

Белорусскому государственному университету пищевых и химических технологий инженер-технолог кандидат технических наук Ольга Мацикова отдала почти 30 лет. Была студенткой, аспиранткой, по окончании вуза стала лаборантом, выросла до проректора по воспитательной работе. С Ольгой Владимировной мы поговорили о новых специальностях, талантливых студентах и возможностях, которые дает конкурс WorldSkills.

ПРОРЕКТОР БГУТ ОЛЬГА МАЦИКОВА: МОТИВИРУЮ СТУДЕНТОВ НА ДВИЖЕНИЕ ВПЕРЕД

– Вы прошли все ступени карьерной лестницы, прежде чем стать проректором. Ваш принцип – постоянно чему-то учиться?

– Иначе никак. Я и студентов мотивирую на движение вперед. Сегодня такой ритм жизни: появляются новые технологии, обновляется оборудование, и молодой специалист должен быстро реагировать на меняющиеся условия. Важно получить не только достойное образование, но и социально-личностные компетенции, которые помогут легко адаптироваться на производстве, соответствовать требованиям, которые предъявляет работодатель.

– Бытует мнение, что студентов надо окунать в будущую профессию как можно раньше. Чтобы поняли – правильный ли выбор сделали. О практикоориентированности обучения и взаимодействии системы образования с предприятиями и организациями, на которых потом будут работать выпускники, не раз говорил Президент...

– Для экономики важно, чтобы специалист сразу после студенческой скамьи мог активно влиться в работу, решать производственные задачи. Наш вуз старается идти в ногу со временем. Мы полностью пересмотрели учебные планы. Например, проанализировав высшую математику, химию, оставили лишь те разделы, что дают знания и навыки, кото-

рые впоследствии пригодятся в освоении специальных дисциплин, в работе. Это позволило сократить процесс обучения. Если раньше студенческая практика начиналась после второго курса, то сегодня – уже после первого. И это я, как человек, который работал, будучи студентом-очником, считаю правильным. У нас многие ребята совмещают работу и учебу. Днем они в аудитории, вечером трудятся поварами, официантами: одновременно накапливают знания, опыт, средства.

– Студенты и волонтерством занимаются...

– В первую волну COVID-19 мы готовили обеды для работников Могилевского кожвендиспансера. На Новый

– Помимо высшего образования наши ребята в процессе обучения получают и рабочую профессию

год пекли торты, пироги для медиков городских поликлиник № 6 и 8. Наши волонтеры доставляют продукты, лекарства пожилым людям. Радует, что у студентов активная гражданская позиция.

– Вы – главный эксперт национального конкурса профессионального мастерства WorldSkills Belarus по компетенции «Кулинарное искусство».

Участник международных конкурсов. Что это дает вам, коллегам, студентам?

– Я участвую в WorldSkills с первого чемпионата, а в Беларуси их было уже четыре. Уверена, что этот конкурс не просто механизм выявления талантливого молодежи, а хороший трамплин в карьере. Первый чемпионат открыл талант Никиты Цветкова. Наш выпускник ныне – бренд-шеф крупной ресторанной компании. Лидер второго чемпионата – Настя Демидова – развивает свой бизнес в Минске, печет безглютеновые сладости пониженной калорийности. Победитель третьего – Петр Ануфриенко – шеф-повар бобруйского кафе, специализирующегося на авторской

кухне. В свободное время он проводит у нас мастер-классы для студентов. Кирилл Кожуленко – лучший на четвертом национальном чемпионате – трехкурсник, будет представлять нашу страну на мировом первенстве WorldSkills, которое пройдет в октябре 2022 года в Шанхае.

Чемпионаты мира по правилам WorldSkills – это обмен опытом между профессионалами. На одной площадке работает более 50 победителей национальных конкурсов, и каждый привозит самые современные достижения. У тебя есть возможность взять лучшее на вооружение и впоследствии внедрить в учебный процесс. А это позволит повысить качество подготовки молодых специалистов. Опыт работы на международных конкурсах профмастерства я использовала при написании



В Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий Ольга Мацикова пришла еще студенткой

нового учебника «Инновации и современные технологии в сфере общественного питания», на который получила грант Президента в области образования.

– Одна из главных задач WorldSkills – совершенствование образовательного процесса. Новые специальности в вузе появились?

– В этом году будет открыт набор на новую специальность «технология продуктов детского и функционального питания». С 2022 года появится еще одна – «ресторанная и гостиничная деятельность». Постоянно развиваемся, следим, какие специалисты востребованы на рынке труда. Работаем в тесной связке с потенциальными работодателями. Наши ребята проходят практику на ведущих предприятиях пищевой, химической промышленности, объектах общепита, в загородных детских лагерях. Помимо высшего образования в процессе обучения студенты получают и рабочую профессию – повара, бармена, официанта, продавца, формовщика. Это важный фактор. Есть ребята, которые на 4-м курсе уже становятся поварами 5-го разряда. 6-й – это уже мастер с авторскими работками и победами в престижных конкурсах.

– Насколько выпускники вуза востребованы на рынке труда?

– Очень востребованы. Есть в университете специальности, такие, как технология производства мяса и мясных продуктов, технология производства молочных продуктов, где на одного выпускника поступает 2–3 заявки от потенциальных работодателей.

– Этой весной Могилевский государственный университет продовольствия сменил название...

– Препрежнему не отвечало полной специфике и направлениям подготовки. Технология химических волокон – это университетобразующее направление. Вуз был создан, чтобы готовить кадры высшей квалификации для строящегося «Могилевхимволокно», пищевое направление появилось позже. Теперь в названии – полная информация об университете – единственном профильном в стране, который готовит специалистов для химической, пищевой промышленности, общественного питания для всех регионов Беларуси. Поэтому и статус «Белорусский государственный» тоже оправдан. К слову, у нас 65 процентов студентов – из других областей.

– У вас двое сыновей. Старший – студент вашего университета.

– 20-летний Владислав учится на 4-м курсе. Очник, с первого курса стал работать помощником повара. Этим летом пойдет на практику по профилю. Он будущий инженер по автоматизации, его задача – писать специальные программы, автоматизировать технологические процессы. Младшему – Максиму – 11 лет. И он нацелен поступать к нам: мечтает стать шеф-поваром. Я не удивлена. Когда мы со студентами готовимся к конкурсам, Макс всегда со мной, причем задействован в процессе. И дома мы вместе часто готовим, например, лепим пельмени, делаем суши, экспериментируем. А совместное творчество сближает.

Ольга КИСЛЯК, kishyak@sb.by,
фото Мариам ТАБАГАРИ



– Мы полностью пересмотрели учебные планы