



ВОДОВОРОТ СОБЫТИИ

Издается с 2004 года. Распространяется бесплатно. Выпуск 71. Декабрь 2016 года.



В номере ▼



стр. 2

20 лет
экономическому факультету



Конкурс
профессионального
мастерства

стр. 11



стр. 10

Стажировка преподавателей



стр. 18-19

ПРОявление!



С ЮБИЛЕЕМ!

стр. 4

ДОБИВАТЬСЯ УСПЕХОВ

Наш факультет предоставляет нам, студентам, широкие возможности для всестороннего развития, а также для реализации себя в различных сферах: в учебе, в научных исследованиях, в искусстве, в спорте. Коллектив преподавателей всячески этому способствует, внедряя новые формы работы со студентами. За это мы им очень благодарны.

Учиться на экономическом факультете – означает не бояться заявить о себе и разрушить стереотипы, использовать каждый шанс для саморазвития.

Мы, студенты экономического факультета, потихоньку строим свое будущее, хотим стать хорошими специалистами и быть полезными своему государству. Именно здесь и сегодня от нас зависит то, какими мы станем в будущем.

Мне хочется обратиться ко всем студентам и преподавателям: «Давайте вместе трудиться, учиться, добиваться успехов, радоваться победам и становиться сильнее и мудрее после каких-либо неудач. Давайте будем действовать, доказывать самим себе, что невыполнимых задач не существует: все

в наших силах. Преподаватели и студенты – единое целое, вместе мы можем достичь невообразимых вершин и успехов. Давайте помнить об этом и делать все возможное для дальнейшего динамичного развития нашего факультета!». Я уверена, дорогие друзья, что нам по плечу любые трудности, и каждый из нас сможет достичь тех целей, которые он ставит перед собой.

Дарья Ходун, ЭПП-161



НЕДЕЛЯ ЭКОНОМИЧЕСКОГО ФАКУЛЬТЕТА

День первый

Начало празднования Недели экономического факультета ознаменовалось открытием выставки поздравительных открыток с 20-летием факультета от студентов, преподавателей кафедр, деканата экономического факультета. Все приняли активное участие, проявили творческие способности в сочинении поздравлений, чем создали яркую и праздничную атмосферу. Студенты и все желающие могли проголосовать за понравившийся плакат.

День второй



Самым впечатляющим и масштабным по размаху стал второй день празднования Недели экономического факультета. В рамках празднования была организована Благотворительная ярмарка. Перед началом ярмарки студенты создали настроение всем зрителям своим заводным и зажигательным танцем. В своеобразном батле сошлись студенты 1-го и 4-го курсов экономического факультета, им на помощь пришли и студенты механического и химико-технологического факультетов.

В ярмарке приняли активное участие студенты, преподаватели, сотрудники деканата и профком студентов. Все желающие принесли сладкие угощения: торты, пирожки с яблоками, шарлотку, сметанники, различное печенье, хворост, самса от студентов из Туркменистана, пирожные, орешки со стуженкой, сувениры, сделанные своими руками, блокноты с автографами ректора и двух деканов экономического факультета и многое другое.

Студенты в национальных белорусских костюмах продавали всем желающим сделанные с душой сладкие угощения и сувениры, а собранная сумма денег, более 150 рублей, будет потрачена на подарки для больницы сестринского ухода, детского отделения психоневрологического диспансера и дома ребенка.

Во время ярмарки работала фотозона, студенты фотографировались с преподавателями, делали селфи, шутили, веселились. Праздничное настроение передалось всем присутствовавшим на Благотворительной ярмарке.

День третий



Третий день получился творческим. Утро началось с Музыкальной сустрэчы «Каляровыя гукі зімы». Участники музыкального коллектива, в составе которого выступил старший преподаватель кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита Пролейчик Дмитрий Александрович, показали себя настоящими профессионалами своего дела.

После концерта студенты дружно отправились голосовать за преподавателей экономического факультета в номинациях «Самый самый», «Самый добрый», «Самый мудрый», «Самый строгий», «Самый веселый».

Трежа Хант провели среди студентов экономического факультета I и II курсов и учащихся школы № 37, которые стали гостями проводимого мероприятия. Общая исследовательская тема и интернет объединяли, а вот сложность заданий, конечно, отличалась. Участникам был предложен список ссылок на различные сайты по теме «Пора задуматься. Строим бережливое общество». Каждая из ссылок содержала во-

Впросы по содержанию сайта. Ответом принималось либо пояснение, либо результат подсчетов, либо вывод, полученный в результате анализа просмотренного материала. Итог – решение практических задач, расширение кругозора, совершенствование навыков обработки информации на иностранном языке и, как результат, повышение мотивации к учебе.



Такой современный формат приобретения знаний получил исключительно положительный отзыв как среди школьников, так и среди наших студентов. Все ребята показали высокий уровень как языковой, так и компьютерной грамотности. Так держать!!!

В 16.00 факультет с юбилеем поздравил Народный концертный ансамбль гитаристов «Аквилон» ГУДО Центр творчества «Эверест» Могилева под руководством Горбатенко Андрея Владимировича, в котором занимается студентка 3 курса экономического факультета специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» Василькова Анастасия.

Старший и младший состав гитаристов исполнил классические произведения, произведения современных авторов как белорусских, так и иностранных.

Продолжился творческий вечер выступлением Ольги Дмитриевны Малышевой, которая представила на суд зрителей стихи пейзажной и любовной лирики. Эстафету в чтении стихов подхватили декан экономического факультета Козлова Е.А., преподаватели кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита Банцевич Е.Е., Радишевская Е.А., экономики и организации производства Петрова М.С.

Ольга Дмитриевна читала и совсем свежие стихи, и произведения прошлых лет, которые заставили всех присутствующих задуматься о прекрасном и вызвали много различных эмоций. Закончился творческий вечер шуточными стихотворениями и бурными аплодисментами.

День четвертый

Четвертый день празднования 20-летия экономического факультета можно смело назвать днем самоуправления. Начало дня ознаменовали удивленные лица студентов, не узнающих в лекторах своих преподавателей, и не менее удивленные лица преподавателей, заходящих в деканат. Студенты оказались в непривычных и непростых для себя ролях. Периодически

возникали трудности, особенно у студентов, исполняющих обязанности декана, заместителей декана и диспетчеров. Они затруднялись отвечать на многие вопросы посетителей, которые продолжали сыпаться со всех сторон. В течение дня перед сотрудниками деканата были поставлены трудные задачи: оформить ведомости для сдачи экзаменов, зачетов и курсовых работ, составить список студентов из Бреста и Брестской области, составить приказ об объявлении выговоров и замечаний студентам, имеющим пропуски более 40 часов. Помимо этого, каждые пять минут в деканат заходили студенты как дневного, так и заочного обучения, сотрудники университета и преподаватели кафедр, которые обращались к сотрудникам деканата с различными просьбами: выдать ведомости к экзаменам студентам заочного обучения, найти список студентов, претендующих на именную стипендию, первый проректор Носиков А.С. пришел с проверкой правильности оформления экзаменационных ведомостей, Абрамович Н.В. просила подписать заявление на отпуск, Бубнов Ю.М. просил подписать командировочное удостоверение, заведующие кафедр Сушко Т.И и Ефименко А.Г. просили разобраться с набором магистрантов и многое другое. Один из студентов-заочников написал объяснительную записку о допуске к сдаче курсовой работы и сессии на имя декана.

За время работы деканата студенты получили опыт выполнения нескольких дел



одновременно, ощутили важность и ответственность за порученный участок работы, фразой дня студентов, работающих в деканате, стала: «И что, тут такое происходит каждый день???»

Было очень трудно, но весело. Студенты получили удовлетворение от того, что все у них получилось. Деканат в День самоуправления представили:

Декан ЭФ – Башан Анастасия Анатольевна – БУП - 141

Зам. декана ЭФ – Дятко Вера Олеговна – ТЭТ - 121

Зам. декана ЭФ – Кириенко Наталья Геннадьевна – ЭПП - 131

Диспетчер ЭФ – Позднякова Екатерина Сергеевна – ЭОП - 141

Диспетчер ЭФ – Хаитбаева Махира Закировна – ТЭТ - 141

Диспетчер ЭФ – Каратаева Саида Рустамовна – ЭПП - 131

День пятый

Пятница стала завершающим праздничным днем. Перед торжественным

подведением итогов среди преподавателей и студентов прошла интеллектуальная игра «Брейн-ринг». Студенты и преподаватели соревновались в скорости нажатия кнопки и неординарности ответов. В игре приняли участие команда старост академических групп разных курсов «Старосты», команда группы ТЭТ – 121, которая заняла второе место, и команда «Душечки», занявшая третье место. Ведущим «Брейн-ринга» стал руководитель клуба интеллектуальных игр университета, руководитель интеллектуального движения Могилевской области (член ЦС ОО «Белорусская лига интеллектуальных команд»), капитан команд Могилева и Союзного государства в телепроекте «Брейн-ринг» Свинтицкий Дмитрий Федорович. Победителями «Брейн-ринга» стала команда преподавателей. В качестве призов командам преподнесли вкусные и ароматные пироги.

