

# ОБРАЗОВАНИЕ



ВЕК УЧИТЬСЯ!

**Заявки на молодых специалистов от лидирующих компаний, эффективная практика на производстве — чем еще привлекательна учеба в Белорусском государственном университете пищевых и химических технологий**

Экзамены, сдача тестов — в Белгосуниверситете пищевых и химических технологий жизнь бурлит даже летом. Короткая пауза перед подачей документов, и коридоры вуза снова оживают: абитуриенты приезжают сюда из всех регионов и даже Минска. За студенческий билет им, конечно, придется побороться — в среднем на каждое место претендуют по три человека, по некоторым специальностям — больше. Но оно того стоит: дипломированные специалисты университета ценятся не только в Беларуси, но и за ее пределами, так что спрос превышает предложение. Неудивительно, что и выпускники достигают в своих карьерах значимых высот.

## ПРОПУСК В БУДУЩЕЕ



Практическая составляющая — важная часть учебного процесса.

ФОТО ИЗ АРХИВА БЕЛОРУССКОГО ГОСУНИВЕРСИТЕТА ПИЩЕВЫХ И ХИМИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

### Мотивация важна

Несколько месяцев назад вуз сменил название. Если в прошлом сезоне абитуриенты писали заявления в Могилевский государственный университет продовольствия, то сегодня — в Белорусский госуниверситет пищевых и химических технологий. Чем обусловлено изменение? Ректор Максим Киркор высказал такую точку зрения:

— Это подчеркивает значимость вуза — единственного в стране университета, где готовят не только инженеров-технологов для всех отраслей пищевой промышленности, но и инженеров-механиков, инженеров-химиков-технологов и других высококвалифицированных специалистов для всех регионов нашей страны. Статус белорусского также добавляет веса на международном уровне.

За знаниями сюда едут ребята из Гродно и Бреста, Лиды и Солигорска, Витебска и Минска. Некоторые поступают в университет по примеру родителей. «Как правило, такие парни и девушки очень мотивированы, хорошо подкованы. И выбирают специальность не ту, «где по конкурсу проходит», а точно знают, кем хотят быть. С целеустремленными студентами и заниматься интересно: времени даром они не теряют, стараются впитать в себя весь комплекс знаний, который может дать университет», — отметил Максим Александрович. Работе с потенциальными абитуриентами ректорат уделяет особое внимание. Общение чаще ведется онлайн, и не только по причине пандемии, но и для большего удобства. Кстати, на сайте университета абитуриенты могут не только найти всю нужную для себя информацию, но и через личный кабинет зарегистрироваться для подачи документов.

— Это экономит их же время, регламентирует деятельность приемной комиссии, — пояснил ректор. И добавил, что тем из ребят, которые в первый день приема документов окажутся первыми, университет вручает подарки, среди которых есть и книги о вузе. О таком сюрпризе мало кто знает, потому радость, удивление и хорошее настроение обеспечены не только счастливчику, но и свидетелям акции.

### Практике — зеленую улицу

Сегодня около трех тысяч студентов осваивают более 20 специальностей и специализаций, которые предлагает университет. В прошлом году появилась новая — «управление инновационными проектами промышленных предприятий», в этом — «технология детского и функционального питания», в следующем — впервые в стране откроют набор на специальность «технология индустрии гостеприимства». Будущие экономисты, технологи, инженеры холодильного и другого оборудования — интерес к профессиям, которые можно освоить в Белгосуниверситете пищевых и химических



На конкурсе WorldSkills Belarus университет лидирует по нескольким компетенциям.

технологий, стабильно высок. Достаточно сказать, что ежегодно свои заявки на молодых специалистов шлют лидирующие компании Беларуси. Многие предприятия знакомятся с будущими выпускниками задолго до распределения — во время ежегодной практики.

— Чтобы идти в ногу со временем, мы пересмотрели свои учебные планы, увеличили количество часов студенческой практики.

