свои предприятия для прохождения

практики. Принимать участие в материально техническом обеспечении заключительных работ студентов. Способствовать трудоустройству молодых специалистов. Предприятиям пищевого производства дать студентам возможность увидеть производство через экскурсии и проведения обзорных лекций. Дать преподавателям возможность проходить на предприятиях стажировку для получения практических знаний и навыков.

- **Для будущих проектов**

Развить содержание и развернуть обучение по вопросам менеджмента системы качества и в других областях высшего обучения. Принимая во внимание значимое место сельского хозяйства в экономике Киргизстана, по возможности включить тематику GLOBAL GAP в последующие проекты. Больше проводить практических занятий и включить исследовательские стажировки. В будущих проектах по возможности включить индивидуальные месячные стажировки преподавателей, чтобы был обеспечен индивидуальный подход с возможностью получения специфических практических навыков. Тщательно организовать набор студентов в пилотные группы обучения, при отборе оценить уровень соответствующих знаний, а также знание языков.

*Этот материал разработан при поддержке программы
Европейского Союза Erasmus +.*

*Содержание документа является точкой зрения партнёров проекта.
Исполнительное агентство по образованию, культуре и аудиовизуальным
средствам и Европейская комиссия не несут ответственность за
содержание документа.*