По окончании интеллектуальной игры на торжественном собрании ректор университета Шаршунов В.А. поздравил преподавателей, студентов с 20-летним юбилеем, пожелал успехов в работе, в учебе и дальнейших творческих планов. Вячеслав Алексеевич вручил преподавателям факультета благодарность за многолетнюю научно-педагогическую деятельность и в связи с 20-летием со дня создания экономического факультета.

Кроме этого, были объявлены победители среди плакатов. Победителем стал плакат студентки группы ЭПП-131 Рязанцевой Екатерины, которому большинство отдало свои голоса. Второе место отдали группе ТЭТ-131, третье место у плаката старосты группы ЭПП – 151 Чуковой Дарьи. Приз зрительских симпатий завоевал плакат кафедры товароведения и организации торговли. Всем участникам конкурса плакатов был подарен сладкий приз – торт. Далее вручили грамоты преподавателям, победившим в различных номинациях «Самый...». «Самым – самым» на факультете стала декан экономического факультета Козлова Е.А., «Самой веселой» стала Абрамович Н.В., «Самым мудрым» - Манский С.Л., «Самым строгим» - Пушкин И.А., «Самой доброй» - Азаренок Н.Ю. Победителей поздравил председатель профкома студентов Авдюшко В.Н.

Настроение всем собравшимся создавали музыкальные композиции от студентов Карнеенко Татьяны и Марчук Дианы.

Все студенты, принявшие активное участие в организации и проведении Недели экономического факультета, получили памятные подарки.



О НАСТОЯЩЕМ ЧЕЛОВЕКЕ

В жизни каждого встречается человек, который поражает неординарным складом ума, трудолюбием, умением обучать, руководить, воспитывать. В нашем университете таким человеком является Олег Георгиевич Поляченко.

Олег Георгиевич родился в 1936 г. в Ленинграде. Его детство и юность пришлось на тяжелейшее для всей страны время: война, блокада, голод, разруха, трудные послевоенные годы. Однако, несмотря на это, в 1954 году Олег Георгиевич с золотой медалью окончил первую в Ленинграде школу с углубленным изучением английского языка и поступил в Ленинградский государственный университет. После окончания университета по специальности «Химия», с присвоением квалификации «Радиохимик» он поступает в аспирантуру и в 1963 г. защищает кандидатскую диссертацию по теме «Термодинамическое исследование хлоридов редкоземельных элементов низшей валентности». С 1963 по 1966 гг. Олег Георгиевич работает старшим научным сотрудником Государственного оптического института им. С.И. Вавилова.

В 1966 г. Поляченко О.Г. вместе со своим научным руководителем Новиковым Г.И. приезжает в Белоруссию и работает в должности доцента кафедры общей и неорганической химии Белорусского технологического института (ныне БГТУ). После защиты докторской диссертации по теме «Некоторые вопросы энергетики и устойчивости пареообразных галогенидов» с 1973 по 1979 гг. Олег Георгиевич – заведующий кафедрой физической и коллоидной химии БТИ.

В этот период Поляченко О.Г. и сотрудниками кафедры физической и коллоидной химии БТИ были разработаны новые методики синтеза чистых безводных хлоридов, бромидов, иодидов и фторидов щелочных, щелочноземельных и редкоземельных элементов. С использованием тензиметрических методов были исследованы высокотемпературные газофазовые равновесия, определены термодинамические характеристики веществ и процессов.

С 1979 по 1986 гг. профессор Поляченко О.Г. – ректор Могилевского технологического института. С 1991 г. по настоящее время Олег Георгиевич заведует кафедрой химии Могилевского государственного университета продовольствия.

Основное направление научных исследований в Могилеве не изменилось и по-прежнему посвящено изучению равновесных процессов с участием газов и солей металлов. Теперь его можно определить как «Термодинамическая химия неорганических веществ».

Это краткие и сухие факты биографии человека. Люди нашего времени, знающие о войне только из книг и кинофильмов, с трудом представляют себе те трудности, лишения и испытания, которые пришлось на долю старшего поколения, в том числе и Олега Георгиевича, и то мужество, которое позволило всё преодолеть и идти к своей цели, служить делу своей жизни – науке. И это не высокие слова. В 27 лет Поляченко



Олег Георгиевич защищает кандидатскую диссертацию, в 36 лет состоялась защита докторской. Результаты продолжительной научной деятельности Олега Георгиевича изложены в научных и научно-методических работах, список которых включает более 300 наименований. Среди них авторское свидетельство СССР, 3 патента Республики Беларусь, учебное пособие с грифом Министерства образования «Физическая и коллоидная химия».

Научные работы Олега Георгиевича известны и цитируются не только в нашей стране и в России, но и за рубежом. Он является членом American Chemical Society.

Исследования, которые проводит Олег Георгиевич, уникальны, они требуют не только ювелирных навыков работы в химической лаборатории, но особенных, несерийных приборов и оборудования. Олег Георгиевич – мастер стеклодувного дела. Благодаря его умению обращаться с газовой горелкой на свет появились изделия, без которых невозможно было бы осуществить многие научные эксперименты. Все что необходимо для работы, а это не только «простые» изделия, такие как барбаторы, переходники, но и сложнейший в изготовлении прибор для статического метода измерения давления пара – стеклянная мембрана – он может сделать своими руками.

Под руководством Олега Георгиевича защищено 8 диссертаций и готовится к защите еще 5. Однако для всех своих учеников, к которым нужно отнести не только аспирантов, но и студентов, он не только преподаватель, руководитель работ, он Учитель. Мало научить человека химии, физике или математике. Человека, особенно молодого, необходимо научить быть ЧЕЛОВЕКОМ – думающим, справедливым, ответственным. Сделать это можно только собственным примером, каким и является для всех Олег Георгиевич Поляченко. Вот что рассказывает о нём одна из его аспиранток Огородникова Т.Г.: «Впервые я познакомилась с Олегом Георгиевичем еще будучи студенткой МГУ им. А. Кулешова, когда пришла со своей подружкой в уни-

верситет продовольствия перед апрельской студенческой конференцией. Она мне сказала: «Сейчас покажу, где я работаю над своей курсовой», - и мы вошли в научно-исследовательскую лабораторию. Там царил творческое оживление: было много народа, работали приборы. Подружка мне шепнула, указывая на высокого энергичного человека: «А это Олег Георгиевич, он профессор, доктор наук!» Эти слова вселяли страх и, казалось, должны были накладывать отпечаток на человека, ими характеризуемого. Прошло немного времени, и я тоже стала делать курсовую в университете продовольствия, на той же кафедре, с теми же людьми, под руководством Олега Георгиевича. Несмотря на скромность обстановки научно-исследовательской лаборатории, работать там оказалось интересно. При обсуждении каких-либо проблем Олег Георгиевич мог зарядить таким энтузиазмом, что горы можно было свернуть. А ещё меня удивило, что доктор наук может взять в руки как пробирку, так и молоток или дрель и сделать всё без посторонней помощи. Достаточно посмотреть на перебранный заново дериватограф, различные приспособления, облегчающие жизнь, а также стеклянные изделия, которые он выдувает сам! Впечатляет то, как просто в руках Олега Георгиевича из ничем не примечательной стеклянной трубочки может получиться пузатенькое изделие, обязательно очень важное и нужное. Еще меня, человека 21 столетия, подкупает то, насколько Олег Георгиевич ориентируется в компьютерных технологиях. Для него не составляет никакого труда составить программу для химических расчетов, а также устранить неполадки в работе операционной системы. После этого, наверное, никого не удивит, что Олег Георгиевич знает Периодическую систему как свои пять пальцев, берет в уме логарифмы, часто добирается от центра города до работы пешком и ходит по лестнице через несколько ступеней. Согласитесь, есть чему поучиться».

И такого же мнения придерживаются его аспиранты и студенты.

Олег Георгиевич – прекрасный семьянин. Рядом с ним более пятидесяти лет верный друг, коллега, единомышленник и жена Поляченко Лидия Дмитриевна.

11 декабря 2016 г. у профессора, доктора химических наук, заведующего кафедрой химии Могилевского государственного университета продовольствия Поляченко Олега Георгиевича юбилей.

Весь коллектив кафедры химии желает Олегу Георгиевичу здоровья, такой же неиссякаемой энергии, творческого вдохновения, счастья и благополучия в семье еще долгие годы.

