



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*

**ПЛАН ДЕЙСТВИЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ
УСТОЙЧИВОСТИ И ДОЛГОСРОЧНОСТИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОЕКТА
“ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ ДЛЯ СИСТЕМ И СТАНДАРТОВ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ТАДЖИКИСТАНЕ И КЫРГЫЗСТАНЕ”**

I. Общая информация

План действий по обеспечению устойчивости и долгосрочности использования результатов проекта "Высшее образование для систем и стандартов пищевой продукции в Таджикистане и Кыргызстане", подготовлен для обеспечения устойчивости и дальнейшего целесообразного использования достигнутых результатов. Проект внедрён при финансовой поддержке программы Европейского Союза Ерасмус+ с 15 октября 2016 года по 14 октября 2019 года.

Проект нацелен на приведение системы высшего образования в Таджикистане и Кыргызстане к нуждам пищевой и перерабатывающей промышленности Таджикистана и Кыргызстана, через разработку и внедрение новых учебных модулей по международным системам и стандартам пищевой безопасности, повышения уровня знаний преподавателей университетов Центральной Азии, улучшения материально технического оснащения, развития сотрудничества между учреждениями высшего образования, индустриями пищевого производства и переработки и государственными структурами.

В рамках Проекта разработаны и внедрены учебные модули по стандартам и системам, обеспечивающим пищевую безопасность на уровне производителей/фермеров (Global GAP – надлежащая сельскохозяйственная практика) и переработчиков (НАССР – оценка рисков и критические контрольные точки).

Индикаторы результатов Проекта:

№	Выполненные задачи	Измеримые индикаторы результатов проекта
1.	Модернизировано высшее образование в 4 университетах Центральной Азии (2 в Таджикистане и 2 в Кыргызстане).	Разработаны и внедрены новые учебные модули в 9 учебных программах в четырёх университетах Центральной Азии.
2.	Обеспечено соответствие содержания системы высшего образования нуждам пищевой и перерабатывающей промышленности.	Рекомендации предпринимателей пищевой промышленности интегрированы в новых учебных модулях.
3.	Увеличен потенциал учреждений высшего образования.	Повышен профессиональный уровень 45 преподавателей. Развита учебная инфраструктура (созданы учебные лабораторий в 3 университетах, расширено разнообразие и количество учебной литературы в 3 университетах ЦА).
4.	Налажены связи между учреждениями высшего образования и пищеперерабатывающими предприятиями Таджикистана и Кыргызстана.	Проведено 15 встреч с участием более чем 600 участников, представляющим университеты, отрасли и соответствующие государственные структуры. Налажен диалог между университетами, бизнес предприятиями и ассоциациями, представляющими интересы бизнеса.
5.	Улучшены связи между учреждениями высшего образования в Таджикистане, Кыргызстане и странах ЕС	Начаты новые совместные инициативы.

Все выдвинутые задачи выполнены и результаты достигнуты. Результаты и план обеспечения их качества и долгосрочности были обсуждены во время завершительной встречи партнёров, проведённой в августе 2019 года в Таджикистане.

Дополнительные результаты по Таджикистану:

а) Организовано и **проведено отдельное обучение по особенностям стандарта Global GAP и его практической применимости в производственной среде в условиях Таджикистана для 19 преподавателей соответствующих кафедр ХПИТТУ и ТАУ**. Обучение проводилось четыре недели, в объёме - 32 часа. Данное обучение было проведено за счёт внешних источников финансирования, которые привлёк один из партнёров проекта. В основу тренинга было положено практическое изучение всех требований (219 контрольных точек) стандарта Global GAP для фруктов и овощей, изучение процедур, анализа рисков, инструкций и записей, которые регламентируются стандартом.

В дополнении к полученным знаниям в рамках проекта HECAFS данный **тренинг предоставил возможность преподавателям практический опыт внедрения стандарта в фермерских хозяйствах, включая систему ведения документации, подготовку к аудиту и инспекции**.

б) **Сформирована пилотная платформа по сотрудничеству и взаимодействию между наукой и предприятиями пищевого сектора** на базе ХПИТТУ. Платформа объединяет пищеперерабатывающие предприятия, местных экспертов, технологов, лаборатории и ХПИТТУ северной части Республики Таджикистан.

