

Можно сколько угодно долго говорить о том, что мы едим для того, чтобы жить, а вовсе не наоборот. Однако жизнь порой безоговорочно опровергает эту аксиому. Ведь как иначе объяснить предназначение специально создаваемых институтов питания? И даже если отбросить штуки в сторону и взглянуть, что называется, окрест, можно увидеть, что в нашем городе есть высшее учебное заведение, уникальное даже тем, что оно единственное в республике. Это — университет продовольствия, еще не так давно известный как технологический институт. Сегодня, в горячую пору выступительных экзаменов, наш разговор с его ректором Вячеславом Алексеевичем ШАРШУНОВЫМ.

— В чём, по-вашему, основная привлекательность университета?

— В том, что он занят подготовкой специалистов для такой важной в социальной жизни человека отрасли, как питание. Качественное питание — одно из условий жизни, точно такое же, как воздух и вода. Поэтому наш университет есть и раньше, когда был технологическим институтом, пользовался спросом. Заявления всегда было больше тысячи.

— Какие специальности наиболее востребованы?

— Наибольшим спросом пользуются технологии переработки молока и мяса, хлеба и др. Спрос есть на все специальности, в том числе и на спектр экономических.

Всё зависит от лидеров. А у нас они интересные, известные во всей республике. Бухгалтерский учёт и аудит ведет Татьяна Ивановна Сушкина — известный специалист в области и в республике. Она разрабатывает промышленную документацию для всех отраслей перерабатывающей промышленности, автор многих информативных документов, которые принимаются на уровне концернов и министерств. Когда имеешь таких специалистов, есть надежда, что и университет будет на уровне.

Мы тесно сотрудничаем с предприятиями, которые жалуют внедрять наши разработки, и успешно внедряем свои научные достижения.

Очень тесные связи с минским «Кристаллом», где работают и наши выпускники. В этом плане хотели бы отметить работу заместителя декана технологического факультета Елены Алексеев-

нением «Хлебопродукты». За последние полгода три вида продукции разработаны совместно с Могилевским молочным комбинатом. Очень интересные работы проводят Татьяна Ивановна Шингарева и ее сотрудники...

— Преимущества университета республиканского значения...

— Вуз готовит специалистов для всей республики. Поэтому мы имеем возможность выбирать своих будущих студентов из числа абитуриентов, представляющих различные регионы республики. У нас сосредоточиваются различные культуры и традиции, есть свою художественная самодеятельность. Университет, хоть и не имеет своей спортивной базы, — победитель первенства областей по футболу, а в республике — на четвертом месте. Есть и свои мастера спорта. Ну а если вуз живет только интересами областя, это уменьшает возможные достижения.

У нас сегодня работает 14700 выпускников во всех отраслях и

Киев и Одесса. Представители такой интересной школы пищевиков, как Саратов. Есть преподаватели из знаменитой Воронежской академии. Еще нельзя забывать, что у нас есть спектр специальностей и специализаций, связанных с химической промышленностью. Наш вуз обеспечивает подготовку специалистов для концерна «Белнефтехим». Среди наших выпускников — руководители крупнейших предприятий, начиная с Леонида Григорьевича Геценка...

— Скоро начнет работать приемная комиссия. Можете про-

бывший БПИ. Ну а дети среднего класса, не имеющие возможности учиться на платной основе в соответствии с требованиями тех вузов, идут к нам. Там нужно платить от 1110 до 1500 долларов в год. У нас — меньше, так же как в БСХА и Белорусско-Российском университете.

— Куда распределяются выпускники?

— У нас есть очень хорошее предприятие «Савушкин продукт» — Брестский молочный комбинат.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



тнозировать результаты?

— В первые дни придет те, кто заранее определился — будет очень много заявлений. Потом — ни шатко ни валко. А под конец те, кто уже побывал в разных вузах, но решил остановиться на нашем.

Пока мы прогнозировать ничего не можем. Все будет объявлено, когда состоятся выпускные экзамены и наши будущие потенциальные студенты получат свои аттестаты.

Сейчас мы ведем рекламную кампанию, создали факультет довузовской подготовки. У нас очень хорошие связи с Гродно — с техниками, колледжами, школами. Открыты свои классы и центры подготовки в Светлогорске. Сегодня хорошо работаем с Барановичами. В Лицце тоже есть наша опорная точка. Наши представители уже побывали в Орше, Бобруйске, Кричеве, Быхове...

