

Развитие персонала хлебопекарных предприятий



Текст: О. И. Пономарева, ректор СПИУПТ

«Суть любого бизнеса: персонал, продукт, прибыль. Если у вас проблемы с первым пунктом, о двух других можете забыть»

Ли Якокка

Конкурентоспособность хлебопекарного, как и любого другого предприятия, в большей степени, чем технической оснащённостью, определяется уровнем подготовки персонала, его компетентностью и профессиональными навыками. Несоответствие квалификации персонала потребностям компании отрицательно сказывается на результатах ее деятельности.

Многие руководители рассматривают затраты на развитие персонала как инвестиции в нематериальное достояние предприятия. Объектами таких вложений в отличие от инвестиций в финансовые активы становятся сотрудники организации. Основная цель работы с персоналом – создание профессиональной команды, преданной компании и увеличение отдачи от труда каждого работника. Это помогает решить проблему кадровой «текучки», сэкономить на подготовке новых сотрудников, повысить производительность труда и вместе с ней прибыль компании.

На хлебопекарных предприятиях программы развития персонала успешно реализуются. Программы развития персонала, которые призваны помочь сотрудникам выявить свои скрытые профессиональные возможности, сделать хорошую карьеру, быстро приспособиться к новым условиям бизнеса, а предприятию – выявить и раскрыть потенциал своих кадров. Развитие персонала – это не разовая акция, а кропотливая работа по совершенствованию деловых и личностных качеств сотрудников.

Специалисты, способные стать драйверами развития предприятия не появляются сами по себе: их нуж-

но подбирать, учить и мотивировать или перекупать у конкурентов. Основными направлениями развития персонала являются: обучение, обеспечение карьерного роста и формирование резерва.

Профессиональное обучение

В современном мире стремительное развитие технологий в различных областях требует постоянного обновления знаний и умений, а это означает, что в процессе трудовой жизни невозможно использовать лишь те знания, которые были получены в школе, среднем профессиональном или высшем учебном заведении. Концепция постоянного (непрерывного) образования, получившая название «Образование дланю в жизнь» стала одним из наиболее эффективных инструментов в решении проблемы соответствия персонала и быстро растущего технического потенциала. Сегодня, как



О. И. Пonomарёва, ректор СПИУПТ

более чем 50-летний опыт работы в области дополнительного профессионального обучения руководителей и специалистов пищевых, в т.ч. хле-

Профессиональное обучение направлено на преодоление разрыва между персональными знаниями работника и требованиями компании к занимаемой должности

никогда ранее, система профессионального обучения ориентирована на получение компетенций, а не на формальное освоение программы обучения.

Изменение внешних условий, в которых работают хлебопекарные предприятия (принятие новых законодательных документов, появление новых конкурентов), изменяет и требования работодателей к сотрудникам. Мониторинг показывает, что работодатели отдают предпочтение таким компетенциям, как умение решать поставленные задачи (79% опрошенных руководителей), лидерские качества (72%), способность адаптироваться (63%), креативный и инновационный подходы (60%), а также непосредственные навыки использования цифровых и информационных технологий (30%).

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий (далее СПИУПТ или Институт) имеет

бюджетных предприятий по широкому спектру программ повышения квалификации и профессиональной переподготовки. Руководители образовательных программ СПИУПТ хорошо понимают, что азы работникам профессиональные навыки – это только половина успеха: знания нужно постоянно актуализировать. Разработанные и постоянно обновляющиеся программы Института ориентированы на подготовку персонала предприятий промышленного и ремесленного хлебопекарения к решению задач сегодняшнего дня и на перспективу.

Для оценки результативности обучения СПИУПТ проводит анкетирование слушателей, которые высоко оценивают возможности применения полученных знаний, а также их новизну и актуальность. Считаем целесообразным и обоим полезным получение обратной связи от предприятий по этому вопросу.

Совершенствование практических навыков

В работе современного пищевого предприятия нельзя обойтись без применения современных методов контроля и мониторинга показателей производственных процессов, входного сырья и готовой продукции. Для обеспечения качества и безопасности продукции хлебопекарных предприятий России Институт проводит обучение руководителей и специалистов испытательных и производственных лабораторий в части физико-химического и микробиологического контроля, а также готовит экспертов органолептического анализа пищевых продуктов и осуществляет подтверждение их квалификации.

Основной акцент сделан на повышении умений и навыков в освоении методов контроля, подтверждении компетенций, исключении ошибок при проведении анализов и составлении заключений.

Мы учим мыслить и правильно применять полученные знания в практике своего предприятия, работать руками и осваивать современные методики контроля показателей выпускаемой продукции. Вопросы получения достоверных результатов отражены в программах: «Обеспечение качества испытаний. Прекурсоры, реактивы, расходные материалы для проведения испытаний и калибровки»; «Использование контрольных карт Шухарта в системе контроля и обеспечения качества испытаний»; «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции» и др.

Специально для начальников производственно-технологических лабораторий (ПТЛ) хлебопекарных предприятий подготовлена программа «Подтверждение компетенций начальника производственной лаборатории хлебопекарного предприятия», в которой рассматриваются вопросы актуализации деятельности лаборатории, разработки нормативной и технической документации на новые виды продукции, обоснование и подтверждение сроков годности и условий хранения хлебобулочных изделий. Отдельный раздел программы посвящен оценке соответствия

хлебопекарной и кондитерской продукции, ее декларированию и маркировке.

