

# О Т Ч Е Т

## о работе ФГБОУ ДПО «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий (ФГБОУ ДПО СПИУПТ)» за 2017 год

### 1. Образовательная деятельность

ФГБОУ ДПО «Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий» (далее СПИУПТ или Институт) в 2017г. подготовил:

-58 слушателей по программам профессиональной переподготовки в объеме более 250 часов;

-788 руководителей и специалистов пищевой и перерабатывающей промышленности по программам повышения квалификации в объеме от 16 до 100 часов.

#### 1.1. Программы обучения

**Профессиональная переподготовка** проведена по 2-м программам:

«Современная техника и технология пищевых производств» и «Микробиология пищевых производств».

Основные направления **повышения квалификации (общее количество – 11):**

-«Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК»;

-«Менеджмент на предприятиях АПК»;

-«Качество и безопасность пищевых продуктов»;

-«Современная техника и технология пищевых производств»;

-«Современный бизнес и повышение эффективности продаж»;

-«Современная технология пищевых производств и контроль качества на пищевых предприятиях»;

-«Стандартизация, сертификация и управление качеством в пищевой промышленности»;

-«Микробиология пищевых производств»;

-«Пищевая биотехнология»;

-«Бухгалтерский учет на предприятиях АПК»;

-«Финансы и кредит на предприятиях АПК».

По числу участников наиболее востребованными были программы: «Качество и безопасность пищевых продуктов», «Микробиология пищевых производств» и «Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК». Количество слушателей программ 160, 155 и 87 соответственно, всего 402 чел., что составляет 51% от общего числа всех участников программ повышения квалификации.

СПИУПТ на постоянной основе ведет мониторинг потребностей предприятий по тематике подготовки кадров, корректирует обучающие программы с целью привлечения к участию максимального количества слушателей. С учетом конкуренции на рынке образовательных услуг вопросы наполняемости групп сохраняют актуальность. В рамках учебно-тематического плана СПИУПТ всегда готов предложить целый спектр семинаров по конкретным темам.

Например, по направлению **«Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях АПК»** в течение 2017г. проведено повышение квалификации по 10 темам, в том числе:

-«Практические шаги внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП»;

-«Обязательные программы предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции»;

- «Интегрированные системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе стандартов серии ISO 22 000, FSSC 22 000»;
- «Внутренний аудит в поддержании процедур ХАССП»;
- «Разработка системы прослеживаемости на пищевом предприятии»;
- «Поддержание и улучшение систем пищевой безопасности» и т.д.

По направлению «**Качество и безопасность пищевых продуктов**» у руководителей и специалистов производственных лабораторий пищевых предприятий, ветеринарных лабораторий и центров контроля качества пищевых продуктов в 2017г. из 12 предложенных тем были востребованы:

- «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции»;
- «Организация работ в лаборатории»;
- «Методы контроля качества пищевой продукции»;
- «Потребительская оценка продуктов питания. Органолептические показатели качества пищевых продуктов»;
- «Отбор проб и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции»;
- «Органолептический анализ пищевой продукции. Подтверждение компетентности экспертов-испытателей» и др.

## 1.2 Новые программы обучения в 2017г.

1.2.1 В 2017г. разработано 8 новых тем семинаров повышения квалификации:

- «Управление складской и транспортной логистикой в системе управления цепями поставок (SCM) на хлебопекарных предприятиях. Практический опыт компаний Санкт-Петербурга»;
- «Новации в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий»;
- «Практика проведения микробиологического контроля на пищевых предприятиях»;
- «Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: разработка санитарных программ. Новые методы и средства эффективной дезинфекции в производстве продуктов питания»;
- «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- «Оценка пригодности методик испытаний. Контроль качества результатов испытаний в лабораториях. Практическая реализация требований критериев аккредитации»;
- «Методы испытаний качества воды: органолептические, физико-химические и микробиологические»;
- «Современные подходы к управлению качеством продукции: новая версия стандарта ISO 22 000-2017. Новый уровень схемы сертификации FSSC 22 000 (версия 4)»;
- «Внутренний аудит. Практическая реализация требований ГОСТ Р ИСО 19 011-2012».