**Будущие экономисты, технологи, инженеры холодильного и другого оборудования — интерес к профессиям, которые можно освоить в Белгосуниверситете пищевых и химических технологий, стабильно высок**

Раньше она начиналась после второго курса, сейчас — по окончании первого. В итоге за время учебы у ребят есть возможность хорошо освоиться на производстве. Потому, когда они приходят на предприятие уже дипломированными специалистами, им не приходится тратить время, чтобы вникнуть в детали, можно сразу включиться в дело, — пояснил Максим Киркор.

Сегодняшний инженер-химик 4-го производства ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» Татьяна Прохоренко основы будущей профессии изучать начала еще студенткой. А с 2019-го трудится здесь уже на постоянной основе. Главный технолог Светлана Рыбкова призналась, что успехами молодой сотрудницы на предприятии довольны — так же, как и достижениями

выпускницы прошлого года, мастера смены того же производства Елены Плеховой.

### Лидеры WorldSkills Belarus

Научно-техническая база университета дает возможность вести исследования, которые не только поднимают планку подготовки кадров, но и опережают время.

Лаборатория инновационных компьютерных технологий, к примеру, предоставила студентам доступ к новейшим программным продуктам и технологиям. Единственная в стране отраслевая научная лаборатория зернопродуктов позволяет вести уникальные опыты по разработке хранения и переработки зерна для элеваторной, мукомольно-крупяной, кормовой, солодовой, кондитерской и других отраслей промышленности. Неудивительно, что многие из фундаментальных изысканий включены в план важнейших научно-исследовательских работ Национальной академии наук Беларуси.

— Наши студенты — в числе лидеров на всероссийских и международных соревнованиях профмастерства, — рассказала заместитель заведующего кафедры товаров-

ведения и организации торговли Татьяна Рыбакова. — Они также в лидерах национального чемпионата WorldSkills Belarus в таких компетенциях, как «кулинарное искусство», «ресторанный сервис», «хлебопечение». Этот конкурс — хорошая возможность для студентов получить новый опыт, проявить свои таланты, в том числе в разработке авторских блюд. И конечно, быть замеченными работодателями: вчерашние победители становятся шеф-поварами крупных ресторанных компаний.

Технический, научный кадровый потенциал Белорусского университета пищевых и химических технологий привлекает и иностранную молодежь. География стран, которые присылают сюда своих студентов, расширяется. В последние годы главным вектором сотрудничества стал Узбекистан.

— С вузами Узбекистана у нас налажено взаимодействие по подготовке специалистов в рамках совместных образовательных программ. Узбекские парни и девушки первые пару лет учатся в аналогичных вузах своей страны, а затем в нашем университете, — поделился Максим Киркор. — На данный момент ведется общая подготовка с такими вузами Узбекистана, как Ташкентский химико-технологический институт и Бухарский инженерно-технологический институт. В этом году в университет приедут более 100 студентов из Узбекистана в рамках этих программ, а также уже состоялся первый выпуск магистрантов из этой страны.

### Не только лекции

Конечно, одной учебой студенческая жизнь не ограничивается. В университете созданы все условия для того, чтобы парни и девушки могли реализовать свои художественные, спортивные и иные таланты. Этому способствует участие в городских, областных, республиканских конкурсах, проектах, акциях. Студенты вуза были на передовой и тогда, когда в период самоизоляции в их помощи нуждались пожилые и одинокие могилевчане.

— Хороший специалист, профессионал своего дела — это, бесспорно, здорово. Но мы хотим, чтобы из нашего вуза выходили люди, которые имеют гражданскую позицию, любят свою страну и готовы внести личную лепту в то, чтобы она укрепляла свои позиции, — подчеркнул Максим Киркор. — А равняться им есть на кого. Среди выпускников университета немало руководителей высокого звена. Председатель Брестского облисполкома Юрий Шулейко, председатель концерна «Белнефтехим» Андрей Рыбаков, гендиректоры предприятий «Криница» и «Минскхлебпром» Леонид Кучерявый и Александр Забелло, директор Могилевской фабрики мороженого Татьяна Бондарчук — ими и не только гордятся и университет, и страна.

Светлана МАРКОВА  
markova@sb.by