Основная задача платформы заключается в следующем:

- Внедрение международных стандартов качества и пищевой безопасности в производственную практику.
- Стимулирование сотрудничества между наукой и бизнесом
- Повышение взаимодействия учреждений высшего и профессионального образования и предприятий.
- Повышение конкурентоспособности вузов за счёт повышения их способности совмещать образовательный процесс с практикой освоения и внедрения передовых технологий, техники, управленческих инноваций, генерирования знаний и превращения их в капитал.

Платформа уделяет внимание обсуждению научно-технологических вопросов, такие как разработка рецептур и технологий производства пищевой продукции с целью увеличения продуктовой линейки, повышения качества и пищевой безопасности, а также снижение себестоимости производства местных пищеперерабатывающих предприятий.

Встречи и тематические заседания платформы проходят три – четыре раза в год на базе ХПИТТУ и действующих предприятий севера страны.

с) **Проведен ряд отраслевых встреч с предприятиями пищевого сектора**. На базе ХПИТТУ и ТАУ для обсуждения вопросов сотрудничества и повышении уровня пищевой безопасности, разработки и внедрения “know-how” в производственную практику. Особое внимание уделяется вопросам повышения конкурентной способности предприятий как на внутреннем, так и на внешних рынках страны. Обсуждаются основные требования традиционных и потенциальных рынков в отношении качества и пищевой безопасности продукции.

д) **Проведено 13 информационных сессий посвященных актуальности и особенностям стандарта Global GAP для работников соответствующих государственных ведомств и министерств** в Республике Таджикистан с целью подготовки планов и реализации мер по формированию условий для их внедрения.

е) На базе Государственного Комитета по Инвестициям и Управлению Государственным Имуществом Республики Таджикистан **сформирована рабочая группа из представителей государственного и частного секторов по созданию благоприятной среды для внедрения Global GAP в производство сельскохозяйственной продукции.** Проведено пять заседаний рабочей группы, разработан План мероприятий по реализации Программы по созданию благоприятной среды для внедрения международного стандарта для производителей сельскохозяйственной продукции - Global GAP.

ф) В Постановлении Правительства Республики Таджикистан от 1 марта 2019 года № 95 о **Плане мероприятий по реализации 300 дней реформ по поддержке предпринимательства и улучшение инвестиционного климата** в Республике Таджикистан **внесен пункт, касающийся внедрения стандарта Global GAP в производственную практику.**

II. Запланированные меры по обеспечению устойчивости результатов Проекта в Таджикистане

Проблемы обеспечения пищевой безопасности в Таджикистане находятся на повестке дня. Актуальность подчеркнута в Послании Президента Республики Таджикистан Эмомали Рахмон от 26.12.2018 года. Принят Закон Республики Таджикистан «О безопасности пищевых продуктов» от 1 августа 2012 года № 890.

В 2015 году разработан проект национальной стратегии безопасности пищевых продуктов Республики Таджикистан, где особое внимание уделяется вопросам обеспечения пищевой безопасности на уровне послеуборочной обработки и первичной переработки продуктов питания; пищевой безопасности на уровне вторичной переработки; розничной торговле (рынки); общественному питанию и ресторанам; супермаркетам/магазинам розничной торговли; хранению (складирование), транспортировке и распределению; а также экспорту продуктов питания. На сегодняшний день прорабатывается вопрос о доработке проекта стратегии.

Эффективная реализация политики пищевой безопасности требует разработки планов действий не только на уровне производства, переработки и реализации пищевой продукции, но и на уровне привлечения ВУЗов и средне-специальных учебных заведений в подготовку специалистов по пищевой безопасности.

Для реализации поставленных целей необходимо:

- внедрение в соответствующих технических вузах курсов по изучению международных стандартов пищевой безопасности HACCP, ISSO и Global GAP;
- повышение осведомлённости бизнес-структур о международных стандартах;
- формирование системы менеджмента, основанного на национальных стандартах, гармонизированных с международными стандартами;
- подготовка кадров, отвечающих требованиям современного рынка труда.