1.2.2 В отчетном периоде в структуре кафедры систем менеджмента СПИУПТ создано новое подразделение на правах отдела – Центр профессиональных бухгалтеров и налоговых консультантов. **Цель создания** Центра – повышение востребованности образовательных услуг Института и совершенствование качества подготовки слушателей по программам повышения квалификации «**Бухгалтерский учет**» и «**Финансы и кредит**».

СПИУПТ подал заявку в головной Институт профессиональных бухгалтеров и аудиторов России на вступление в корпоративные члены и получил Сертификат подтверждения о корпоративном членстве СПИУПТ в составе НП «Института профессиональных бухгалтеров и аудиторов России», серия К 4, №00/00372. Получено Свидетельство № А-0683/17 об аккредитации на реализацию разработанных и утвержденных НП

«ИПБ России» программ подготовки, аттестации и повышения профессионального уровня бухгалтеров.

### **1.3 Сведения о преподавателях**

В течение 2017г. количество штатных преподавателей составляло 5 чел. Число привлеченных к учебному процессу преподавателей-практиков на условиях почасовой оплаты всего – 61 человек, из них имеют ученые степени и звания – 21 человек; в том числе из вузов 7 человек, их них с учеными степенями и званиями – 7 человек.

Доля учебной нагрузки, выполненная штатными преподавателями и совместителями – 43,6 %. Доля учебной нагрузки, выполненная почасовиками всего – 56 %, в том числе из вузов – 18,9 %.

Ежегодно все штатные преподаватели Института повышают свою квалификацию по преподаваемым дисциплинам, как и руководители структурных подразделений, привлекаемые к аудиторной работе. Традиционно в Институте проводится обучение всех сотрудников, непосредственно участвующих в образовательном процессе и взаимодействующих со слушателями: в январе 2017г. проведено 9 занятий общим объемом 16 часов; количество участников - 15 чел. В рамках обучения состоялось обсуждение презентаций, подготовленных штатными преподавателями и сотрудниками-почасовиками в течение года.

### **1.4 Методическое обеспечение учебного процесса в СПИУПТ**

Важными составляющими качественного и результативного профессионального образования можно считать не только высокий уровень квалификации профессорско-преподавательского состава, но и обеспечение слушателей современными учебно-методическими материалами. В СПИУПТ уделяют большое внимание вопросам совершенствования и повышения информативности раздаточных материалов, сопровождающих учебный процесс. На стадии подготовки к проведению семинаров руководители программ тщательно подбирают раздаточный материал по теме, в который входят актуальные нормативные документы, все презентации преподавателей, конкретные методики и др.

В 2017 году заведующим кафедрой систем менеджмента проф. А.А. Бегуновым в издательстве «ГИОРД» опубликована 2-я часть учебника «Метрология. Производство продукции в пищевой и перерабатывающей промышленности», объемом 612 стр. и сдана в печать 3-я часть учебника «Метрология. Методы, средства и методики аналитических измерений в пищевой и перерабатывающей промышленности», объемом 639 стр., а также 2 методических руководства для технологов и микробиологов пищевых производств.

В периодических научных и отраслевых журналах опубликовано 10 статей. Послано в печать - 4 статьи.

### **1.5 Корпоративное обучение**

В отчетном периоде состоялись выездные занятия на базе пищевых предприятий с целью повышения квалификации персонала. Преподаватели СПИУПТ провели обучение руководителей и специалистов хлебопекарных предприятий:

- ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», г. Гатчина; Ленинградской области
- ОАО «Кингисеппский хлебокомбинат», г. Кингисепп, Ленинградской области;
- ОАО «Псковский хлебокомбинат», г. Псков;
- ОАО «Волжский пекарь», г. Тверь.

Основное направление корпоративного обучения: «Практические шаги внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП. Предварительные программы реализации системы менеджмента пищевой безопасности на предприятии. Внутренний аудит, правила проведения». Цель выездных программ - повышение качества и безопасности выпускаемой продукции. Для каждого предприятия была составлена специальная программа с учетом особенностей и уровня подготовки персонала.

### 1.6 Обучение в формате стажировки

Неотъемлемой частью учебного процесса в СПИУПТ является проведение стажировок руководителей и специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности АПК России, в т.ч. международных. **Цель стажировок** – закрепление теоретических знаний, приобретение международного практического опыта на базовых предприятиях АПК России и стран Евразийского экономического союза, зарубежных фирмах и ведущих промышленных выставках.

