

О ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Профориентационный аспект

«Дистанционный центр профориентации» обратился с вопросами относительно подготовки специалистов для предприятий пищевой перерабатывающей промышленности к ректору Могилевского государственного университета продовольствия, члену-корреспонденту НАН Беларуси, доктору технических наук, профессору, заслуженному деятелю науки Республики Беларусь Вячеславу Алексеевичу Шаршунову.



– Вячеслав Алексеевич, в нашей стране большое внимание уделяется решению проблемы здорового питания, которое создает условия для физического и умственного развития человека. Каковы современные требования к пищевой перерабатывающей промышленности?

– Воздух, вода и пища – важнейшие условия жизни человека – так древнегреческие мудрецы еще несколько тысячелетий тому назад определяли перспективы выживания и развития человеческой цивилизации на Земле. Качество и достаточность этих трех слагаемых определяют во многом срок жизни человека, его здоровье и работоспособность. Воздух и вода – природные факторы. Хотя качественные их показатели и зависят от деятельности человека, однако они даны ему самой природой и определены особенностями существования нашей планеты. Пища в современных условиях, как известно, – производная человеческой деятельности. Обеспечение населения достаточным количеством биологически полноценных, экологически чистых и безопасных продуктов пита-

ния с учетом потребностей различных возрастных групп и состояния здоровья людей является важнейшей задачей современности. Качественные показатели продуктов питания в значительной степени определяются эффективностью применяемых технологий по переработке растительного и животного сырья. Технология – это оптимальная совокупность осуществляемых в строгой последовательности операций по эффективной переработке исходного растительного или животного сырья в продукты питания с заданными показателями качества по пищевой ценности для человека. Переработка осуществляется на основе объективной оценки питательности, физического и биохимического состава перерабатываемого материала с учетом влияния пищевых добавок различного назначения на качество готового продукта. С целью обеспечения конкурентоспособности продукции для удовлетворения спроса населения нашей страны и ее эффективного экспорта особое значение приобретают условия энерго- и ресурсосбережения, минимальные затраты труда и средств.

Реализация такой глобальной задачи, как обеспечение конкурентоспособности производимых в нашей стране продуктов питания, может быть осуществлена только на базе фундаментальных и прикладных научных исследований.

Ведущим специалистом, определяющим перспективы развития предприятия, эффективность его работы и востребованность в обществе производимой предприятием продукции, является сегодня инженер-технолог. Он должен владеть методами химического и микробиологического анализа состава любых материалов, веществ и добавок, знать способы обработки сырья в разнообразных условиях, предвидеть положительное и отрицательное влияние технологических особенностей производства на пищевую ценность продуктов питания. Подготовку таких специалистов осуществляет Могилевский государственный университет продовольствия (МГУП).

– Хотелось бы узнать, какова роль Могилевского государственного университета продовольствия в развитии пищевой перерабатывающей промышленности в нашей стране.

– Становление вуза и его превращение в университет невозможно было бы без приезда в свое время из высших учебных заведений СССР кандидатов и докторов наук, имеющих педагогический опыт и представляющих различные научные школы. В период с 1973 года по настоящее время в МГУП работали более 30 докторов и 200 кандидатов наук, оставивших свой след в совершенствовании учебного процесса и развитии научных исследований. Сегодня в университете трудятся

2 члена-корреспондента НАН Беларуси, 17 докторов и 122 кандидата наук, большинство из которых являются известными в СНГ учеными и единственными в нашей стране специалистами по отдельным научным направлениям в области пищевых и химических технологий.

За свою 35-летнюю историю университет подготовил почти 18,7 тысяч специалистов для народного хозяйства, главным образом, технологов пищевых производств, работающих во всех регионах нашей страны. Это единственное высшее учебное заведение данного направления подготовки кадров для народного хозяйства страны. Кроме инженеров-технологов, дипломы МГУП получают инженеры-механики, инженеры-химики-технологи, инженеры-экономисты для работы на предприятиях пищевой перерабатывающей и химической отраслей промышленности.