План достижения поставленных целей:

По завершению проекта для устойчивости будет выполнено следующее:

1. Будет создана рабочая группа из числа преподавателей, докторантов и магистрантов, которые участвовали в мастер-классах и на занятиях европейских коллег по вопросам системы

стандартов HACCP и Global GAP из ХПИТТУ и ТАУ для оказания консультационных услуг производителям и переработчикам пищевой продукции. ХПИТТУ возглавит процесс формирования рабочей группы в октябре 2019 года. В обязанность данной группы входит:

- оказание помощи производителю по вопросам понимания международной системы HACCP и Global GAP;
- первичная подготовка производственного сектора для прохождения аудита с последующим получением сертификата HACCP и Global GAP;
- определение критических контрольных точек на производстве и предоставление рекомендаций для его устранения;
- определение качества сырья и готовой продукции по международным стандартам на лабораторной базе кафедры, а также на базе производства;
- подбор соответствующих специалистов на данном предприятии.

2. Для внедрения и устойчивого развития проекта совместно с ХПИТТУ и ТАУ будет организована совместная международная конференция с Центрально - азиатскими коллегами, такими как ТУТ, Ташкентский Государственный Аграрный Университет, Бухарский инженерно-технологический институт, АТУ, КазНАУ, КГТУ, КЭУ.

На данной конференции будут рассмотрены вопросы внедрения системы стандартов HACCP и Global GAP в учебный процесс, сотрудничество учебного сектора с производственными предприятиями. Цель данной конференции распространение и внедрение международных систем стандартов в учебный процесс в странах Центральной Азии, а также тесное сотрудничество между ВУЗами, организация мобильности и студентов и преподавателей. Концепция и программа конференции будет разработана с участием ХПИТТУ, ТАУ и Hilfswerk International в ноябре 2019 года. Финансирование конференции будет согласовано и предложено региональной программе GIZ "Профессиональное образование в Центральной Азии – содействие системным подходам в области переработки пищевых продуктов".

3. Планируется рассмотреть другие учебные планы специальностей связанных с производством и переработкой сельхозпродуктов и в соответствии с рекомендациями европейских коллег и проведенных мастер-классов для преподавателей ХПИТТУ и ТАУ ввести изменения в учебный план, т.е. ввести такие дисциплины, которые обучают международным стандартам безопасности как HACCP и Global GAP. При составлении учебных планов и модулей обязательно участие производственного сектора, так, как только они определяют направление и курс необходимых знаний будущим специалистам. Исходя из этих изменений, будет подано предложение в Министерство Образования и Науки Республики Таджикистан о необходимости введения изменений в стандарт образования этих специальностей по всей Республике. В этом предложении будет раскрыто содержание каждого нового предложенного модуля с учетом требований системы стандартов HACCP и Global GAP, для подготовки высококвалифицированных специалистов в области пищевой и сельскохозяйственной продукции.

4. Планируется разработать краткосрочные учебные модули для предпринимателей и заинтересованных лиц в области системы стандартов HACCP и Global GAP с учетом оформления необходимых организационных документов.

5. Для ХПИТТУ и ТАУ будут подготовлены новые учебно - методические пособия для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий по международным системам стандартов

ХАССП и Global GAP на таджикском языке на базе учебной литературы, приобретенной в рамках Проекта. Данные учебные пособия будут размножены и доступны для обучения каждому студенту, а также будут распространены среди производителей. Подготовка учебных материалов запущена, будет завершена к сентябрю 2019 года.

6. С помощью тестов, разработанных европейскими коллегами в ХПИТТУ и ТАУ будут оценены знания студентов по изученному материалу в области международных систем стандартов ХАССП и Global GAP. Далее совместно с кафедрой программистов будут внесены дополнения в разработанную европейскими коллегами программу тестов для всех дисциплин кафедры пищевые продукты и агротехнология.

7. Наряду с проведением учебных лабораторных исследований на базе лабораторий ХПИТТУ и ТАУ, а также в полевых условиях с использованием новейших видов лабораторного оборудования, приобретенного в рамках Проекта, будут проводиться исследовательские работы для определения безопасности и качества сырья и готовой продукции. Совместно с производителями будут разработаны дипломные проекты, исследовательские работы, что даст возможность реализации полученных результатов на конкретном производстве, возможность трудоустройства, а также подготовки высококвалифицированных специалистов пищевой и с/х отрасли.

