

Робочий план проекту:

«Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України на період 2018-2019 р.»

№ п/п	Захід	Термін виконання		Результати проведеного заходу	Учасники заходу та відповідальні	Місце проведення заходу
		початок	кінець			
1	Створення робочої групи та визначення пріоритетних напрямків					
1.1	Створення робочої групи (представники м'ясопереробної індустрії, викладачі СНАУ, науковці, місцеві експерти). Організувати технічну підтримку спеціалізованого персоналу (ІТ-фахівців, перекладачів, інформаційно-медійне супроводження проекту). Визначити потенційних бенефіціарів та основних партнерів проекту (експертів та науковців) відповідно до їх сфери знань і ролі у реалізації проекту.	01.03.18 р.	01.04.18 р.	Створена робоча група. Організована технічна та інформаційна підтримка проекту. Визначені основні бенефіціари та партнери проекту.	Експерти ЕС та Тайваню Представники м'ясопереробного сектору Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедр технології м'яса. Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ
1.2	Провести зустрічі робочої групи для початкового визначення недоліків та основних пріоритетів розвитку у рамках проекту, провести огляд сучасних трендів, можливостей та недоліків індустрії України. Визначити потреби м'ясопереробного сектору у професійно-підготовлених фахівцях. Розглянути фактичні навчальні матеріали та визначитися в напрямку оновлення навчальних планів релевантних дисциплін. Провести воркшоп (з міжнародними експертами) аби запустити кампанію поінформованості щодо цілей проекту серед потенційних зацікавлених сторін. Провести опитування студентів навчальних груп та зібрати їх фідбек та пропозиції щодо покращення навчальних планів.	01.04.18 р.	01.05.18 р.	Проведені зустрічі робочої групи (за участю міжнародних експертів – онлайн) Розглянути фактичні навчальні матеріали. Визначені цілі і напрямки оновлення навчальних програм.	Експерти ЕС та Тайваню – онлайн. Представники м'ясопереробного сектору. Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедр технології м'яса. Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ, підприємства партнери
1.3	Створити веб-сторінку проекту на офіційних сторінках СНАУ, ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» (та інших потенційних	01.03.18 р.	01.06.18 р.	Створені веб-сторінки проекту на офіційних сторінках учасників.	ІТ-фахівці, перекладачі, інформаційно-медійні працівники проекту.	Сумський НАУ, підприємства

	партнерів, таких як ПАО «Міронівський хлібопродукт» та група компаній «Нива Переяславщини») з інформацією про цілі, діяльність у рамках проекту. Провести прес-конференцією з наглядними матеріалами, PR-компанією на рівні місцевих медіа.			Розроблено план інформаційно-медійного супроводження. Проведено прес-конференцію.	Представники м'ясопереробного сектору. Координатор проекту і асистенти.	партнери
1.4	Проводити інформаційно-медійну підтримку проекту з наглядними матеріалами на офіційних веб-сторінках учасників проекту, PR-компанією на рівні місцевих медіа.	01.03.18 р Постійно на протязі роботи проекту.	31.12.19 р Постійно на протязі роботи проекту.	Постійна інформаційно-медійна підтримка проекту.	IT-фахівці, перекладачі, інформаційно-медійні працівники проекту. Координатор проекту і асистенти.	Сумський НАУ, підприємства партнери
2	Активация роботи науковців та експертів та оновлення навчальних планів					
2.1	Працювати із місцевими та міжнародними експертами за для огляду існуючих дисциплін. Визначити та підготувати пакет документів щодо навчальних курсів/матеріалів, надати місцевим та міжнародним зацікавленим сторонам. Проводити роботу щодо оновлення навчальних планів релевантних дисциплін та з підготовки проведення семінарів та тренінгів учасниками проекту.	01.05.18 р.	01.09.18 р.	Опрацювання отриманих матеріалів та підготовка до проведення семінарів учасниками проекту.	Експерти ЄС та Тайваню. Представники м'ясопереробного сектору. Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедри технології м'яса. Координатор проекту і асистенти.	Сумський НАУ, підприємства партнери, міжнародні експерти
2.2	Організувати візити експертів ЄС та з інших країн до України: в університет СНАУ і на м'ясопереробні виробництва - партнери програми. Налагодити співпрацю місцевих консультантів із міжнародними консультантами. Провести 2 зустрічі робочої групи разом з представниками індустрії, СНАУ, міжнародних експертів (очікується близько 40 учасників), протоколи зустрічей оприлюднити та надати ЄБРР.	01.10.18 р.	20.10.18 р.	Проведені візити експертів ЄС та Тайваню до України: в університет СНАУ і на м'ясопереробні виробництва. Провести 2 зустрічі робочої групи близько 40 учасників, протоколи зустрічей оприлюднені та надані ЄБРР.	Експерти ЄС та інших країн Представники м'ясопереробного сектору. Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедри технології м'яса. Координатор проекту і асистенти.	Сумський НАУ, підприємства партнери, міжнародні експерти
2.3	Організувати та провести окремий 1-тижневий	08.10.18 р.	12.10.18 р.	Проведено 1-	Міжнародні експерти	Сумський