Наш вуз является единственным в Беларуси учебным и исследовательским центром, занимающимся разработкой научно-обоснованных технологий получения продуктов питания массового и лечебно-профилактического назначения на основе компьютерного подбора оптимального соотношения рецептурных компонентов пищевого продукта нового поколения. В университете разрабатываются соответствующие технологии получения сбалансированных продуктов питания целевого назначения.

– Расскажите, пожалуйста, об участии университета в решении современных задач, стоящих перед пищевой и перерабатывающей промышленностью.

– К реализации и даже постановке задач, стоящих перед пищевой перерабатывающей промышленностью, наш вуз имеет непосредственное отношение, воспринимая их как ориентиры на современном этапе развития.

□ Повышение конкурентоспособности продуктов питания.

Один из возможных путей решения этой задачи заключается в рациональном использовании внутренних резервов, при котором производство высококачественной продукции опирается на местные сырьевые ресурсы. Это направление также является приоритетным в комплексной программе здорового питания населения Беларуси.

□ Обеспечение качества и безопасности продуктов питания.

При разработке новых технологий получения продуктов питания важной задачей является обеспечение их качества и безопасности в соответствии с Законом Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека». Один из аспектов решения этой задачи – разработка и внедрение на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли новых, широко доступных, оперативных методов контроля качества и безопасности производимых продуктов питания.

□ Создание высокоэффективного технологического оборудования.

Создание высокоэффективного технологического оборудования, повышающего производительность труда, способствует экономии сырья, топливно-энергетических и материальных ресурсов, выполнению экологических требований. В последние годы в университете основным научным направлением в этой области является исследование процессов и разработка оборудования для зерноперерабатывающей, молочной, мясной, кондитерской, ликеро-водочной, пищевого концентрата и других отраслей пищевой промышленности и предприятий общественного питания.

Определенные задачи перед университетом ставит и химическая промышленность по автоматизации и внедрению прогрессивных технологий производства органических веществ, материалов и изделий. Сотрудничество с крупнейшими предприятиями по производству химических волокон – важнейшее направление деятельности университета. Открытие в 1973 году Могилевского технологического института (как его называют, «техноложки») было связано с тем, что в рамках Советского Союза, в связи с пуском в эксплуатацию на территории Республики Беларусь ряда крупнейших предприятий химической отрасли, возникла необходимость подготовки специалистов по специальности «Технология химических волокон». С этой целью в составе университета открыта кафедра химической технологии высокомолекулярных соединений.

Высококвалифицированные преподаватели и ученые в области фундаментальных наук ведут занятия со студентами – соответственно, выпускники университета обладают не только практическими навыками, но и глубокими теоретическими знаниями для решения широкого спектра проблем.

Проблемы в сфере пищевых и химических технологий и оборудования для пищевой перерабатывающей, а также химической промышленности – многоплановые, требуют системного подхода к их решению – на это и ориентирована подготовка высококвалифицированных специалистов МГУП.

Университет имеет договоры о международном сотрудничестве с рядом ведущих зарубежных университетов Германии, Китая, России, Польши, Болгарии, Украины, Азербайджана, Узбекистана, Казахстана и других стран. Мы работаем в тесном контакте со всеми средними специальными учебными заведениями Республики Беларусь, выпускающими специалистов родственных специальностей.

Сегодня в Могилевском государственном университете продовольствия обучается более 6500 студентов по дневной и заочной формам обучения. В состав университета входят 6 факультетов, 20 кафедр, Институт повышения квалификации и переподготовки кадров.

– Абитуриентов 2007 года интересует, на какие специальности будет осуществляться набор в нынешнем году и каковы особенности поступления в МГУП.

