

Образование

Двойной диплом

Первые выпускники международной школы управленцев получили сертификаты МГТУ и парижского вуза



Михаил Чукин, Филипп Вербер, Шарль Берже



© Андрей Серебряков

На прошлой неделе в техническом университете Магнитки состоялась торжественная церемония вручения документов о прохождении подготовки в области управления предприятиями EMBA General Management.

Введение новой программы стало возможным благодаря сотрудничеству института коммерции Парижа, который входит в сотню лучших в Европе, и опорного вуза России МГТУ. Обучение проходило на базе института дополнительного профессионального образования и кадрового инжиниринга «Горизонт». В первом выпуске оказалось семнадцать студентов. Это предприниматели и руководители предприятий Челябинской области. Воспользовались шансом получить новое постдипломное образование, выйти на новый уровень управления и менеджеры ПАО «ММК».

– Университету повезло, потому что многие наши сотрудники тоже стали участниками этой программы, их проекты сейчас активно внедряются, и я вижу, насколько они важны и эффективны, – отметил ректор МГТУ Михаил Чукин. – Полученное образование важно для бизнеса, региона, вуза. Новые знания, коммуникации, сферы ответственности – это значимый результат. Уверен, что на этом мы не остановимся.

Заместитель главы города Илья Рассоха сказал о дефиците профессиональных кадров и порадовался, что программа реализуется в МГТУ. Ведь получить образование

в международной школе можно без отрыва от производства, бизнеса, а потом принести пользу родному Магнитогорску.

Советник премьер-министра правительства Франции по внешнеэкономической деятельности, президент международной комиссии MEDEF Шамань-Арденны Филипп Вербер подчеркнул, что доступ к профессиональному образованию не всегда прост.

– Когда стали размышлять о том, каким образом можно было бы развить собственную деятельность в России, то первая идея была – пригласить российских специалистов на обучение в Париж, – пояснил он. – И здесь столкнулись с рядом проблем: оторвать работающего менеджера, возможно, занимающего важный пост на предприятии, на полгода – это практически невозможно. К тому же, не скрою, жить в Париже – это достаточно дорого, и в России ещё не все говорят на английском или французском языках. В итоге пришли к заключению, что надо действовать иначе: необходимо самим приехать и предоставить на вашей площадке совместные образовательные услуги на русском языке. Предложенная модель оказалась эффективной.

Директор программы MBA ISC Paris Шарль Берже был краток. После фраз о важности плодотворного и конструктивного сотрудничества предложил перейти к самому главному – вручению дипломов. А потом поделились впечатлениями выпускники.

Начальник управления информационных технологий МГТУ Константин Рубан рассказал, что частично изучал предметы международной школы, но получил и массу новых знаний.

– У нас были замечательные преподаватели и отличная команда, – подчеркнул он. – Конечно, и поездка в Париж оказалась очень интересной, познавательной.

Директор института металлургии, машиностроения и материаловедения МГТУ Александр Савинов в столицу Франции отправиться не смог, но заверил, что и российская часть обучения уже приносит плоды.

Дмитрий Бочкарёв, который трудится в сфере информационных технологий, рассказал, что раньше не приходилось сталкиваться с такой системой обучения.

– Понравилось, что всё практично, применимо в реальной деятельности, – сказал он. – Заинтересовала экономическая основа, различные варианты управления персоналом. Добавлю, что французский опыт работы и взаимодействия отличается от российского. У них небольшие расстояния, нет проблем с поездками из маленьких населённых пунктов в большие. Отсюда другие подходы, иное отношение ко всему. И мировоззрение, конечно, отличается. Было чему поучиться.

– Увидел культуру производства с любовью к собственному делу, уникальными знаниями, глубочайшим профессионализмом, – отметил бизнесмен Ян Токарев. – Получил от обучения важные знакомства, связи, фундаментальные знания необыкновенного преподавательского состава – как с российской, так и с французской стороны.

Встреча продолжилась презентацией новой программы МГТУ и высшего института коммерции Парижа Master of Science «International Business Management». Следующих специалистов в области управления предприятиями также будут готовить на базе института «Горизонт» и в столице Франции. В учебном плане тринадцать бизнес-модулей от экспертов. Программа рассчитана на два года. График обучения – по согласованию со слушателями.