Мы гордимся и благодарим судьбу за возможность быть рядом и учиться у Вас, уважаемый Олег Георгиевич!

Коллектив кафедры химии МГУП.

ПРОШЛИ ГОДА, А МЫ ЕЩЕ ВСЕ ПОМНИМ!

Наверное, ни для кого не секрет, что на территории Беларуси в годы войны существовал концлагерь «Озаричи». Моя бабушка Сорочинская Инна Павловна - бывший узник этого лагеря. Родилась она 28 января 1939 года в деревне Малые Роги Жлобинского района Гомельской области в крестьянской семье. Мне хотелось бы дополнить историю этого концлагеря рассказами, которые я услышала от своей бабушки. Вот какой разговор у нас получился:

-Бабушка, как же ты попала туда?

-Случилось всё это в марте 1944-го, мне тогда было 5 лет. Немцы гнали всю нашу деревню на железнодорожный вокзал. Со мной была вся моя семья: мама Соня, папа Павел, брат Эдик, сестры Маруся и Лиза, а ещё с нами была сестра моей мамы со своим мужем и сыном. Несмотря на то, что был март, на улице было очень холодно, а на земле лежал снег.

После того как нас пригнали на вокзал, сразу же посадили в товарные вагоны. Однако особенно притким удалось сбежать, как, например, это получилось сделать моему двоюродному брату Аркадию. Остальных повезли до посёлка Октябрьский (Гомельской области).

Когда мы вышли из вагонов, нас погнали дальше. Шли медленно, все как один тащили за собой свои вещи, которые удалось взять. Моя мама всё это время носила маленькую Лизу у себя на руках. В один момент, когда она решила приостановиться и отойти в сторону, чтобы присесть и покормить её, один из немцев спустил на них собаку. Та уже собиралась вспрыгнуть на маму, как слышится голос второго немца с командами «Уйди! Фу!». К счастью, собака не покусала ни маму, ни Лизу. Больше всех испугалась Мария. После у неё случился сердечный приступ, от которого она умерла. Произошло это так. Мы стали замечать, что Мария всё больше лежит на правом боку и совсем не поворачивается на левый. Она стала мало ходить, а если и двигалась, то недолго. В основном она лежала. Однаж-

ды она всё-таки перевернулась, но больше не встала...

-А как же вы там жили? Это ведь болото.

-Было страшно. Да и мы ещё совсем дети. Жили под открытым небом. Голодные. Холодные. Передвигались по кочкам. Вокруг было много ям с водой. Оказалось, что эти ямки располагались на месте деревни, которую сожгли немецкие солдаты. Немцы специально загоняли нас поближе к болоту, чтобы не растрчивать лишних патронов для убийства людей. Ведь в болоте можно было легко утонуть, особенно маленьким детям.

- Представляю, как вы мечтали об освобождении.

-Конечно, мечтали. И постоянно! Но многое до конца мы не осознавали потому, что были детьми. В лагере немцы брали кровь у взрослых и детей. Множество из них после этого погибало, некоторые от истощения, кто-то от потери или заражения крови. Нашу семью спасло лишь то, что немцы не успели взять её у нас. А так, я даже не представляю, что могло бы быть с нами.

-Какой же была жизнь после освобождения?

-После того как нас освободили, мы вернулись в нашу деревню. Наш дом немцы сожгли и одну из стен тётиного дома разобрали на свои нужды. Пришлось её восстанавливать. Делали это из подручных материалов: соломы, глины, досок, бревен. Многие брали из полуразрушенных деревенских домов. Позже к нам вернулся Аркадий со своей матерью. Так и стало жить в доме 10 человек. Как говорится, в тесноте, да не в обиде.

-Расскажи ещё что-нибудь о послевоенной жизни.

-То, что это были тяжёлые времена, говорить даже не нужно, и так понятно. Потихоньку всё стали восстанавливать. Я пошла в школу. Это была обычная деревенская хата. На всю деревню у нас было только два

учителя и столько же классов. Сначала занимались все вместе. Позже нас разделили. После чего мы ходили в школу в две смены. А в 5-й класс я пошла уже в городскую школу, где нам стали преподавать немецкий язык. Закончила я 10 классов. После окончания школы стала работать на почте. Два года разносила газеты по нескольким деревням. Потом ещё три года заменяла бухгалтера, пока та была в декретном отпуске. Заочно окончила электротехникум в Витебске. Дальше меня ждало очередное повышение: я стала главным бухгалтером. Так и проработала до пенсии бухгалтером в эксплуатационно-техническом узле связи.

-Бабушка, часто ли ты рассказывала про Озаричский лагерь?

-Долгое время после возвращения мы никому не говорили, что были там. Боялись преследований. И только в 90-ых годах об узниках концлагерей стали говорить открыто. Тогда же государство взяло на себя обязанность, помочь бывшим узникам. А уже в июне 1991 года я получила своё удостоверение.

И мне очень приятно, что до сих пор не забывают, так чтят и любят всех участников войны, узников. Государство помогает материально. Профсоюзные организации постоянно приглашают на различные концерты, праздничные демонстрации. Не забывают поздравлять со всеми праздниками и даже приходят домой лично, кроме поздравлений дарят цветы и подарки.

Сейчас мы живём в мирное время. Под ясным небом и ласковым солнцем. И я считаю нашим долгом – помнить и не забывать о событиях Великой Отечественной войны, о тех страшных годах, которые так хорошо помнят наши предки. Я хочу сказать спасибо своей бабушке за то, что она поделилась со мной своими воспоминаниями и просто за то, что она есть в моей жизни.

Репина Екатерина, ЭОП-161



ДЕНЬ КАФЕДРЫ СОСТОЯЛСЯ!

06.12.2016 г. в рамках Недели экономического факультета состоялся День кафедры экономики и организации производства, в котором приняли участие преподаватели кафедры и студенты университета.

Преподавателям кафедры было представлено новое учебное пособие по дисциплине «Организация производства (пищевая промышленность)» для студентов направления специальности 1-27 01 01 20, которому присвоен гриф Министерства образования Республики Беларусь (авторы: Ефименко А.Г., Какора М.И.).

В читальном зале библиотеки университета для преподавателей и студентов сотрудниками библиотеки (по заявке кафедры) была организована выставка новинок учебной литературы (более 350 учебников и учебных пособий) по читаемым экономическим дисциплинам кафедры.

Со студентами гр. ЭПП-131 старший преподаватель кафедры Какора М.И. провела интеллектуальную игру на знание терминологии по дисциплине «Организация производства». Задания были представлены в виде кроссвордов и ребусов по основным темам учебной дисциплины.

Самым масштабным мероприятием Дня кафедры стал конкурс презентаций студенческих групп по специальностям. Очень приятным для кафедры стало то, что в этом мероприятии приняли участие не только студенты экономического факультета (направления специальности экономика и организация производства (пищевая промышленность)), но и студенты химико-технологического (под руководством ассистента кафедры ЭиОП Ефимовича В.В.) и технологического (под руководством Шалабодовой Н.А.) фа-

культетов. На конкурс были представлены презентации по специальностям от 9 студенческих групп: ЭПП-141, ЭПП-131, ЭПП-121, ТЖМ-121, ТПОП-142, ТЖМП-121, ТРЗ-121, ТЖМП-141, ТЖМП-132.

Почетными гостями на конкурсе презентаций стали декан ЭФ Козлова Е.А. и заведующая кафедрой технологии молока и молочных продуктов Шингарева Т.И. Презентации студенческих групп по специальностям оценивало компетентное жюри: зам. декана ЭФ Климова Ю.Е., ст. преподаватели кафедры ЭиОП Петрова М.С., Изотова С.Н., Лабков С.С., Шалабодова Н.А.

Открыли конкурс презентаций студентки группы ЭПП-141, которые очень интересно представили направление специальности «Экономика и организация производства (пищевая промышленность)». Члены жюри отметили высокий уровень подготовки презентации.

Студентки группы ТПОП-142 испекли для конкурса кувачу, а группа ТЖМ-121 сделала масло в виде денежных знаков.

Выступление студентов группы ТЖМП-141 отличилось необычным деловым стилем одежды, что является немаловажным фактором продвижения в профессиональной карьере. Студенты группы ТЖМП-132 считают очень важным, что в их будущей работе инженера-технолога необходимы знания в области экономики, что позволит повысить эффективность деятельности организаций пищевой и перерабатывающей промышленности в условиях рыночной конкуренции.

Дипломом 1 степени награждены студенты группы ЭПП-131, которые представили видеоролик по своей специальности, они же и получили главный приз – самый вкусный торт.