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий продолжает совершенствовать программу подготовки участников дегустационных комиссий хлебопе-

та: ежегодно в стенах СПИУПТ повышают квалификацию и осваивают программу профессиональной переподготовки более 250 специалистов пищевых предприятий АПК РФ. Специалисты ППА, не имеющие опыта в проведении микробиологических испытаний, имеют возможность при-

окончания обучения представители хлебопекарных предприятий регионов РФ с уверенностью говорят о готовности анализировать показатели микробиологической безопасности хлебобулочной и кондитерской продукции и проверить санитарные условия производства.

Дополнительное профессиональное обучение относится к бизнес-образованию и существенно отличается от традиционного академического обучения в ВУЗах тем, что рассчитано на работу со взрослыми людьми, имеющими базовое образование и опыт практической работы в конкретной области. При разработке образовательных продуктов СПИУПТ использует активные методы обучения, доказавшие свою эффективность в обучении взрослых: презентации, семинары, деловые и ролевые игры, бизнес-тренинги, кейсы, дискуссии в малых группах, обучение действием и др.

Обучение в СПИУПТ гарантирует слушателям обновление профессиональных знаний, необходимых для дальнейшего карьерного роста сотрудника, развития кадрового потенциала и повышения конкурентоспособности предприятия. Сегодня, как и прежде «Казры решают все!»

Положительные отзывы слушателей, прошедших практическое обучение в СПИУПТ, подтверждают справедливость древней китайской пословицы: «Скажи мне — и я забуду. Покажи мне — и я запомню. Позволь мне сделать — и это станет моим навсегда».

карных предприятий с целью подтверждения компетенций в области современных методов органолептического анализа в соответствии с требованиями ГОСТ. На практических занятиях происходит тестирование индивидуальных сенсорных способностей слушателей: цветовой, обонятельной, вкусовой и осязательной чувствительности.

Программа подготовки производственных микробиологов – одно из приоритетных направлений образовательной деятельности Институ-

обрести необходимые умения и навыки в рамках профессиональной программы повышения квалификации: «Теория и практика проведения микробиологических работ». Эта программа позволяет слушателям освоить все этапы проведения микробиологических испытаний в пищевом производстве, познакомиться с современным оборудованием, изучить правила организации и работы микробиологической лаборатории в соответствии с требованиями контролирующих организаций. После





План-график повышения квалификации руководящих работников и специалистов пищевой и перерабатывающей промышленности АПК РФ Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий

ближайшие мероприятия 2020 года.

191186 Санкт-Петербург, наб. кан. Грибоедова, д.7. Тел.: (812) 312-38-31. www.hiebspb.ru

Дата	Название программы, темы
«Современная техника и технология пищевых производств»	
17-20 марта	Открытое заседание «Делового клуба» в рамках программы выставки Modern Bakery 2020, Россия, Москва.
1-5 июня	Повышение квалификации «Современные тенденции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий»
2-4 июня	Конференция: «Пищевая промышленность-2020. Продвижение продуктов питания на внутреннем и внешнем рынках ЕЭП: проблемы, реалии и возможности».
«Микробиология пищевых производств»	
16-27 марта	Повышение квалификации «Микробиология пищевых производств. Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности».
13-24 апреля	Практический семинар «Микробиология. Правила работы с ПБА III-IV групп патогенности. Теория и практика».
«Менеджмент на предприятиях АПК»	
9-11 июня	Повышение квалификации «Построение и аудит системы менеджмента качества в соответствии с современными требованиями нормативных документов».
«Качество и безопасность пищевых продуктов»	
18-20 мая	Повышение квалификации «Обеспечение качества испытаний. Прекурсоры, реактивы и расходные материалы для проведения испытаний».
24-27 марта	Повышение квалификации «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции».
21-23 апреля	Повышение квалификации «Физико-химические и органолептические методы испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции. Валидация, верификация и аттестация методик».
8-11 июня	Повышение квалификации «Эксперт органолептического анализа пищевых продуктов. Подтверждение квалификации».
12-14 мая	Повышение квалификации «Методы отбора проб, идентификация образцов и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции».
2-4 июня	Повышение квалификации «Органолептические методы испытаний качества воды. Объекты испытаний. вода питьевая, природная и дистиллированная».
28-29 апреля	Повышение квалификации - практический курс «Использование контрольных карт Шухарта в системе контроля и обеспечения качества испытаний».
8-9 апреля	Повышение квалификации «Проверка сенсорной чувствительности испытателей. Подтверждение компетенций для проведения органолептического анализа и участия в дегустационных комиссиях».
2-4 июня	Повышение квалификации «Актуализация деятельности лаборатории в свете ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. Подтверждение компетентности и оценка соответствия критериям аккредитации».
«Стандартизация, сертификация и управление качеством в пищевой промышленности»	
1-5 июня	Повышение квалификации «Организация работ по стандартизации на пищевых предприятиях. Современные принципы и правовое обеспечение».
24-27 марта	Практический семинар «Идентификация, маркирование и сопроводительная документация на пищевую продукцию. Правила маркировки на территории ЕАЭС».