

■ Кампетэнтна

«УНІВЕР» СА СМАКАМ

У адзінай у краіне ВНУ харчавання рыхтуюць не толькі спецыялістаў, але і патрыётаў

Не раз прыходзілася чуць, як замежныя госці нахвальвалі беларускія прадукты. І «малочка» смачная, і «кандытарка» — вышэйшы клас, і мясныя вырабы «самае тое». Чаго ўтойваць: здабыткі айчынных вытворцаў харчовай прамысловасці нярэдка адзначаюцца на сусветных выставах. І тут супрацоўнікам Магілёўскага ўніверсітэта харчавання, адзінай у краіне ВНУ, якая спецыялізуецца выключна на падрыхтоўцы кадраў для харчовай галіны, ёсць чым ганарыцца. Цэлы шэраг іх распрацовак не толькі адзначаны ўзнагародамі, але ўкаранёны ў вытворчасць і карыстаюцца поспехам у спажываўцаў. Сёння на прылаўках крам прадаецца некалькі дзясяткаў розных найменняў сыроў, сокаў, він, кансерваў з гародніны і садавіны, зробленых па рэцэптурах навукоўцаў. Нават ікры, якую герой камедыі Леаніда Гайдая «Іван Васільевіч мяняе прафесію» называюць «заморскай», некалькі найменняў. Не выключана, што ў хуткім часе на стала спажываўца з'явіцца новая распрацоўка ўніверсітэта — кансервы... для пажылых.

Аб тым, чым сёння жыве самая «смачная» ВНУ краіны, гаворка з яе рэктарам, доктарам навук, прафесарам Вячаславам ШАРШУНОВЫМ.

— Пачну з невялікага ўдакладнення: мы доўгі гады былі адзінай ВНУ, якая кавала кадры для харчовай прамысловасці, і толькі ў апошнія 5 гадоў спецыялістаў па асобных кірунках пачалі рыхтаваць і ў іншых ВНУ — Гродна, Брэста і Мінска. Але наогул увесь спектр спецыяльнасцяў, якія ахопліваюць харчовую прамысловасць, прадстаўлены толькі ў нашым універсітэце.

У моладзі асабліва карыстаюцца поспехам такія спецыяльнасці, як тэхналогія перапрацоўкі малака, мяса, а таксама прадуктаў з іх, хлебабячэння, кандытарскіх, крупяных, макаронных вырабаў і харчовых канцэнтратаў, тэхналогія прадукцыі грамадскага харчавання. На іх падчас уступнай кампаніі прэтэндуюць да 3 чалавек на месца. Нават летась, калі былі павышаны «мінімальныя» праходныя балы, кандыдатаў хапала.

— Наколькі запатрабаваны вашы спецыялісты?

— У нас стапрацэнтнае размеркаванне. Летась мы працэдуравалі больш чым 300 чалавек. Знайшлі працу і для 56 плятнікаў, якія звярнуліся да нас з прапановай пасады ўніверсітэта. Сёння цяжка «ідзе» спецыяльнасць «Тэхналогія хімічных валокнаў». Гэтаму «садыэйнічае» тое, што цяпер наш магілёўскі хімічны гігант перажывае не лепшыя часы. Але гэта вельмі перспектыўная спецыяльнасць. На ААТ «Магілёўхімвалакно» ў нас два філіялы, дзе трэцякурснікі праходзяць практыку і займаюцца лабараторнымі работамі. Цяпер на гэтым прадпрыемстве разглядаецца цікавы праект, які фінансуюць кітайскія інвестары. Спэдзяёмся, што становішча там у хуткім часе палепшыцца.



— А не прыходзіцца чуць ад працадаўцаў, што маладых спецыялістаў пасля ВНУ трэба перавучаць? Маўляў, адна справа — тэорыя, і іншая — практыка.

— Мы маем 18 філіялаў на вытворчасцях, каб, пачынаючы з 3 курса, лабараторныя заняткі для студэнтаў праходзілі непасрэдна на прадпрыемствах. І калі на ААТ «Магілёўхімвалакно» філіялы былі і раней, то астатнія з'явіліся ў апошнія 10 гадоў. Яны ёсць у Быхаве на кансервава-агароднінасушыльным заводзе, у холдынгу «Бабулін гладыш» (наша кафедра тэхналогіі малака і малочных прадуктаў каля 20 гадоў працуе з гэтым прадпрыемствам, у нас шмат агульных распрацовак), на фабрыцы марозіва. Рыхтуюм спецыялістаў для кампаніі «Савушкаў прадукт». Нашы кандытары запатрабаваны на прадпрыемствах «Слодыч», «Камунарка», «Спартак»...