Диплом 2 степени завоевали студенты группы ТЖМ-121, диплом 3 степени – студенты группы ТЖМП-121.

Поощрительным дипломом были отмечены студенты группы ТРЗ-121, которые своими руками сделали две картины из разного вида зерна. Обе картины были выкуплены преподавателями кафедры экономики и организации производства, а вырученные средства направлены на благотворительность.

Итогом конкурса стала песня-поздравление с юбилеем экономического факультета, которую сочинили и исполнили студентки (выпускницы 5 курса) группы ЭПП-121 Карнеенко Татьяна, Москалева Алина и Судилковская Юлия. Наряду с отличной учебой Карнеенко Т. и Москалева А. принимают активное участие в научно-исследовательской деятельности студентов и выступают на различных международных научно-практических и внутривузовских конференциях. А также могут претендовать на обучение в магистратуре по специальности «Экономика и организация производства» на бюджетной основе.

День кафедры завершился чаепитием с очень вкусным тортом, который по заказу заведующей кафедрой Ефименко А.Г. испекли сотрудники столовой нашего университета.

Благодарю всех преподавателей и студентов, которые приняли участие в организации и проведении Дня кафедры экономики и организации производства. Желая всем дальнейших творческих достижений и побед!

Организатор Дня кафедры экономики и организации производства М.И. Какора



КУЛИНАРИЯ КАК ИСКУССТВО!



С 1 по 2 ноября 2016 года студенты нашего университета специальности «Производство продукции и организация общественного питания» группы ТПОП-121 Самушик Анастасия, Русина Светлана и Саманчук Дмитрий под руководством доцента кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов Болашенко Татьяны Николаевны приняли участие в XVI Международном студенческом фестивале кулинарного искусства и сервировки «Кулинария как искусство», который проходил в Белгородском университете кооперации, экономики и права (Россия). На фестивале свои работы представили 14 команд вузов и ссузов из России, Беларуси, Молдовы и Казахстана.

Согласно программе фестиваля команды должны представить тематическую сервировку банкетного стола и композицию из блюд или мучных кондитерских изделий. Поэтому участию в международном фестивале предшествовала серьезная подготовительная работа – разработка тематики сервировки стола, рецептур и технологии конкурсных закусок и блюд, их неоднократная отработка в лабораторных условиях и именно тогда и родилось название команды нашего университета «SMAK» и ее девиз: «Надень свой колпак и делай SMAK!»

На суд профессионального жюри и гостей фестиваля наша команда подготовила тематическую сервировку стола – «Ужин на побережье», которая, по мнению компетентного жюри, отличалась классической сдержанностью и элегантностью, соблюдением всех правил расстановки посуды, приборов и стекла. В качестве основного продукта для закусок и блюд наша команда выбрала, на первый взгляд незаслуженно

недооцененную в кулинарном искусстве рыбу, скумбрию. Мы её готовили с использованием современной технологии «sous-vide», что по достоинству оценило компетентное жюри. Следует отметить, что такую же технологию приготовления рыбы использовала и студентка нашего университета, победительница конкурса «WorldSkills Belarus-2016» Демидова Анастасия.

Особый акцент в сервировке был сделан на использование «раклетницы», что позволило придать столу особую «изюминку».

В меню «Ужина на побережье» входил «Сет-комплимент от будущих шеф-поваров Светланы, Анастасии и Дмитрия»; холодная закуска – «Строганина «SMAK» из дальневосточной скумбрии под фирменной заправкой, оформленная сочной зеленью микс-салата, томатами черри, сыром Пармезан»; горячее блюдо в авторском исполнении – «Филе скумбрии на подушке из нежнейшего пюре из сельдерея с ярким сое из моркови и горошка в аккомпанементе со сливочным соусом». На десерт был предложен нетривиальный десерт «Мороженое, панированное в хрустящих кукурузных хлопьях и жареное во фритюре на подушке из клюквенно-гранатового соуса, декорированное свежей мятой».

Особым украшением стола был «Сет-комплимент от будущих шеф-поваров Светланы, Анастасии и Дмитрия», куда входили оригинальные мини-закуски, которые были предложены для дегустации и, несомненно, покорили членов профессионального жюри и получили высокие оценки за вкусовые характеристики, оригинальность сочетания продуктов и эстетическое оформление композиции в целом.

Результатом участия в фестивале стала победа нашей команды и получение признания в самой престижной номинации «Высокотехнологичное воплощение кулинарной идеи», что подтверждает высокий уровень профессионального мастерства команды, творческой инициативы и уровня теоретической подготовки студентов специальности «Производство продукции и организация общественного питания».

Кроме этого, руководителем команды Болашенко Т.Н. были проведены переговоры с руководством Белгородского университета кооперации, экономики и права о направлениях развития дальнейшего двустороннего сотрудничества между нашими университетами, направленного на академический обмен студентами, взаимного прохождения повышения квалификации и стажировки профессорско-преподавательского состава и совместного участия команд наших университетов в конкурсах профессионального мастерства, что будет способствовать развитию творческой инициативы, пропаганде и распространению передового опыта, эффективных форм управления и дальнейших направлений развития сферы общественного питания и образовательных технологий.

В родной университет команда вернулась с почетной грамотой и кубком победителя.

В заключение хотелось бы искренне поблагодарить ректорат университета за возможность участия студентов специальности «Производство продукции и организация общественного питания» в кулинарных конкурсах и фестивалях.

Доцент кафедры ТПОПМ
Татьяна Болашенко

ГОСТЕПРИИМНЫЙ АЗЕРБАЙДЖАН



23-24 ноября в Азербайджане, г. Баку, проходила международная конференция, организованная при поддержке Министерства молодежи и спорта Азербайджана, посвященная вопросам образования и самообразования молодежи стран СНГ. Мне посчастливилось поучаствовать в работе конференции в составе делегации из Беларуси.

Программой конференции было предусмотрено представление странами-участниками проектов, пользующихся наибольшей популярностью среди молодежи. Также был проведен культурологический тренинг, нацеленный на развитие человеческого капитала.

23 ноября подписан меморандум о сотрудничестве между Советом молодежных организаций Кыргызской Республики и Национальным советом молодежных организаций Азербайджанской Республики. В состав Национального совета молодежных организаций Азербайджанской Республики входят Республика Армения, Грузия, Республика Азербайджан, Республика Молдова, Украина, Республика Беларусь, Евросоюз.

По итогам конференции участникам выданы сертификаты.

Страна удивила своим гостеприимством и добрыми людьми, гармоничным сочетанием многовековой и современной архитектуры. Одинаковых зданий не найти. Каждое отличается своей уникальностью и невероятной красотой, но обязательно украшено восточным узором и вензелями. Набережная в Баку длиной 11 км, на кото-

рой есть бесплатный Wi-fi, красива в любое время суток. Такси такие же, как в Лондоне, только фиолетовые. Местные жители прозвали их «баклажанами». Широкие проспекты, дорога идеальная.

Во время прогулки в «старый город» создается впечатление, что попадаешь в другой город. Невысокие здания, узкие улицы, мощеная дорога, а Девичья башня впечатляет своей массивностью. Ах, да. На одной из улочек старого города снимали фильм «Бриллиантовая рука».

Отдельного внимания заслуживает национальная кухня Азербайджана. В основе мясных блюд практически всегда баранина, хоть это мясо имеет специфический вкус, но как же вкусно бакинцы умеют его приготовить! Долма, джюбара, кебаб, кутаб

и многие другие блюда стоит попробовать, приехав сюда.

Несмотря на прогрессивность и современность страны, жители Азербайджана уважают свою культуру и чтят традиции. Одни только танцы чего стоят.

Эти два дня для меня были уникальными. Я приобрела бесценный опыт, получила массу приятных впечатлений, познакомилась с интересными людьми.

Надеюсь вернуться туда когда-нибудь еще, больше насладиться природой, а потом, как делают некоторые местные бунтари, автостопом рвануть через Грузию в Турцию.

Специалист по информационному обеспечению и связям с общественностью Анна Юркина



В УНИВЕРСИТЕТЕ ЕСТЬ ШТАБ!

Доброй традицией МГУП на протяжении более 10 лет стали студенческие отряды. Для многих такие определения как Штаб трудовых дел, боец студенческого отряда, шеврон, трудовой семестр давно известны, а некоторые первокурсники в недоумении приподнимают бровь и спрашивают: «В университете есть ШТАБ?»

Да, есть! Главная задача Штаба трудовых дел МГУП – трудоустройство студентов в свободное от учебы время, а также в летний период («Третий трудовой семестр»).

Во время трудового семестра в Штабе трудовых дел Могилевского государственного университета продовольствия не бывает свободной минуты.