	тренінг для викладачів СНАУ та представників ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАО «Міронівський хлібопродукт» та група компаній «Нива Переяслівщини» на базі СНАУ із залученням міжнародних експертів. Зміст тренінгу: основні аспекти діяльності бізнесу та специфіка ринків ЄС та Східної Азії. Налагодити співробітництво місцевого консультанта із міжнародним консультантом з питань організації тренінгу.			тижневий тренінг для викладачів СНАУ та представників ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАО «Міронівський хлібопродукт» та група компаній «Нива Переяслівщини» на базі СНАУ.	Представником'ясопереробного сектору. Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедр технології м'яса. Координатор проекту і асистенти	НАУ, підприємства партнери, міжнародні експерти
2.4	Провести 1-тижневих тренінг, організований за участю міжнародних експертів для 20 викладачів СНАУ та 5 представників компанії ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАО «Міронівський хлібопродукт» та група компаній «Нива Переяслівщини».	12.10.18 р.	19.10.18 р.	Проведено 1-тижневих тренінг, з експертами ЄС та Тайваню для 20 викладачів СНАУ та 5 представників компанії галузі, на базі СНАУ.	Міжнародні експерти Представником'ясопереробного сектору. Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедр технології м'яса. Координатор проекту і асистенти.	Сумський НАУ, підприємства партнери, міжнародні експерти
2.5	Розробка рекомендацій щодо покращення навчальних матеріалів вибраних дисциплін, разом з представниками СНАУ та учасниками тренінгів. Зібрати рекомендації представників м'ясопереробного сектору, та результати дослідження університетів-партнерів.	01.11.18 р.	01.02.19 р.	Зібрані та опрацьовані рекомендацій щодо покращення навчальних матеріалів вибраних дисциплін.	Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедр технології м'яса. Координатор проекту і асистенти.	Сумський НАУ, підприємства партнери, міжнародні експерти
2.6	Оновити структуру та якість навчальних матеріалів обраних дисциплін, з урахуванням рекомендацій та впровадження проведення практичних занять для студентів 2 та 3 курсів та плану стажувань на виробництвах, до 60% від загального часу. Розроблення інтерактивного онлайн курсу із оновленими навчальними планами, запуск онлайн курсу. Оновлення структури навчальних планів відповідних дисциплін СНАУ, разом із	01.02.19 р.	01.03.19 р.	Оновлено структуру та якість навчальних матеріалів обраних дисциплін, з урахуванням рекомендацій.	Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедр технології м'яса. Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ за підтримки міжнародних експертів, підприємств-партнерів.