— Вы пытались анализировать социальный статус тех, кто приходит учиться?

— Доисторико нашего контингента в том, что к нам поступают определившиеся люди. И у нас как раз, если посмотреть с точки зрения каких-то социальных моментов, учатся дети средней интеллигенции. Это дети врачей, управляемцев районного уровня, кое-где областного. А основное это интеллигенция, связанная с сельским хозяйством.

Сегодня дети высоких должностных лиц отправляются на учебу в Белорусский государственный экономический университет — бывший Нархоз. Потому что это, вроде бы, дает возможность получить такое образование, которое позволяет работать за рубежом, заниматься интеллектуальным трудом... Часть, конечно, идет в Белорусский государственный университет, многие — в Белорусский национально-технический университет —

Его директор регулярно приезжает, встречается со студентами, рассказывает о перспективах развития своего предприятия. Одновременно четко формулирует, какая будет заработка плата и условия проживания. У наших малышишек и девочонок после такой встречи, конечно, глаза горят. И вот лучшие студенты по специальности «Технология молока и молочных продуктов» постоянно уезжают работать на «Савушкин продукт».

Генеральный директор Александр Васильевич Савичук на прошлогодней встрече в Могилевском горисполкоме сказал, что все достижения этого знаменитого бренда стали возможными благодаря тому, что в последние годы туда пришли работать выпускники нашего университета. Сегодня их там — 32.

Очень хорошие связи у нас и с новым руководством Оршанского мясо-молочного комбината. Там целый спектр узников новых производств. С участием кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, которую возглавляет Зоя Васильевна Василенко, член-корреспондент Национальной академии, там разработан ряд рецептов. Она успешно работает и над производством такого интересного продукта, как пекинки. Он нужен для оздоровления продуктов из чернобыльской зоны. Ее работа высоко оценивается в республике. И «Белгостипцером» пошел навстречу — дал деньги для того, чтобы разработать не только опытные партии, но и ценные технологии для производства на предприятиях.

Без работы не остается никто. Распределяем даже «платников», которым не удалось устроиться самостоятельно.

— Есть ли у вас какой-нибудь специфический «ректорский» девиз?

— Это для меня второй вуз. Первый я прошел в Гродно — от ассистента до ректора. Так сложилось, что был и начальником главка в Минсельхозпроде, потом по совместительству вице-президентом Аграрной академии наук. И, кроме того, депутатом сначала Верховного Совета 13 созыва, потом Палаты представителей первого созыва. Правы быть человеком государственным и работать, прежде всего, на благо государства. Поэтому девиз мой такой — раскрой потенциал каждого. Всех, кому можешь, — и мальчишок, и девочонка, в том числе и наших студентов. По мере возможностей даю людям проявлять инициативу на тех местах, где они работают. Ну а где-то приходится человека убеждать, чтобы он ушел со своего рабочего места...



ны Цед, которая сегодня успешна работает над докторской диссертацией, как раз с «Кристаллом» — по очистке спиртов от всякого рода эфирных масел. И хорошо работает с таким обединением, как «Крынница», в области производства квасов. Сейчас в производство внедряется целая гамма квасов с различным спектром наших лечебных белорусских трав.

У нас традиционно хорошие связи с объединениями «Гроднохлебпром» и «Лидахлебпром», интересные связи с БелНИИ пищевых продуктов.

Очень тесное сотрудничество и внедрение на предприятиях «Могилевхлебпрома», совместная работа ведется и с объедини-

вом всех областях, а также далеко за пределами республики. В этом году мы выпускаем почти 850 человек — по дневной и заочной форме. Чуть больше половины — приехавшие на учебу из других областей. Даже минчан около 50 человек.

— Можно ли говорить об уникальности учебного заведения?

— В чём уникальность? Во-первых, профессорско-преподавательский состав собирается очень долго из различных аудиций центров Российской Федерации. Очень хорошо представлены московские вузы и санкт-петербургские — бывшие ленинградские. У нас очень много украинцев, представляющих такие центры по переработке пищевых продуктов, как