Работа в студенческом сервисном отряде, совмещенная с технологической практикой, дает будущим специалистам возможность получить дополнительные знания и навыки по будущей специальности и возможность хорошо заработать.

Немаловажно, что работу в сервисных отрядах на ОАО «Бабушкина крынка», Могилевской фабрике мороженого, ОАО «Могилевхлебопродукт», Быховском консервном овощесушильном заводе, Мядельском райпо засчитывают как практику. Ребята, которые выезжали в Национальный парк «Нарочанский», еще и отдохнули в красивом месте. Такая же возможность была у бойцов отряда, который впервые в этом году отправился в Анапу. Десять студентов провели в лечебно-оздоровительном ком-

плексе «Звездочка-Юг» весь курортный сезон – с мая по сентябрь. Будущие повара признались: было сложно, но опыт получили огромный.

Кроме сервисных отрядов, Штаб трудовых дел университета ежегодно организует работу строительных отрядов. Бойцы строительных отрядов традиционно летом выезжают на благоустройство базы отдыха «Технолог» в д. Чечевичи, где и живут в период работы. Каша на костре, песни под гитару, вот где настоящая романтика! Такое лето остается в памяти на всю жизнь. Осенью у студентов есть возможность дополнительно заработать в сельскохозяйственных отрядах, которые занимаются уборкой урожая на полях ОАО «фирма «Кадино».

Летом в сервисных, строительных и сельскохозяйственных отрядах поработали 805 человек. И это при том, что всего в вузе обучаются около 2000 студентов. Считаем: почти каждый третий примерил куртку с шевронами.

У такой работы есть и свои результаты. По итогам городского этапа конкурса «Трудовой семестр 2016» Штаб трудовых дел университета занял призовые места в следующих номинациях:

1 место - «Лучший командир сельскохозяйственного отряда» – командир Хевук Екатерина, отряд имени М.Д. Кононова;

1 место - «Лучший комиссар сервисного отряда» – комиссар Ахба Александр, отряд имени К.Г. Владимирова;

1 место - «Лучший командир строительного отряда» – командир Андрей Матушевич, отряд имени Ф.А. Сурганова;

1 место - «Лучший сервисный отряд» – отряд имени К.Г. Владимирова;

1 место - «Лучший сервисный отряд» – отряд имени Н.Ф. Королева;

2 место - «Лучший сервисный отряд» – отряд имени А.С. Азончика;

1 место - «Лучший строительный отряд» – отряд имени Ф.А. Сурганова;

1 место - «Лучший сельскохозяйственный отряд» – отряд имени М.Д. Кононова.

В номинации «Лучший Штаб высшего учебного заведения» **1 место** ШТД МГУП.

По итогам областного этапа конкурса:

1 место - «Лучший командир сервисного отряда» – командир Позднякова Екатерина, отряд имени К.Г. Владимирова;

1 место - «Лучший комиссар сервисного отряда» – комиссар Ахба Александр, отряд имени К.Г. Владимирова;

1 место - «Лучший сервисный отряд» – отряд имени К.Г. Владимирова;

1 место - «Лучший сервисный отряд» – отряд имени Н.Ф. Королева;

1 место - «Лучший сельскохозяйственный отряд» – отряд имени М.Д. Кононова;

Также ШТД МГУП получил благодарность за активное участие в деятельности студенческих отрядов в «Трудовом семестре 2016».

Анна Юркина



ЕДЕМ В ВАРШАВУ



Преподаватели Могилевского государственного университета продовольствия прошли стажировку в Европейском образовательном центре «CENTRUS» в г.Варшава, Республика Польша.

В состав делегации вошли директор Института повышения квалификации и переподготовки кадров (ИПКиПК), доцент кафедры технологии хлебопродуктов Елена Урбанчик; заместитель директора по учебной работе ИПКиПК, доцент кафедры товароведения и организации торговли Анна Шалюта; начальник научно-технологического центра «Техностарт» ИПКиПК, старший преподаватель кафедры биотехнологии и стандартизации ИПКиПК Оксана Станюленис; декан инженерно-технологического факультета заочного образования, доцент кафедры технологии хлебопродуктов Раиса Кондратенко; декан технологического факультета, доцент кафедры технологии хлебопродуктов Ирина Машкова; доцент кафедры технологии хлебопродуктов Татьяна Гуринова; старший преподаватель кафедры теплохладотехники Антон Носиков; доцент кафедры машин и аппаратов пищевых производств Александр Желудков.

При организационной поддержке образовательного центра «CENTRUS» преподаватели ознакомились с работой факультета Наук о питании человека Варшавского государственного сельскохозяйственного университета, а также крупнейших в Польше хлебозавода АО «SPC», мукомольного завода АО «Млыны Шиманув», а также предприятия компании Inter Europol Swiss Bakery, изготавливающие продукцию под торговой маркой «Хлебопекарня Швейцарская».

Факультет наук о питании человека включает: кафедру биотехнологии и пищевой микробиологии, кафедру химии, кафедру оценки качества пищевых продуктов, кафедру пищевой инженерии и управления процессами, отдел технологии жиров и пищевых концентратов, отдел технологии зерновой и хлебопекарной.

Руководителями стажировки от принимающей стороны являлись директор цен-

тра Европейский образовательный центр «CENTRUS» «Наталья Голка и декан факультета, профессор Мирослав Словиньски.

В ходе встречи с представителями факультета декану вручена памятная книга о Могилевском государственном университете продовольствия.

Мирослав Словиньски ознакомил белорусскую делегацию с историей Варшавского государственного сельскохозяйственного университета и структурой факультета. Малгожата Собчик, доктор с-х наук, сотрудник факультета Наук о питании человека Варшавского государственного сельскохозяйственного университета, познакомила наших преподавателей с лабораторной базой факультета.

Под руководством Малгожаты Собчик прошли экспериментальные занятия по выпечке хлеба, в том числе безглютенового. Наши преподаватели сами изготовили выпечку, которая оказалась еще и очень вкусной. Особенно участники стажировки отметили пшеничный хлеб с проростками семени подсолнечника.

Во время стажировки преподаватели познакомились с работой хлебозавода в Варшаве АО «SPC» (<http://spc.pl>). Заводу исполнилось 65 лет, АО «SPC» является одним из самых крупных хлебозаводов Варшавы, компания позиционирует себя как носитель «Старопольских традиций» выпечки хлебобулочных изделий.

В ассортиментном перечне завода пшенично-ржаной хлеб, обогащенный ржаной хлеб с добавлением семян подсолнечника, льна, кунжута, пшеничные изделия, мучные кондитерские изделия. Для ряда пшеничных изделий организован процесс отложенного брожения, который осуществляется в специальной climat камере с регулируемым диапазоном температур от 2 0С до 32 0С. Большую заинтересованность у преподавателей вызвала комплексно-механизированная линия по разделке и выпечке формового хлеба в тоннельных печах.

Познавательным и интересным было посещение Мукомольного завода АО «Млыны Шиманув» (<http://makaszzymanowska.pl>). Завод является крупнейшим производителем муки не только в Польше, но и в Запад-

ной Европе. Производят до 600 тонн муки разных видов и крупности в день. Остающиеся в отходах отруби гранулируют, смешивают с мелом и поставляют по заказам на корм скоту (до 3 тонн в день). Качество муки соответствует стандартам Республики Польша. В зависимости от нужд хлебопекарных предприятий мелькомбинат может вырабатывать и специализированную муку (обогащенную витаминами, ферментами и др.).

В ходе стажировки преподаватели университета ознакомились с автоматизированным производством хлебопекарной и мучной кондитерской продукции компании Inter Europol Swiss Bakery (торговая марка «Хлебопекарня Швейцарская», <https://www.intereuropol.pl>). Inter Europol Swiss Bakery была основана в 1989 году. Посещаемое предприятие данной торговой марки введено в эксплуатацию в 2013 г. Суточная производительность хлебопекарни в среднем 150 т/сут. Ассортимент предприятия представлен пшенично-ржаными и пшеничными изделиями широкого ассортимента, а также мучными кондитерскими изделиями. На хлебопекарне реализованы современные технологии приготовления данного ассортимента посредством замораживания готовой продукции и полуфабрикатов. Способ приготовления теста на жидких заквасках и жидких опарах с полным компьютерным контролем. На пекарне используется сырьевая логистика и логистика готовой продукции. Технологический процесс полностью автоматизирован, в частности используется робот-манипулятор на этапе упаковки и складирования готовой продукции. Продукция поставляется в страны Евросоюза и Скандинавии.