В 2017г. для руководителей и специалистов хлебопекарных предприятий регионов России был проведен семинар-стажировка с посещением 22 Международной продовольственной выставки стран Балтии «Riga Food 2017». В программе стажировки:

- посещение и тематические занятия на предприятиях промышленного и ремесленного хлебопечения Латвии;
- ознакомление с традиционными способами и новыми схемами приготовления теста заварных и улучшенных сортов хлеба с использованием ржаной и пшеничной муки;
- демонстрация новых видов хлебобулочных и кондитерских изделий, функциональных продуктов питания.

Статья о результатах обмена практическим опытом между российскими и латвийскими хлебопеками опубликована в отраслевом журнале «Хлебопекарный и кондитерский Форум», 2017г, № 33, с.50-52.

### 1.7 Организация отраслевых мероприятий

Государственного задания на проведение отраслевых мероприятий СПИУПТ не имеет. Однако в отчетном периоде Институт организовал и провел 3 конференции:

1. Деловой клуб «**Лучшие региональные практики национального хлебопечения России**», 15 марта 2017 г. в рамках международной выставки «Modern Bakery-2017», Москва, ЦВК «Экспоцентр». Центральная тема заседания: «Новые направления развития и наилучшие доступные технологии».

**Цель проведения** – обсуждение актуальных вопросов рынка хлебопекарной продукции и совместный поиск решений, способствующих развитию промышленного хлебопечения России в современных экономических условиях.

2. Практическая межотраслевая конференция «**Вода в пищевой промышленности – безопасность, качество, современные технологии водоподготовки**», 30 мая по 01 июня 2017г., Санкт-Петербург.

Программа конференции была составлена с учетом производственных задач, которые приходится решать на предприятиях, выпускающих бутилированную воду, а также использующих воду в качестве одного из основных видов сырья: пищевые компании-изготовители соков, пива и напитков, хлеба и хлебобулочной продукции, а также кондитерские и мукомольные предприятия.

3. Научно-практическая конференция «**Качество и безопасность пищевых продуктов на потребительском рынке**», 25 октября, Санкт-Петербург.

Пленарный доклад был посвящен практическим шагам по реализации «Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030г.» (утв. Распоряжением Правительства РФ от 29.06.2016г.).

В рамках конференции состоялась **Стратегическая сессия «Ветеринарные сопроводительные документы»**, на которой рассмотрены изменения в законодательстве в связи с оформлением с 01.01.2018г документов на сырье животного происхождения исключительно в электронной форме.

## **2. Консультационная деятельность СПИУПТ**

СПИУПТ по традиции на безвозмездной основе консультирует специалистов пищевых предприятий, прошедших обучение в нашем Институте и развивает такую форму предоставления актуальной информации как Круглые столы. Их преимущество перед семинарами в том, что имеется возможность в режиме вопрос-ответ получить нужную информацию в концентрированном виде, оперативно задать вопросы опытным, практикующими специалистам, поучаствовать в дискуссии, выразить мнение, обменяться опытом с коллегами.

В отчетном периоде проведено 8 Круглых столов по темам:

- «Оценка пригодности методик испытаний. Контроль качества результатов испытаний в лабораториях. Практическая реализация требований критериев аккредитации»;
- «Закон о торговле – теория, практика, применение. Оптимизация работы с розничными сетями»;
- «Подготовка и контроль качества воды для производства пищевых продуктов»;
- «Правила хранения, оборота и учета прекурсоров, наркотических средств и психотропных веществ в РФ»;
- «Метрологическое обеспечение производственной деятельности на предприятиях АПК»;
- «Новые требования к оформлению организационно-распорядительных документов в организациях»»
- «Оценка соответствия пищевой продукции высокого качества»;
- «Маркировка пищевой продукции. Практическая реализация требований законодательства».

## **3. Научная деятельность СПИУПТ**

Основные направления научной работы ФГБОУ ДПО СПИУПТ связано с исследованиями в области технологии, микробиологии и биохимии дрожжей:

- в 2017г. продолжена работа по селекции и обеспечению дрожжевых заводов России и Белоруссии стартовыми культурами. Институт на постоянной основе оказывает предприятиям научно-техническую консультативную помощь в поддержании высокой биохимической активности целевых штаммов дрожжевых культур.