8. Для получения практических навыков на базе передовых фермерских хозяйств и перерабатывающих предприятий будут организованы опытно-экспериментальные станции, где студенты будут проходить практические занятия, производственную практику и реализовывать бакалаврские и магистратские исследования, а также некоторые специальные дисциплины, что даст возможность получить новые знания и навыки в области практических работ.

На сегодняшний день на производственной базе «Института садоводства и овощеводства АСНТ» создан филиал кафедры «Пищевые продукты и агротехнология» ХПИТТУ, где студенты на производстве осваивают знания и получают навыки в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Это даёт большую возможность совмещения теории с практикой. В ближайшем будущем совместно с ЗАО «Темуриён» и ЗАО «Фаровон» запланировано открытие филиала кафедры, где так же студенты будут проходить не только производственную практику, а также некоторые специальные дисциплины по производству и контролю качества и пищевой безопасности готовой продукции.

При успешной апробации разработанной методики обучения в Министерстве Образования и Науки Республики Таджикистан будет подано предложение о внесении данной методики проведения практических работ, как обязательный пункт в процессе обучения специальностей связанный с производством и переработкой пищевых продуктов и подготовки специалистов в данной области.

9. Для повышения квалификации преподавательского состава из государственных соответствующих ведомств и агентств (например: Таджикстандарт, Министерство Сельского хозяйства, Минздрав, Агентство по продовольственной безопасности и другие), а также специалистов предприятий и экспертов консалтинговых и общественных организаций будут приглашаться специалисты для проведения семинаров и мастер-классов по новым системам и стандартам, законодательной базе, ноу-хау а также новым тенденциям в производстве и переработке продуктов питания в ХПИТТУ и ТАУ. Это даст возможность преподавательскому составу получить новую информацию для обучения специалистов данных направлений.

10. С целью развития учебно-исследовательской базы ХПИТТУ и совместной работы с предприятиями будут согласованы темы дипломных проектов, а также исследовательских работ (в том числе заказных) на всех уровнях высшего образования в ХПИТТУ и ТАУ. Также для постоянного ознакомления с учебно-исследовательской базой на сайте ВУЗов будут опубликованы статьи и тезисы, тематика дипломных проектов и научные результаты исследовательских работ, что даст возможность производителю своевременно знакомиться с той информацией. Для выполнения данной задачи, в первую очередь будет согласовано и подписано соглашение о сотрудничестве с указанными государственными, консалтинговыми и общественными организациями.

III. Запланированные меры по обеспечению устойчивости результатов Проекта в Кыргызстане

Результаты проекта будут способствовать поддержанию «Программы продовольственной безопасности и питания в Кыргызской Республике на 2018-2023 годы». Одним из внешних факторов, влияющих на продовольственную безопасность и питание (ПБиП) является низкий уровень эффективности инфраструктуры безопасности пищевых продуктов в КР. Внутренние факторы - низкая производительность сельского хозяйства, негативно влияющая на объемы отечественного производства сельскохозяйственной продукции и являющейся причиной низкой конкурентоспособности отечественных сельхозпроизводителей; слабая инфраструктура обеспечения безопасности продуктов питания, недостаточная информированность граждан о правильном питании, создающие устойчивые риски потребления некачественных и вредных для здоровья человека продуктов.

В программе указаны основные требования к политике обеспечения ПБиП, так в КР необходимо коренным образом улучшить структуру питания за счет существенного роста удельного веса потребления богатых белками и витаминами продуктов. Для этого необходимо стимулировать рост сельскохозяйственного производства для насыщения внутреннего рынка сельскохозяйственной продукцией. Требуется повысить уровень доступности всех слоев населения к продуктам питания. Также должны действовать жесткие требования к безопасности и качеству продуктов. Граждане страны должны быть информированы и ориентированы на потребление здоровой и безопасной продукции.

В решении этой задачи важную роль играет система торговли и общественного питания страны, так как именно эта цепочка добавленной стоимости действует для потребителей.

Также результаты проекта коснутся реализации Плана мероприятий по обеспечению продвижения приоритетной продукции на рынок ЕС, утвержденный Правительством КР от 20.10.2018 г. В данном Плане обозначены в качестве одних из мероприятий, следующее: разработка образовательных программ для МСП и фермеров о преимуществах сертификации по международным стандартам и их требованиям, разработка образовательных программ (курсов в вузах) для будущих экспертов по сертификации и контролю качества пищевых продуктов, содействие развитию консалтинговых и сертификационных услуг по стандартам FSSC, ИСО, GLOBAL G.A.P, IFS, Fairtrade.