Впечатления от проведенной за рубежом стажировки – только позитивные! Уникальный опыт, международное окружение, другая культурная среда и система образования, новые профессиональные контакты – это лишь то немногое, что ожидает на стажировке в Варшавском государственном сельскохозяйственном университете. Искреннюю благодарность за организацию на высоком уровне стажировки выражаем директору Европейского образовательного центра «CENTRUS» Наталье Голка, декану факультета Наук о питании человека Варшавского государственного сельскохозяйственного университета, профессору Мирославу Словиньски, специалистам – технологам университета: доктору с.-х. наук Иоланте Ковальска, доктору с.-х. наук Малгожате Собчик, доктору с.-х. наук Гражине Цацак-Петшик, доктору с.-х. наук Рафалу Волосяк и всем сотрудникам факультета.

Спасибо всем участникам стажировки!

СКАНДИНАВСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР

С 28 ноября по 5 декабря 2016 г. преподаватели кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов и товароведения и организации торговли, а также студенты специальности 1 - 91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания» приняли участие в программе профессиональной мобильности «Технологии и инновации в сфере общественного питания стран Скандинавии с посещением чемпионата профессионального мастерства EuroSkills 2016». К нам присоединились преподаватели и руководство ведущих колледжей Беларуси, обеспечивающих подготовку специалистов для сферы общественного питания, а также рестораторы из Могилева, Гомеля и Минска.

Первый пункт нашего гастрономического тура – город Таллин и прежде всего лучший ресторан Эстонии с 2012 г. Ресторан *Sui* находится в самом центре Старого города в здании, построенном в XV столетии, при этом владельцы ресторана сохранили оригинальные интерьеры, полностью воссоздав средневековую атмосферу. Вдохновлённые атмосферой Старого Таллина владельцы ресторана задались поиском границ между современной и средневековой кухней, создав в итоге вневременное заведение. Шеф-повар ресторана – Дмитрий Халюков – пользуется отличной репутацией среди коллег, в 2015 г. входил в состав команды, представлявшей Эстонию на международном конкурсе *Vocused'Or* в Стокгольме, в 2016 г. – на международном конкурсе *Vocused'Or* в Лионе. Команда Эстонии в 2016 г. вошла в топ-15 лучших сборных команд мира, это лучший результат на постсоветском пространстве!

Дмитрий Халюков лично встречал участников гастрономического тура, нам была предоставлена возможность не только продегустировать блюда, но и задать вопросы мэтру современной кулинарии.

Далее мы отправились в Хельсинки, где посетили кулинарную школу *Perho* (*Helsinki Culinary School Perho*). Кулинарная школа *Perho* одна из лучших в Ев-

ропе. На базе данной школы сборная команда Финляндии готовится к конкурсу *Vocused'Or* и, кстати, в 2016 г. сборная Финляндии стала четвертой на этом самом престижном в мире кулинарном турнире. Именно учащийся этой школы представлял Финляндию на чемпионате *Euroskills 2016* в г. Гетеборге.

Также мы познакомились с организацией работы ресторана школы *Perho*, пивоварни.

Главной целью нашего гастрономического тура являлся город Гетеборг и чемпионат *Euroskills 2016*. В этом году в чемпионате *Euroskills 2016* по компетенции «Кулинарное искусство» участвовали представители 21 европейской страны: Португалии, России, Великобритании, Черногории, Италии, Испании, Бельгии, Швеции, Финляндии, Словении, Нидерландов, Германии, Норвегии, Ирландии, Литвы, Латвии, Венгрии, Эстонии, Франции, Кипра и Австрии. Таким образом, нам представилась возможность присутствовать сразу на 21 мастер-классе, проводимом победителем в национальных соревнованиях каждой из стран!!!

Кстати, достигнута договоренность и один из лучших шеф-поваров Латвии, главный эксперт *Worldskills* Латвии по компетенции «Кулинарное искусство» Раймонд Зоммерс (владелец ресторана *Entresol*, член правления клуба латвийских поваров) в конце февраля – начале марта посетит наш университет и проведет несколько мастер-классов для наших преподавателей и студентов по современной кулинарии.

Гетеборг (*Göteborg*) – это второй по величине город Швеции, являющийся кулинарной столицей. Здесь работают семь поваров из десяти, признанных лучшими шеф-поварами страны, находится четыре ресторана, заслужившие звезду Мишлен. И, конечно, мы не могли не посетить один из них.

Ресторан *UPPER HOUSE* находится на 25-м этаже *Gothia towers*, оформлен в современном стиле. Весь вечер мы смогли насладиться яркими выразительными вку-

сами блюд из авторского дегустационного меню и восхитительным видом Гетеборга с высоты птичьего полета.

Еще одно интересное гастрономическое место Гётеборга, которое мы посетили, – рыбный рынок. У него, на первый взгляд, довольно странное название – *Feskekörka* (Фестечёрка). То есть «рыбная церковь». Здесь мы смогли не только увидеть, многие из студентов впервые, что такое рыбное изобилие, но и продегустировать свежайшие устрицы, креветки и других морских «гадов», только что выловленных в Северном море и Атлантическом океане.

Хочется отметить, что каждая из стран нашего гастрономического тура встречала нас солнышком, а атмосфера взаимного уважения позволила создать не менее «солнечную погоду» в нашем большом коллективе единомышленников, состоящем из 49 человек!

Закончу сей гастрономический эпос словами лучшего повара XX века, имя которого ассоциируется у гурманов всего мира с самим понятием «Высокая кухня»: «Жизнь – это маленькая кухня, на которой мы готовим блюда под названием «Счастье». На этой кухне мы сами себе шеф-повара, и только нам решать, какие ингредиенты мы будем добавлять в наши блюда. Важно помнить, что универсального рецепта нет, поэтому творите, пробуйте что-то новое. И, может быть, тогда, в конце, вас будет ждать награда!»

В заключение искреннюю благодарность хочется выразить ООО «Транспортная группа АРТАС» и лично директору компании Тимошенко Сергею Ильичу за безупречное транспортное сопровождение, благодаря которому все пожелания туристов воплощались с легкостью в реальность, а пересечение границы и прохождение таможи было кратковременным и безболезненным!!!

Ольга Мацикова, главный эксперт *WorldSkills Belarus* по компетенции «Кулинарное искусство», к.т.н., доцент, проректор по воспитательной работе МГУП



КАК МНЕ ПРИСНИЛОСЬ ВРЕМЯ...

Стояла холодная зима. Сыпались «небесные посланницы». Вечерняя улица возле общежития оказалась под пушистым одеялом за несколько часов. Фонари освещали двор и засыпанную снежинками скамейку. Настоящее волшебство! В комнате тикал будильник.

...Различные мысли о прошлом, настоящим и будущем не давали покоя бедному студенту. Ночь была бессонной, стрелки часов, казалось, чуть движутся.

Наступило раннее утро. Теплые лучи света проникали через окно и ласково гладили моё лицо. Будильник дал о себе знать своей красивой мелодией ровно в семь.

Ранняя прогулка по свежему снегу в морозное утро, веселый хрустящий скрип под ногами, рассматривание хрупкой небесной красавицы на перчатке. Вот где настоящее чудо!

Дворничиха с лопатой возле университета расчищала дорожки. Студенты один за другим спешили на занятия. В гардеробе небольшая очередь. Вахтерша посмотрела на электронные часы, на которых высвечивалось время – восемь часов тридцать минут. Она нажала на кнопку – прозвенел звонок.

Я сидел в аудитории моей мечты и с головой погрузился в изучение строения и свойств тела. Меня всерьёз заинтересовала тема времени. Существует ли прошлое и будущее? Или есть только «сейчас»? Я с огромным интересом изучал все найденные книги по этой теме, думал о материальном мире, где есть только физические изменения. Имея определенный багаж знаний, я признавал неразрывную связь между материей и мыслью.

Как же я увлёкся идеей о времени! Казалось, я стою на пороге новых открытий. В теории всё виделось очень простым. Необходимо лишь расщепить тело до мельчайших частиц, затем собрать его в определённом порядке, в заданном месте, а главное в предполагаемое время. Но как расщепить и собрать тело?

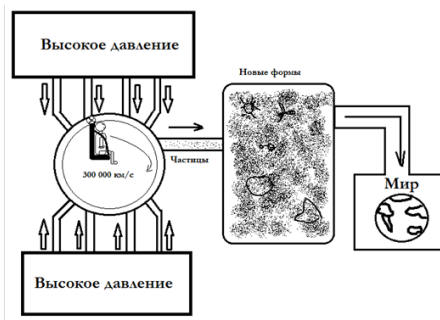
Меня заинтересовала скоротечность времени. Ведь в разные моменты жизни мы по-разному ощущаем его. Увлёкшись каким-то делом, не замечаешь, как быстро пролетел день, неделя и даже год. Во сне отрезок времени в несколько часов проходит за несколько минут... От этих размышлений у меня закружилась голова и появилась легкая сонливость.