— Вы кіруеце ўстановай ужо больш за 10 гадоў. Што за гэты час змянілася?

— Павялічылася колькасць спецыяльнасцяў і спецыялізацый. Цяпер іх 12 і 25, адпаведна. Сёлета будзе вясціся набор на новай (дарэчы, вельмі запатрабаванай сёння) спецыяльнасці «Прыродаахоўная дзейнасць». Гэтыя спецыялісты будуць забяспечваць контроль за экалогіяй на тэрыторыі прадпрыемстваў. Яшчэ адна спецыялізацыя — «Інфармацыйная тэхналогія» — з'явіцца крыху пазней.

— Змяняюцца тэхналогіі, мадэрнізуецца вытворчасць. Як паспяваеце за прагрэсам? Што робіце для таго, каб тыя веды, якія атрымлівае студэнт, адпавядалі сучаснаму ўзроўню?

— На сёння ВНУ скончылі каля 27 тысяч чалавек. Каля 60% інжынерна-тэхнічнага персоналу ў харчовай прамысловасці, 80% галоўных тэхнолагаў на прадпрыемствах па перапрацоўцы малака, мяса, сокаў — гэта нашы выпускнікі. Падтрымліваем стасункі з навукова-практычным цэнтрам у Мінску, Белхарчпрамам. Нашы былыя студэнты працуюць у розных міністэрствах, ВНУ.

Навучальны працэс вядзецца з улікам апошніх новаўвядзенняў, якія дыктуе час. Мы знаходзімся ў цэнтры Еўропы і калі не будзем на іх рэагаваць, то застанемся незапатрабаванымі. Сёння ўсюды жорсткая канкурэнцыя. Універсітэт заключыў 45 дагавораў аб супрацоўніцтве з замежнымі ВНУ і арганізацыямі з Балгарыі, Італіі, Германіі, Казахстана, Кітая, Польшчы, Літвы, Расіі, Украіны. Не так даўно дэлегацыя нашых навукоўцаў і студэнтаў выехала на стажыроўку ў Польшчу. Цесныя сувязі ў нас з Плёўдзійскім універсітэтам харчовых тэхналогій у Балгарыі, перыядычна выяз-

выніку якіх была даказана эфектыўнасць выкарыстання яго ў лячэнні артэрыяльнай гіпертэнзіі. Па нашых рэцэптурах прадпрыемства «Камака плюс» выпускае 4 віды маянэзаў і такую ж колькасць кетчупаў, 3 віды таматных саусаў з агульным эканамічным эфектам больш чым на 120 мільёнаў рублёў. Камбінацыя хлебапрадуктаў асвоілі вытворчасць цэлага шэрагу новых відаў мучных паўфабрыкатаў, распрацаваных супрацоўнікамі ўніверсітэта.

— Як «упісваецца» ў гэтую работу грамадская дзейнасць і наколькі актыўна ў ёй удзельнічаюць студэнты?

— З 2007 года я ўзначальваю Магілёўскую арганізацыю рэспубліканскага аддзялення грамадскага аб'яднання «Белая Русь». Мне імпануе тое, што гэтак аб'яднанне кансалідуе тых, хто спрабуе захаваць усе лепшыя набыткі нашага народа — і духоўныя, і ідэалагічныя. Вельмі прыемна, што ёсць моладзь, якая гэта падтрымлівае. Выдзяляем сродкі для ветэранаў, вядомым конкурсам, віншуюм вучняў з Днём ведаў, аказваем дапамогу інвалідам і сіротам. Стала добрай традыцыяй уручаць ад «Белай Русі» падарункі для немаўлят, якія нарадзіліся ў Дзень Незалежнасці краіны.

— А што сёння прываблівае моладзь? Што можа стаць для яе арыенцірам?

— Трэба знайсці тую нацыянальную ідэю, якая будзе даспадобы кожнаму. Галоўныя прыярытэты — гэта наша гісторыка-культурная спадчына, народныя традыцыі. Прыстойнасць, працавітасць, павага да іншых нацый — такі вобраз сёння склаўся аб беларусах у свеце, і мы павінны яго захаваць. Гэта базавыя пастулаты, на якіх фарміруецца ідэалогія. Нельга казаць, што тут усё атрымліваецца. Нехта разглядае Захад выключна з прывабнага пункту погляду. Але там нічога проста так не робіцца. Калі я ў 1986 годзе быў у ЗША ў якасці стажора, звярнуў увагу на тое, што нават цемнаскуры дворнікі, які падмятаў вуліцу, насілі гімн ЗША... А мы вельмі лёгка расстаёмся са сваімі здабыткамі. Але калі няма нейкага стрыжня, адбываецца тое, што цяпер ва Украіне.