В стратегическом плане устойчивость проекта обусловлена для Кыргызской Республики ее членством в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС) и необходимостью выполнения программы Всеобщей схемы преференций (ВСП+), подписанной Кыргызским правительством и Европейской комиссией ЕС в 2018 году.

Для устойчивости результатов проекта кыргызские партнёры планируют:

1. Проведение консультаций и тренингов на базе Учебно-практического центра «Технолог» Кыргызского государственного технического университета, профессорско-преподавательским составом, вовлеченных в проект, для всех заинтересованных лиц в сфере пищевой безопасности; технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; систем менеджмента, с целью повышения конкурентоспособности, стимулирования экспорта и для повышения осведомлённости производителей пищевой продукции по стандартам безопасности пищевой продукции ИСО 22000, принципам HACCP, а также по стандарту ISO 9001.
2. Укрепление потенциала производственной и перерабатывающей промышленности за счет специалистов, обладающих знаниями по реализации и надлежащему соблюдению стандартов Global GAP и HACCP.
3. Способствование повышению конкурентоспособности компаний и создания предпосылок для начала экспорта в ЕС и другие страны.
4. Повышение конкурентоспособности университетов для привлечения и подготовки студентов, за счет обновленных учебных программ и улучшенной материально-технической базы.
5. Подготовка бакалавров и магистров, владеющих знаниями и практическими навыками выполнения на предприятии работ по созданию современных систем управления безопасностью пищевой продукции.
6. В Кыргызском экономическом университете (КЭУ) на базе Института торговли и ресторанного бизнеса будет организована постоянно действующая учебно-методическая и информационно-консалтинговая группа, для выполнения следующих задач:
 - создание базы данных торговых компаний и предприятий общественного питания и заключение с ними соглашений по оказанию им учебных, методических и консалтинговых услуг по общим результатам проекта HECAFS;
 - проведение краткосрочных учебных курсов и тренингов по изучению основ Global GAP, внедрению системы HACCP, систем менеджмента качества на основе международных стандартов ISO 9000, ISO 14000 и их семейств, а также системы менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000-2018;
 - проведение курсов по сенсорному анализу пищевых продуктов;
 - выдача сертификатов государственного образца, на основе лицензии КЭУ, полученной в Министерстве образования и науки КР, слушателям учебных курсов и тренингов.
7. Для придания результатам проекта HECAFS более устойчивого и динамичного характера, переработать рабочие учебные планы, модули, силлабусы, тесты по профилирующим предметам, утвердить их на учебно-методическом совете университета и вести на их основе учебный процесс с 01 сентября 2020 года. Для указанной учебно-методической документации получить одобрение Министерства образования и науки Кыргызской Республики для распространения в будущем в родственные университеты и колледжи страны.
8. Проведение ежегодных научно-практических конференций, Круглых столов, семинаров с участием образовательной сферы, товаропроизводителей, специалистов по качеству и безопасности пищевых продуктов, систем торговли, ресторанного бизнеса, таможенного

контроля, малого и среднего предпринимательства. Результатом таких мероприятий будет подготовка специалистов в соответствии с запросами и потребностями работодателей.