Я не стал заикливаться на познании ощущения времени человеком. Пусть этим занимаются философы. Меня интересовал окружающий мир. Как же он чувствует время? Как ощущают время насекомые, твердые тела, свет? Долго думал над этим и решил, что узнать это можно, лишь став муравьём, камнем или лучом света. Именно с этой мысли и начинается мой тернистый путь, окутанный загадками...

Мне пришлось вернуться к старым за-

писям, когда я пытался изобрести машину, которая сможет разогнать меня до потока частиц, а затем преобразовать в новую форму. Пожалуй, многие посчитали бы это невозможным и махнули бы рукой... Я долго и усердно трудился, провёл сотни опытов на всевозможных предметах и насекомых.

Вот схема установки, нарисованная ночью:



Кратко опишу, как всё происходит. Принцип работы основан на теории: при достижении телом скорости света оно превращается в свет – поток частиц. С помощью этой установки я сумел разогнать тело до нужной скорости, тем самым расщепив его на частицы. Далее, при помощи баллонов, в которых воздух был под очень высоким давлением, эти частицы по трубе вытесняются в камеру, где и создаются новые формы. Для создания форм мне помогли старые знания о мысли. Ведь любая мысль – это уже образ, который ждёт своего заполнения. То есть, с помощью собственного разума я мог создавать различные формы, которые потом заполняли полученные мной частицы. И далее уже полноценное тело выводилось в Мир, где могло прожить свою жизнь. Весь опыт длился не более минуты. Основная часть времени тратилась на разгон тела, всё остальное происходило со световой скоростью мгновенно для человеческого глаза.

Сделав ещё несколько десятков опытов на различных по размеру предметах, после чего проверив их состояние, убедился, что машина исправна. Оставалось проверить опыт на себе. «Пора. Момент истины», – подумал и с одной только мыслью, что я муравей, полез в камеру. Поначалу со мной ничего не происходило, лишь сильно прижало к спинке кресла, как бывает, когда едешь в скоростном поезде. Затем я увидел, как мир вокруг меня начинает плавиться и исчезать. Это мои органы восприятия теряли свою форму. В итоге я потерял чувство времени, вокруг ничего не происходило... Абсолютное Ничто? Я превратился в точку.

Я оказался во дворе, напротив лаборатории. Всё было заранее продумано? Мир показался очень странным и огромным. Вокруг меня было множество всяких букашек и других муравьёв. Все куда-то спешили,

подобно людям в разгар дня.

«Сработало!» – хотел воскликнуть я, но вместо обычных слов раздались непривычные звуки. «Муравей!» – в мыслях прокричал я.

Поначалу жутко испугался, хотя нет... я даже не могу описать это чувство замешательства. Весь мир стал таким огромным, появилось столько много разных звуков, цветов, запахов, ощущений, и всё это в один момент. Но самое главное – как изменилось время! Существа больших размеров двигались медленнее, как будто смотришь фильм, где зажевало киноплёнку. Все их движения были для меня размытыми. А всё, что было размером с меня, передвигалось в ускоренном темпе, всё просто мелькало. Я попросту не успевал за миром, который развернулся вокруг меня. Именно тогда понял, какую ничтожную часть мы видим, слышим и ощущаем. Я обрёл новый взгляд на мир.

Дождавшись темноты (скажу, что это было сделать не очень просто: день был соизмерим с Вечностью), я пробрался в заранее договоренное место, откуда мой ассистент должен был забрать меня. Конечно, хотелось подольше побыть в этом теле, лучше узнать этот мир, ощутить время, но мне нужно было продолжать своё исследование...

Следующим телом был камень. Меня вновь поместили в камеру, после чего произошло то же самое, описанное выше, только мысли были о камне. Вот мои ощущения. Тишина... Я чётко понимал, в каком теле нахожусь, такого ощущения времени даже и не мог ожидать. Случай с муравьём был ещё хоть как-то объясним и похож на наш мир, а здесь я испытал пустоту. Вокруг ничего не происходило, жизнь замерла. Я увидел новый спектр цвета, который в нашем мире не определён, он окружал меня-глыбу. Все существа двигались слишком быстро. В теле камня для меня открылась Вечность. Хочу развеять некоторые убеждения по поводу того, что камни неживые – ещё как живые! Это непонятные души. А день у камня бесконечен...

Ещё я узнал об одном явлении в жизни камней: как они могут исчезать и появляться в другом месте, то есть, перемещаться слишком быстро, незаметно для нас. Я понял, в чём тут дело. «Ползать» камни заставляют силы природы, которые еще не изучены человеком. Также камням не нравится, когда их тревожат люди и перемещают с места на место. А двигает их неопознанный спектр цвета. Это некая неизученная сила.

Я пробыл в мире камней, по их меркам, одно мгновение. Меня тут же нашли по ранее оговоренным приметам. Я был почти идеальной овальной формы и лежал в нужном месте. Меня поместили обратно в камеру. На этом исследовании приостанавливалось, и я возвратился обратно, в своё

Но меня не покидала одна мысль: что ощущает луч света? Каково это – быть им? Двигаться с его скоростью?

Стать светом не проблема, всё по старому плану, но как вернуться обратно?

Я решил на третий эксперимент. Пройдя весь путь в машине, я превратился в свет от горящей свечи. И вот каким я увидел и ощутил время: вокруг темно, и лучи света проникают везде. Время не ощущается. Бесконечность. Свет не стареет, не различает день и ночь.

Я пришёл к выводу, что время – это лишь выдумка ума, иллюзия, которая запечатлевается в памяти. Что все его промежутки, будь то минута или год, идут рядом друг с другом. Относительно Вечности время находится лишь в одной точке, и эта точка – сейчас. Любой промежуток – Будущее или Прошлое относительно Вечности – Ничто.

Зажженная свеча догорала. Она ярко и красиво освещала всё вокруг. И люди заметили это. Они стали зажигать свои свечи от моего огня. Одна, две, три... Вскоре десятки, сотни и тысячи свечей запылали вокруг уже погасшей свечи. Всё озарилось светом и теплом.

И я проснулся молодым и красивым рыжеволосым парнем. Оказывается, всё происшедшее со мной мне приснилось... Как-то стало необычно грустно. Было не по себе от увиденного. Столько всего произошло, пока я спал!

На перемене мне жутко захотелось есть. «Жить буду», – подумал я и принялся за бутерброд. В душе я всё же человек, и кем бы я ни был, наш мир всё равно будет мне самым родным.

Я надеюсь, что, спустя время, учёные мою машину доработают и сумеют преобразовывать тела и существа в различные формы, переводить их в наш мир и погружаться в неопознанное пространство и время, изменять его. Это моя мечта и надежда.

В завершение своего повествования хочу сказать: «Любите этот мир, он прекрасен и разнообразен, любите различные моменты жизни, ведь вы даже и представить себе не можете, сколько всего происходит сейчас и именно сейчас. Не теряйте ни секунды, ведь где-то это целая Вечность. Проводите время с умом, ведь время – это единственное, что выделяет нас среди других существ. Относитесь с уважением к нему».

Студент гр. ТЖМ-141
Денис Пыльпив

ДОБРО ДАРИТЬ ЛЕГКО!

5 декабря, во Всемирный день волонтеров, студенты нашего волонтерского отряда «Счастье в подарок» были приглашены в студию утренней передачи «Ранёхонько» ТРК Могилев. Они рассказали о направлениях деятельности отряда, который сотрудничает с Могилевским обществом защиты животных.

Также наш волонтерский отряд помогает УЗ «Могилевский специализированный Дом ребенка для детей с органическим поражением ЦНС с нарушением психики». Особой формой помощи является непосредственный контакт с детьми, которые нуждаются в постоянном внимании. Наши волонтеры играют с малышами, устраивают утренники, привозят подарки.

Мы активно сотрудничаем и с Могилевской ветеранской организацией.

Кроме участия в ежегодных акциях «Подарки далеким и близким друзьям», «День защиты детей с БРСМ», «В школу с добрым

сердцем», «Восстановление святынь Беларуси» и др. у отряда есть и свои волонтерские проекты: «Неделя добра», «Глаза жизни», «Чудеса на Рождество».

Сразу после прямого эфира на телевидении волонтеры отправились в Минск на подведение итогов Республиканского этапа конкурса «Волонтер года». В прошлом году наш отряд «Счастье в подарок» был признан лучшим волонтерским отрядом в Республике. В этом году мы также не остались незамеченными. На подведении итогов куратор волонтерского отряда Базылева Валерия была награждена благодарностью за личный вклад в развитие волонтерского движения.

Наши волонтеры не останавливаются на достигнутом, они полны новых идей и готовы помочь.