Татьяна Бородина



Фоторепортаж смотрите на сайте magmetall.ru (16+)

Победа

Сразу четыре золотых медали

Торговая марка «Первый Вкус» стала призёром международной продовольственной выставки «Продэкспо-2020»

В московском Экспоцентре – традиционном месте проведения одного из самых крупных в Европе выставочных проектов в области продуктов питания – была представлена продукция более двух с половиной тысяч отечественных и зарубежных компаний из 70 стран мира. Россию представляли 1850 предприятий из 47 регионов, в числе участников была и Группа Компаний «Российское Молоко» – ведущий производитель молочной продукции на территории Урала и Республики Башкортостан, в состав которого входит Магнитогорский молочный комбинат.

Специально для «Продэкспо» специалисты компании подготовили большой стенд, где гости могли не только ознакомиться с информацией о предприятиях холдинга, но и оценить вкусовые качества производимой продукции. Отзывы были самые положительные. Для предприятий, входящих в холдинг АО «ГК «Росмол», это открывает большие перспективы и новые рынки сбыта.

Микрофильтрованное молоко Frische Milch 3,4–3,8 процента ТМ Traditions Molkerie Marburg получило золотую медаль в конкурсе «Инновационный продукт» в номинации «Инновации в технологии». И совершенно заслуженно,



Дегустация продукции «Первый Вкус»

поскольку производится по инновационной технологии микрофильтрации. Её отработка проходила на площадке АО «ГК «Росмол» в Германии, в городе Марбург. Для производства этого молока применяется система нанофильтров. Это современный способ, который позволяет механически очистить сырьё от вредных микроорганизмов. После микрофильтрации молоко пастеризуется при низкой температуре и благодаря этому сохраняет дольше обычного, 21 день.

В магазинах продукт представлен в крафтовой упаковке Frische Milch – что означает «Свежее молоко».

Наградами самого высокого достоинства в конкурсе «За высокие потребительские свойства» отмечены сыр Mozzarella Treccia и зернёный творог в сливках «Первый Вкус». Звание «Луч-

ший продукт 2020 года» получили новинки Магнитогорского молочного комбината – закваски Detox menu. Они также получили золотую медаль.

Для удобства новая линейка заквасок Detox menu выпускается в пластиковых бутылках объёмом 430 граммов. Удивят потребителей необычные вкусы: кленовый сироп с чиа, манго, куркума, злаки без глютена. Уже со следующей недели горожане смогут приобрести новинки в магазинах и фирменных отделах «Первый Вкус» на рынках города и оценить разработки холдинга.

Победы на международном конкурсе – стимул для сотрудников Группы Компаний «Российское молоко» двигаться дальше, выпускать разнообразную качественную продукцию ТМ «Первый Вкус» на радость покупателям.

Елена Брызгалова

Ярмарка

Предпочтение – местным товарам

Горожан приглашают на фестиваль «Покупай местное», где производители представят продукты и товары народного потребления.

В магазине и на рынке не каждый продавец даст попробовать свой товар и подробно расскажет о его составе и качествах. Такой бонус, скорее, прерогатива ярмарки, где не только можно приобрести реализуемую продукцию, но и стать участником праздника, посмотреть концертные номера музыкальных коллективов города. Фестиваль «Покупай местное» проводится в рамках муниципальной программы, направленной на развитие малого предпринимательства. Причём это событие скорее интересно не тем, кто уже состоялся на рынке города, чья продукция известна, а тем, кто только встал на путь развития бизнес-процесса. «Пробный шаг» был в прошлом году, когда в городе прошёл фестиваль пельменей, собравший больше десятка участников и около двух тысяч посетителей. В этом году рамки расширили, пригласив производителей и других товаров.

Горожан на фестиваль ждут в сквере Металлургов 29 февраля с 13 до 16 часов. День выбран удачно – суббота Масленной недели. Жители города смогут стать участниками мастер-классов от производителей по приготовлению горячих блюд из местной продукции с последующей дегустацией.

– Выставка «Покупай местное» – это возможность для производителей, работающих на территории Магнитогорска и в его окрестностях, показать, что магнитогорцам доступны качественные товары, изготовленные рядом, – рассказала начальник отдела инвестиций и предпринимательства городского управления экономики Елена Зайцева. – Что касается продуктов питания, это, как минимум, гарантия свежести. Представить товар лицом – хороший способ привлечь целевых покупателей.

На сегодня на фестиваль заявлено восемнадцать участников. В основном это производители продуктов питания: полуфабрикатов, мёда, сыра, масла, хлебобулочных изделий, ремесленной выпечки на закваске. В секторе продуктов народного потребления будут представлены авторские работы, одежда, обувь, мебель, кованные изделия.

Ольга Балабанова