	фідбеком інших університетів та агропідприємств.					
3	Впровадження оновлених навчальних планів					
3.1	Здійснення огляду визначених оновлених навчальних програм СНАУ (погоджених з міжнародними експертами), обговорення їх на засіданнях відповідних кафедр університету. Провести зустрічі робочої групи та обговорення оновлених навчальних матеріалів задля їх офіційного затвердження. Адаптація оновлених навчальних матеріалів та впровадження в навчальний процес СНАУ.	01.03.19 р.	01.04.19 р.	Проведено адаптацію оновлених навчальних матеріалів та впровадження в навчальний процес СНАУ.	Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедри технології м'яса Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ
3.2	Ратифікувати, впровадити оновлені навчальні плани СНАУ, шляхом утворення 2 наукових груп (у кожній по 15 студентів та під керівництвом викладачів СНАУ), які пройдуть професійну підготовку використовуючи бази практик підприємств-партнерів. Проведення 60% навчання – практичним стажуванням, яке проводиться на підприємствах м'ясопереробного сектору. Організувати практичне стажування 30 студентів на основі оновлених навчальних планів.	01.04.19 р.	01.08.19 р.	Практично опрабовані оновлені навчальні програми і матеріали.	Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедри технології м'яса, студенти 2 і 3 курсу факультету ХТ. Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ, підприємства партнери
3.3	Організувати та провести професійну підготовку щонайменше 10 професорів та викладачів СНАУ релевантних факультетів, шляхом проведення стажування на підприємствах (ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАО «Міронівський хлібопродукт» та група компаній «Нива Переяслівщини»).	01.04.19 р.	01.08.19 р.	Отримано практично опрабовані оновлені навчальні програми і матеріали.	Представники м'ясопереробного сектору Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедри технології м'яса, студенти 2 і 3 курсу факультету ХТ. Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ, підприємства партнери
3.4	Організувати два 1-денних вебінари: 1- для робочої групи, 2- для студентів із залученням міжнародних експертів, задля поширення та	15.09.19 р.	30.09.19 р.	Проведено два 1-денних вебінари: 1- для робочої групи, 2-	Міжнародні експерти Представники м'ясопереробного сектору	Сумський НАУ за підтримки

	обміну знаннями та досвідом організації відповідних заходів, та покращення знання щодо потреб та динаміки розвитку місцевого та глобального м'ясопереробного сектору.			для студентів із залученням міжнародних експертів (онлайн), задля поширення та обміну знаннями та досвідом організації відповідних заходів.	Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедри технології м'яса, студенти ФХТ. Координатор проекту і асистенти	міжнародних експертів, підприємств-партнерів.
4	Підведення підсумків та подача заключного звіту					
4.1	Провести опитування викладачів та студентів навчальних груп та зібрати їх фідбек, видгуки та пропозиції щодо роботи за покращеними навчальними планами. Проведення анкетування/аналіз учасників тренінгу та надання результатів СНАУ та ЄБРР	01.10.19 р.	31.10.19 р.	Проведено опитування викладачів та студентів навчальних груп та зібрано їх фідбек, видгуки та пропозиції щодо роботи за покращеними навчальними планами.	Представники СНАУ-учасники проекту та викладачікафедри техно логії м'яса, студенти факультету харчових технологій СНАУ. Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ, підприємства партнери
4.2	Організувати та провести остаточну зустріч робочої групи аби обговорити результати проекту та підвести підсумки. В залежності від розвитку проекту, можливе створення та поширення наглядних матеріалів. Проведена фінальна зустріч робочої групи із розробкою релевантних наглядних матеріалів.	01.11.19 р.	15.11.19 р.	Проведено остаточну зустріч робочої групи, обговорено результати проекту та підведено підсумки. Розроблено релевантні наглядні матеріали.	Міжнародні експерти Представники м'ясопереробного сектору Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедри технології м'яса, студенти ФХТ СНАУ Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ, підприємства партнери
4.3	Скласти остаточний звіт, з основними положеннями, результатами та наступними кроками.	15.11.19 р.	15.12.19 р.	Складено остаточний звіт.	Представники СНАУ-учасники проекту та викладачі кафедри технології м'яса Координатор проекту і асистенти	Сумський НАУ