В отчетном периоде в СПИУПТ продолжили работу созданные ранее научно-практические «школы»: «Школа хлебопека и кондитера», «Школа пивовара», «Школа микробиолога», «Школа метролога». Профессиональные «школы» активно содействуют распространению накопленного мирового и отечественного практического опыта, предоставляют слушателям приоритетное право знакомиться с новыми технологиями, создают основу развития и совершенствования консультационной деятельности.

## **4. Новые направления работы СПИУПТ**

Новым направлением деятельности СПИУПТ стало проведение межлабораторных (сличительных) сравнительных испытаний (МСИ). В связи с присоединением России к

Международной организации по аккредитации лабораторий ИЛАК в 2017г., результаты испытаний, полученные в лабораториях, аккредитованных в Национальной системе Росаккредитации, будут иметь взаимное признание. При реализации таких договоренностей существенно ужесточаются требования к российским испытательным лабораториям.

В 2017г. СПИУПТ создан отдел оценки компетентности лабораторий. С учетом актуальности подтверждения достоверности результатов испытаний определены основные направления работы отдела:

- проведение обучения руководителей и специалистов лабораторий подведомственных Россельхознадзору, региональных ветеринарных лабораторий для соответствия критериям аккредитации;

- организация и проведение межлабораторных сличительных (сравнительных) испытаний физико-химических, механических, микробиологических и органолептических анализа.

Темы обучения в 2017 году:

- «Подготовка внутренних аудиторов. Практическая реализация требований ГОСТ Р ИСО 19011-2012;

- «Органолептические методы испытаний: контроль качества результатов в лабораториях, аккредитованных на соответствие межгосударственному стандарту ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009».

В 2017г. проведена проверка квалификации нескольких региональных контролируемых лабораторий посредством организации МСИ образцов сырья и продукции с целью определения их компетентности по методам испытаний согласно области аккредитации. Первоначально в испытаниях на безвозмездной основе приняли участие 9 региональных лабораторий.

## **5. Административно-хозяйственная работа**

В отчетном периоде в СПИУПТ выполнен значительный объем «косметических» ремонтных работ (с заменой напольного покрытия) в административно-учебном корпусе по адресу: набережная канала Грибоедова, д.7. Отремонтированы выборочно помещения учебных аудиторий и структурных подразделений Института: кафедры пищевой биотехнологии и лаборатории микробиологии, технологии и биохимии дрожжей, учебной испытательной лаборатории, учебно-методического отдела и Центра-отдела профессиональных бухгалтеров и налоговых консультантов.

Важным результатом хозяйственных работ Института 2017г. можно считать формирование помещений лаборатории органолептического анализа в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 8589-2014.

## **6. Общественная работа**

Для решения вопросов подготовки востребованных инновационно ориентированных профессиональных кадров требуется консолидировать усилия органов государственной власти, образовательных учреждений, науки и бизнеса. В 2017г. ведущие специалисты Института выступали с докладами на конференциях, совещаниях различного уровня для привлечения внимания к вопросам подготовки высококвалифицированных кадров для пищевой и перерабатывающей отраслей АПК России.

Мероприятия, в которых СПИУПТ принимал участие с докладом:

1. «О кадровом обеспечении предприятий мукомольно-крупяной и хлебопекарной промышленности России».

Совещание в Министерстве сельского хозяйства под председательством заместителя Министра сельского хозяйства И.В. Лебедева, тема: «Зерно-мука-хлеб. Вопросы развития и взаимодействия», 27.02.2017, Деппищепром Минсельхоза РФ, Москва;

2. «Хлебопечение России: тренды, проблемы и пути решения».

XIII-я Международная конференция «Хлебопекарное производство в России- 2017», 04-06 декабря 2017г., Москва;

3. «Актуальные вопросы эффективной работы «Российского союза промышленного хлебопечения. Анализ и предложения по реорганизации»

Съезд Российского союза пекарей, 05 декабря 2017г., Москва.

В 2017г. СПИУПТ вошел в состав Технического Комитета ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» под председательством академика А.П. Косована.

**Ректор СПИУПТ**



**О.И.Пономарева**