9. Разработка преподавателями кафедры “Товароведение, товарная экспертиза и ресторанный бизнес” учебных пособий по предметам, обновленным в результате работы над проектом HECAFS, методических указаний по выполнению лабораторных и практических занятий, адаптированных к использованию приборов и оборудования, закупленных в рамках проекта, финансируемого Европейским Союзом.
10. Для оценки качества знаний и определения компетентности студентов будут использованы тесты, разработанные преподавателями партнерских университетов из Латвии, Литвы и Польши, а также дополненные профессорско-преподавательским составом кафедры “Товароведение, товарная экспертиза и ресторанный бизнес” Кыргызского экономического университета.
11. Лабораторная база, обновленная в рамках проекта HECAFS, будет использована для проведения практических занятий и опытных испытаний по расширенным тематикам определения безопасности и качества пищевых продуктов. Также будут выполнены научно-исследовательские работы студентов, аспирантов, магистрантов, преподавателей.
12. В целях проведения совместных учебных, консалтинговых работ, выполнения студентами дипломных (выпускных квалификационных), курсовых работ на практических материалах предприятий торговли и ресторанного бизнеса, а также организации целевой производственной практики Институт торговли и ресторанного бизнеса будет создавать свои учебно-консультационные пункты или филиалы при ведущих предприятиях торговли, общественного питания и логистических центров.
13. Результаты проекта HECAFS, оформленные совместно с партнерами из КГТУ им. И. Раззакова, будут предоставлены Кыргызскому национальному аграрному университету им. К. Скрябина, Ошскому технологическому университету им. М. Адышева, Кыргызскому национальному университету, в которых студентам преподаются предметы по качеству, безопасности, стандартизации сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, сертификации и метрологической безопасности, системе менеджмента качества.
14. Совместно с ХПИТТУ, Кыргызский экономический университет будет проводить учебные семинары, краткосрочные курсы среди приграничных торговых компаний, осуществляющих импортно-экспортные поставки пищевых продуктов между Баткенской областью Кыргызстана и Согдийской областью Таджикистана.
15. Будет продолжена работа по популяризации результатов проекта HECAFS через массовые телекоммуникационные и информационные системы Кыргызстана, а также на конференциях, семинарах, Круглых столах, посвященных проблемам подготовки специалистов высшего образования нового поколения в области обеспечения качества, безопасности пищевых продуктов.

IV. Запланированные долгосрочные мероприятия по обеспечению устойчивости результатов Проекта в Центральной Азии (план на 5 лет)

№	Достигнутые результаты	Дальнейшие долгосрочные мероприятия по обеспечению качества и долгосрочности	Исполнители
1	Модернизировано высшее образование в 4 университетах Центральной Азии (2 в Таджикистане и 2 в Кыргызстане).		
1.1	Разработано и внедрено новое тематическое содержание.	<ul style="list-style-type: none"> На постоянной основе продолжить обучение студентов по новому и модернизированному содержанию. Регулярно пересмотреть содержание разработанных учебных модулей, особенно по отношению к той информации, которая подлежит изменениям (законодательство, стандарты и т.п.) и внести изменения. В процессе пересмотра содержания разработанных учебных модулей и внесения изменений, университетам одной страны провести работу совместно. По мере возможности делать это на региональном уровне. Разработать и внедрить методические указания для практических работ, семинаров, инструкции по проведению лабораторных работ. 	Университеты Центральной Азии
1.2	Разработаны и внедрены новые аудио визуальные учебные материалы (фильмы и тесты).	<ul style="list-style-type: none"> Ежегодно провести демонстрацию разработанных учебных материалов тематически соответствующим коллегам, которые прежде не были ознакомлены с материалами - демонстрационный семинар в каждом в проект вовлечённым университете Центральной Азии. На постоянной основе использовать материалы в учебном процессе. 	Университеты Центральной Азии
1.3	Внедрены новые методы и формы обучения.	<ul style="list-style-type: none"> В структуре учебных программ увеличить удельный вес практических занятий и лабораторных работ. Постоянно совершенствовать учебные материалы, внедряя новейшие знания. Увеличить применение таких методов обучения, как дискуссии, работа в группах, анализ ситуаций и прочих. 	Университеты Центральной Азии
1.4	Разработана и внедрена методология для оценки качества модернизированных учебных программ.	<ul style="list-style-type: none"> Постепенно внедрить и ежегодно использовать разработанную методику по оценке качества модернизированных учебных программ. Регулярно пересмотреть критерии оценки качества, по необходимости внести изменения. 	Университеты Центральной Азии
2	Обеспечено соответствие содержания системы высшего образования нуждам пищевой и перерабатывающей промышленности.		
2.1	Разработанное и внедрённое содержание соответствует нуждам предприятий пищевого производства и переработки по отношению к намерениям развития и	<ul style="list-style-type: none"> Распространять полученные знания, навыки и опыт среди предпринимателей и фермеров, таким способом поощряя интерес в тематике и способствуя сотрудничеству. Предприятиям и их ассоциациям постоянно передавать университетам предложения о нуждах индустрий по знаниям. 	Университеты Центральной Азии Ассоциации предприятий