– В 2007 году университет объявляет набор на специальности

□ химико-технологического факультета:

«Технология хранения и переработки животного сырья» (специализации: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов»); «Производство продукции и организация общественного питания» (специализация «Технология продукции и организация общественного питания»); «Химическая технология органических веществ, материалов и изделий» (специализация «Технология химических волокон»);

□ технологического факультета:

«Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (специализации: «Технология хранения и переработки зерна», «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов», «Технология консервирования», «Технология броидильных производств и виноделия»);

□ механического факультета:

«Машины и аппараты пищевых производств» (специализации: «Оборудование предприятий пищевых производств», «Оборудование малых перерабатывающих производств, торговли и общественного питания»); «Низкотемпературная техника» (специализации: «Холодильные машины и установки», «Оборудование для кондиционирования воздуха»); «Автоматизация технологических процессов и производств (пищевая промышленность)», «Автоматизация технологических процессов и производств (химическая промышленность)».

Кроме того, будет осуществлен прием по специальностям в области экономики и управления: «Финансы и кредит»; «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»; «Товароведение и экспертиза товаров»; «Экономика и организация производства (пищевая промышленность)», «Экономика и организация производства (общественное питание)»; «Государственное управление и экономика».

По специальности «Государственное управление и экономика» университет ведет подготовку совместно с Академией управления при Президенте Республики Беларусь по заочной форме обучения. После двух лет обучения в МГУП студенты переходят для дальнейшего обучения в Академию управления.

Конкурс при поступлении в университет ежегодно составляет 2–3 человека на место, а по отдельным специальностям – до 5–6 человек. Выпускники техникумов имеют возможность обучения в университете по сокращенным программам.

В МГУП создан пункт проведения тестирования – в 2007 году набор на дневное и заочное обучение планируется осуществить только по результатам централизованного тестирования. Для поступления на любую специальность абитуриенту необходимо предоставить сертификаты централизованного тестирования по родному языку (белорусский или русский) и по математике. Третий сертификат учитывает специфику избранной специальности, соответственно предъявляется результат тестирования по химии при поступлении на химико-технологический или технологический факультет, по физике при поступлении на механический факультет или по иностранному языку, если абитуриент поступает на одну из специальностей в области экономики и управления.

– **Каким Вы представляете своего абитуриента?**

– Неравнодушным к результатам своего труда, с добрым сердцем: он будет кормить людей, без доброжелательности этого делать нельзя. Он должен иметь творческий подход к учебе и работе. Если, глядя на хлеб, печенье, торт, мясной деликатес, мороженое... молодому человеку захотелось улучшить вкус или вид пищевого продукта, – это наш абитуриент. Даже если у него не очень высокие баллы в сертификатах тестирования, но есть очень большое желание учиться в МГУП, пусть приносит документы на конкурс.

Не получится стать студентом бюджетной формы обучения – в университете есть возможность учиться платно. Например, в текущем учебном году оплата обучения по дневной форме обучения составила до 2 млн рублей, а по заочной – до 800 тысяч рублей. При этом на дневную бюджетную форму обучения план набора в 2007 году составляет 340, а на заочную – 165 абитуриентов. Кроме того, университет набирает на платное обучение 270 человек (дневное) и 605 человек (заочное).

Думаю, абитуриентам интересно будет знать, что университет располагает в 4-х учебных корпусах. Студенты дневной формы обучения проживают в 2-х благоустроенных девятиэтажных общежитиях, которые позволяют обеспечивать жильем более 90 % от числа желающих проживать в них на момент начала учебного года. Есть две студенческие столовые.

Могилевский государственный университет продовольствия приглашает выпускников лицеев, колледжей, средних школ, техникумов этого года и прошлых лет: приезжайте, приходите, станьте студентами нашего университета! Получив образование, вы будете специалистами такого профиля, который всегда, во все времена был и будет самым востребованным в обществе, т. к. нет ничего важнее и почетнее, чем обеспечивать человека высококачественными продуктами питания, продлевать его жизнь и дарить радость от ощущения силы и здоровья.

Беседовала Д. П. Зылевич