Успамінаецца 1992 год, калі я быў рэктарам Горацкай сельгасакадэміі. Да нас прыехаў Станіслаў Шушкевіч, які на той час быў кіраўніком краіны. І калі я падчас свайго выступлення звярнуў увагу на тое, што трэба аднавіць у навучных установах выхаваўчую працу, Шушкевіч мяне раскрытыкаваў. Але я ўсё роўна ў 1993 годзе аднавіў у акадэміі пасаду прарэктара па выхаваўчай рабоце. Праз некалькі гадоў гэтыя пасады з'явіліся і ў іншых ВНУ. Я лічу: тое, што сёння створана, дазваляе каардынаваць працу ў студэнцкіх калектывах. І праца з моладдзю не павінна абмяжоўвацца нейкімі пустымі аб'яцаннямі ці заклікамі. Трэба, каб яны адчувалі, што аб іх таксама клапаціцца. Мы імкнёмся стварыць спрыяльныя ўмовы для вучобы студэнтаў — вось зрабілі рамонт асноўнага корпуса, сёлета абновім і другі. Калі чалавеку камфортна, ён не глядзіць у іншы бок. У ідэалогіі, які ў жыцці, дробязяў не бывае...

Нэлі ЗІГУЛЯ

ДАВЕДКА «ЗВЯЗДЫ»

Вячаслаў Шаршуноў — рэктар Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання, член-карэспандэнт НАН Беларусі, доктар тэхнічных навук, прафесар, заслужаны дзеяч навукі Рэспублікі Беларусі. Аўтар 51 падручніка, навуковых і даведачных дапаможнікаў, кніг, а таксама 341 навуковай і навукова-метадычнай работы, 73 вынаходак. Пад яго навуковым кіраўніцтвам абаронены 1 доктарская і 14 кандыдацкіх дысертацый. Узнагароджаны ордэнам Пашаны, Ганаровымі граматамі Вярхоўнага Савета БССР і Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусі і знакам Мінадукацыі РБ «Выдатнік адукацыі». Лаўрэат спецыяльнай прэміі Магілёўскага гарвыканкама «Дасягненне». Рашэннем Магілёўскага аблвыканкама яго імя занесена ў «Кнігу славы Магілёўшчыны». Па выніках працы за 2010 год прызнаны лаўрэатам прэміі Магілёўскага аблвыканкама «Чалавек года».

джаем у Германію, Італію. Падчас канікул нашы студэнты з кафедры тэхналогіі прадукцыі грамадскага харчавання праходзілі практыку ў Расіі, працавалі кухарамі і афіцыянтамі на комплексе па турыстычных паслугах у Падмаскоўі. Дарэчы, узначальвае яго наш выпускнік, які родам з Бабруйска.

— Якія вашы распрацоўкі ўкараняюцца на прадпрыемствах? Наогул, што можна сказаць пра вынікі навуковых даследаванняў?

— На кафедрах універсітэта працуе 312 выкладчыкаў, у тым ліку 2 члены-карэспандэнты НАН Беларусі, 11 дактароў і 112 кандыдатаў навук. Ва ўніверсітэце сфарміраваліся 9 навуковых школ.

Распрацоўкі нашых навукоўцаў неаднаразова адзначаліся медалямі, дыпламамі і граматамі на міжнародных прамысловых кірмашах у Германіі, Кітаі, Азербайджане, Польшчы, Расіі, Літве, Сербіі, ва Украіне, іншых краінах. Цяпер па нашых тэхналогіях на Магілёўскай малочнай кампаніі «Бабулін гладыш» вырабляюць брынзу, плаўлены сыр «Фермер», мяккія сыры «Магілёўскі» і «Майскі», сырную масу «Хутаранка» і шмат чаго іншага. На Быхавскім кансервава-агароднінасушыльным заводзе ўкаранёны новыя віды кансерваў з гарбуза, морсы з садавіны, розныя нектары з мякаццю. Дарэчы, морс з чарнаплоднай рабіны прайшоў клінічныя выпрабаванні, у