	экспорта.		
2. 2	Созданы предварительные условия для соответствия специалистов нуждам предприятий пищевого производства и переработки.	<ul style="list-style-type: none"> • Организовать для поступающих на учёбу на модернизированные учебные программы подготовительные курсы по химии, биологии, другим предметам, формирующим основу модернизированных учебных программ для поступающих или вводные курсы в первом семестре обучения. • Уделить больше внимания к уровню английского языка учащихся, по мере возможностей обеспечить более интенсивное обучение, таким образом увеличивая их способности использовать учебную литературу и информацию доступную на английском языке. 	Университеты Центральной Азии
3	Увеличен потенциал учреждений высшего образования.		
3. 1	Повышен профессиональный уровень преподавателей вовлечённых университетов Центральной Азии.	<ul style="list-style-type: none"> • Продолжать профессиональное усовершенствование преподавателей, для этого используя полученные учебные материалы, источники знания, указанные коллегами европейских университетов, опыт отраслей. • Постоянно и регулярно организовать обмен знаниями, информацией и опытом между преподавателями внутри университета, факультета. • Организовать для преподавателей внутренние мероприятия повышения профессионального уровня, квалификации. • Поощрять участие преподавателей на курсах, семинарах, организованных другими организациями. • Включить в критерии оценки труда, выполненной преподавателями, и их достижений критерии за участие на образовательных мероприятиях и повышении умений, а также за деление знаниями и опытом с коллегами. • По мере возможности материально стимулировать (доплата, премия) преподавателей за активное повышение собственного профессионального уровня и делением знаниями и опытом. • Внедрить подход, в котором преподаватели имеют возможность посещать образовательные мероприятия, оплачиваемые университетом. • Обсудить с государственными структурами возможности бюджетирование регулярных образовательных мероприятий с помощью государственного финансирования. • Найти возможности увеличить возможности мобильности для преподавателей на международном и региональном уровне. • Уделить больше внимания уровню знаний английского языка, организовать обучение для преподавателей. • Обеспечить профессиональное совершенствование и повышение мотивации технического персонала в лабораториях. 	Университеты Центральной Азии
3. 2	Улучшено материально техническое оснащение вовлечённых университетов Центральной Азии -	<ul style="list-style-type: none"> • Продолжить усовершенствование технического оснащения созданных лабораторий. • Внести в ежегодный бюджет финансирование для приобретения лабораторных принадлежностей, реагентов, обслуживания оборудования. • Создать учебную среду с доступным компьютерным оснащением и постоянным, скоростным интернетом. 	

	созданы лаборатории, куплена современная учебная литература.	<ul style="list-style-type: none"> • Организовать практические занятия для всех тематически соотносящиеся преподавателей для освоения возможностей, функций и применения закупленного лабораторного оборудования. • Ознакомить всех соответствующих преподавателей и учащихся с новой учебной литературой. 	
4	Налажены связи между учреждениями высшего образования и пищеперерабатывающими предприятиями Таджикистана и Кыргызстана.		
4.1	Развито и укреплено сотрудничество между университетами и ассоциациями предприятий и получено взаимное понимание о проблемах, нуждах, необходимых решениях, возможных формах сотрудничества.	<ul style="list-style-type: none"> • Предприятиям и их ассоциациям постоянно передавать университетам предложения о нуждах индустрий. • Предприятиям способствовать прохождению практики на предприятиях и трудоустройству молодых специалистов. • Вовлечь учёных в решении актуальных проблем производителей и переработчиков пищевой продукции. • Организовать краткосрочные курсы по тематике Global GAP и НАССР для предпринимателей, таким образом поощряя их осведомлённость, заинтересованность, сотрудничество. • Пригласить и включить предпринимателей в рабочие группы университетов, занимающихся вопросами учебного содержания и исследований по соответствующей тематике. 	<p>Ассоциации предприятий</p> <p>Университеты Центральной Азии</p>
4.2	Частично укреплено 3-сторонне сотрудничество между университетами, ассоциациями предприятий и государственными структурами.	<ul style="list-style-type: none"> • Организовать краткосрочные курсы по тематике Global GAP и НАССР для сотрудников соответствующих государственных учреждений, таким образом поощряя их осведомлённость, заинтересованность, сотрудничество. • Пригласить и включить сотрудников соответствующих государственных учреждений в рабочие группы университетов, занимающихся вопросами учебного содержания и исследований по соответствующей тематике. • Поощрить внесение результатов проекта в разделы национальных стратегий, где выдвинуты цели и задачи по отношению к обеспечению, качеству и экспорту пищевой продукции. 	<p>Ассоциации предприятий</p> <p>Государственные структуры</p> <p>Университеты Центральной Азии</p>
5	Улучшены связи между учреждениями высшего образования в Таджикистане, Кыргызстане и странах ЕС.		
5.1	Развито сотрудничество между университетами Центральной Азии и Европейского Союза, а также между университетами Европейского Союза и ассоциациями предприятий Центральной Азии.	<ul style="list-style-type: none"> • Университетам Центральной Азии определить перспективные направления и дальнейшие нужды развития учебных программ высшего образования. • Университетам Центральной Азии создать концепты перспективных направлений и обсудить с партнёрами Европейского Союза. • Разработать новые проекты для подачи конкурсу программы Ерасмус+. • Рассмотреть возможности мобильности преподавателей вовлечённых университетов Центральной Азии и Европейского Союза. 	<p>Университеты Центральной Азии</p> <p>Университеты Европейского Союза</p> <p>Ассоциации предприятий</p>

V. Запланированные краткосрочные мероприятия по обеспечению устойчивости результатов Проекта в Центральной Азии

План разработан на период до окончания 2021 года. Мероприятия структурированы в трёх блоках: 1) знания, 2) финансирование, 3) сотрудничество и взаимодействие.

№	Блок	Действующие лица, вовлечённые организации	Период исполнения
1	Знания		
1.1	Организовать для преподавателей краткосрочные курсы, семинары обмена знаниями и опытом для повышения профессионального уровня, квалификации внутри своего университета.	Преподаватели университетов ЦА внутри своего университета	09.2019 – 12.2021
1.2	Организовать долгосрочные курсы, семинары для обмена знаниями и опытом между университетами ЦА и консалтинговыми компаниями.	Преподаватели университетов ЦА Эксперты консалтинговых компаний	09.2019 – 12.2021
1.3	Университетам ЦА организовать обучения для специалистов предприятий производителей и переработчиков пищевой продукции.	Преподаватели университетов ЦА Ассоциации и их члены - предприятия	09.2019 – 12.2021
1.4	Университетам ЦА совместно обменяться, делится материалами обучения.	Университеты ЦА	09.2019 – 12.2021
1.5	Университетам ЦА осознать определить перспективные направления и дальнейшие нужды развития учебных программ высшего образования, составить список по тематическим интересам и нуждам и выслать университетам ЕС для рассмотрения и нахождения возможностей сотрудничества.	Университеты ЦА	08.2019 - 01.2020
1.6	Организовать обмен преподавателями между университетами ЦА.	Университеты ЦА	09.2019 - 12.2021
1.7	Провести демонстрацию разработанных учебных материалов тематически соответствующим коллегам (демонстрационный семинар) в каждом в проект вовлечённым университете Центральной Азии.	Университеты ЦА	10.2019 - 11.2019
1.8	Организовать краткосрочные курсы по тематике Global GAP и НАССР для сотрудников соответствующих государственных учреждений.	Университеты ЦА	10.2019 - 12.2021
2	Финансирование		
2.1	Инициировать и создать рабочие группы национального уровня с участием университетов и государственных структур для решения проблем, связанных с ресурсами необходимыми для внедрения краткосрочных и долгосрочных мероприятий и развития.	Университеты ЦА Государственные структуры	09.2019 – 12.2021
2.2	На уровне университетов разработать и внедрить политику использования	Университеты ЦА	09.2019 – 03.2020

	лабораторного оборудования и оказания исследовательских услуг.		
3	Сотрудничество и взаимодействие		
3.1	Организовать платформу заинтересованных сторон на национальном и на региональном уровне.	Университеты ЦА Ассоциации	01.2020 – 12.2021
3.2	Организовать конференцию регионального уровня с участием всех заинтересованных сторон.	Университеты ЦА Ассоциации	До 06.2020

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.