Базылева Валерия,
студентка группы ТПОП-131



В ЛУЧЕЗАРНОЙ ДАЛИ

Указом Президента Республики Беларусь 2016 год был объявлен Годом культуры. В связи с этим событием университетская библиотека подготовила сборник поэзии и прозы «В лучезарной дали». В очередном четвертом литературно-художественном коллективном издании принимают участие как начинающие поэты и прозаики Могилевского государственного университета продовольствия, так и известные литераторы Минска, Могилева и Полоцка.

Авторы этого сборника преподаватели, сотрудники, студенты, постоянные участники и гости литобъединения «Волшебные звуки». В издание вошли произведения о странах, путешествиях, любви к Родине, дружбе и красоте природы.

Материалы сборника будут полезны студентам и преподавателям в учебно-воспитательной работе.

Зав. библиотекой Ирина Сивенкова



КУЛИНАРНЫЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

17 ноября 2016 года состоялся кулинарный конкурс профессионального мастерства среди студентов 5 курса специальности 1-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания» с присвоением квалификации повара. Подведены итоги.

Основной целью проведения кулинарного конкурса профессионального мастерства по специальности является повышение качества профессиональной подготовки специалистов для объектов общественного питания, развитие творческой инициативы, популяризация и пропаганда здорового питания, пропаганда и распространение передового опыта, эффективных форм и направлений в сфере общественного питания и образовательных технологий.

В этом году конкурс профессионального мастерства был проведен под девизом «Гастрономическое путешествие – авторский взгляд на мировую кухню».

Студенты 5 курса специальности «Производство продукции и организация общественного питания» продемонстрировали новаторские подходы в технологии приготовления и оформлении представленных блюд как результат основательных знаний, умений и навыков, полученных на лабораторных и практических занятиях, а также за время прохождения производственных практик на ведущих объектах общественного питания республики и за рубежом.

Все блюда, представленные студентами на суд профессиональной дегустационной комиссии и гостей конкурса, характеризовались не только высокими вкусовыми качествами, оригинальным авторским оформлением, с учетом современных мировых тенденций, но и высокой пищевой и биологической ценностью.

Перед подачей блюд профессиональному жюри, основная работа «кипела» на кухне, где студенты готовили свои кули-



нарные шедевры к финальному выходу.

Студенты тщательно продумывали подачу своих блюд для дегустации. Будущие инженеры-технологи, шеф-повара и заведующие производством творчески подошли к поставленной задаче и показали, что могут не только мастерски справиться с самыми изысканными блюдами мировой кухни, но и привнести свои собственные идеи в рецептуры и оформление блюд!



Определить победителей оказалось весьма нелегкой задачей, все конкурсанты были достойны этого звания.

Профессиональная дегустационная комиссия, объективно оценив каждое из представленных блюд, с учетом гармоничности цветовой гаммы и вкусовых качеств, сочетаемости продуктов, степени сложности и мастерства, оригинальности, изящества и лаконичности в оформлении, знаний современных требований подачи и художественного уровня презентации блюд, подвела итоги.

Гран-при конкурса профессионального мастерства единогласно присуждено студентам Саманчуку Дмитрию и Лишаненко Александру за горячее блюдо «Куриное филе в беконе».



В номинации «Холодные блюда и закуски» победили следующие студенты:

1 место – Степурко Наталия, Евменова Мария – Закуска из птицы «Новогодний дуэт»



2 место – Квачук Антон, Ткачева Янина – Закуска из птицы «Остров изобилия»



3 место – Тушинская Юлия, Шутова Юлия – Рыбная закуска «Улов Хемингуэя»



В номинации «Горячие блюда и закуски» победили следующие студенты:

1 место - Аникина Анжелика, Шаферова Анна – «Медальоны из горбуши в тандеме цитрусовых соусов»



2 место – Самуцик Анастасия, Захарова Юлия – Закуска «Жареный «Камамбер»



3 место – Василевская Екатерина, Пытков Тимофей, Чуешков Дмитрий – Куриные рулетки «Сливки общества»





В номинации «Десерты и кондитерские изделия» победили следующие студенты:

1 место – Приступа Светлана, Климашевич Юлия – Десерт «Мамин любимый цветок».

2 место – Драневская Ирина, Ерохина Анна – Десерт «Тирамису «Итальянская фантазия».

3 место – Кирилова Виктория, Хондого Вioлетта – Десерт «Панакотта «Сила притяжения».

Кроме того блюда, кулинарные изделия и десерты были отмечены в следующих номинациях:

Номинация «Использование новых технологий» – Тишков Юрий, Горбачук Дмитрий – Горячее блюдо «Утка 5 специй». Номинация «Оригинальная идея» – Войтов Илья, Кимаш Артем – Горячее блюдо «Димсам».

Номинация «Гармоничность вкусовых качеств» – Дубовская Анна, Петрулина Кристина – Горячее блюдо «Рулет «Мясной драйв».

Номинация «Мастерство изготовления» – Жучкова Анна, Прудникова Виктория – Десерт «Фантазия».

Номинация «Изысканность оформления» – Жаринова Анастасия, Носикова Кристина – Десерт «Кремисси».

При оценке домашнего задания «АРТ-КЛАСС» учитывались следующие критерии: оригинальность; изящество; художественный уровень изделия; степень сложности и мастерства; проработанность и комплексность; привлекательность.

В конкурсе – домашнее задание «Оригинальные изделия из пищевых продуктов «АРТ-КЛАСС» победили:

1 место – «Цветок добра» (изделие из теста) – Аникеева Елена, Русина Светлана, Тушинская Юлия, Шутова Юлия.

2 место – «Карамельная сказка» (изделие из карамели) – Драгунова Екатерина, Жиловачик Юлия, Войтов Илья, Кимаш Артем.

3 место – «Чайный сервиз» (макаронные изделия) – Евменова Мария, Степурко Наталия.

При оценке домашнего задания «Тематическая сервировка стола» учитывались следующие критерии: эстетичность; художественный вкус; функциональность; гармоничность; стилевое единство; органичность; проработанность и комплексность;

привлекательность, а также креативность защиты сервировки.

В конкурсе – домашнее задание «Тематическая сервировка стола» победили:

1 место - тематическая сервировка «День студента».

Творческий коллектив, подготовивший сервировку: Василевская Екатерина, Пытков Тимофей, Чуешков Дмитрий.

2 место - тематическая сервировка «Трофеи охотника». Творческий коллектив, подготовивший сервировку: Тишков Юрий, Горбачук Дмитрий.

3 место - тематическая сервировка «Путешествие». Творческий коллектив, подготовивший сервировку: Драневская Ирина, Ерохина Анна, Приступа Светлана, Климашевич Юлия.

На конкурсе профессионального мастерства также присутствовали Почетные гости, профессионалы в сфере общественного питания, многие из которых являются выпускниками кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов.

Почетные гости конкурса также компетентно оценивали все конкурсные блюда и наиболее понравившиеся блюда также были отмечены при подведении итогов конкурса ценными подарками.

По итогам конкурса студентам специальности «Производство продукции и организация общественного питания» был присвоен поварской разряд.

Ректор университета Шаршунов Вячеслав Алексеевич поздравил победителей и поблагодарил всех конкурсантов за высокий профессионализм, мастерство и новаторство в кулинарном искусстве, а также пожелал творческих успехов во всех начинаниях.

В заключение хотелось бы искренне поблагодарить ректорат университета, профсоюз студентов университета за поддержку и всестороннюю помощь при подготовке и проведении конкурса, который уже давно вышел за рамки университетского конкурса по специальности и превратился в настоящее кулинарное шоу.

Блюдо-победитель конкурса – «Курные рулетки в беконе» от будущих шеф-поваров Дмитрия Саманчука и Александры Лишаненко

Рецептура:

Филе цыпленка-бройлера – 100 г, сви-

на (грудинка копченая) – 60 г, ананас консервированный – 40 г, зелень свежая – 6 г, чеснок свежий – 2 г, соль пищевая – 2 г, перец черный молотый – 2 г.

Для соуса: малина свежая – 50 г, сахар – 20 г.

Технология приготовления:

Копченую грудинку нарезать тонкими ломтиками длиной 15–20 см и толщиной 4–5 мм. Филе цыпленка нарезать по длине ломтиком толщиной 0,5–0,7 см, слегка отбить. Далее на ломтик грудинки выкладывают подготовленное филе, на середину уложить мелко нарезанный ананас, смешанный с мелко рублеными зеленью и чесноком, завернуть в рулетик-боченочек, закрепить шпажкой, уложить на противень и запечь в духовом шкафу 20-25 минут при температуре 180-190С.

Для соуса: подготовленную малину измельчить на блендере, затем протереть через сито для удаления косточек, добавить сахар и уварить до загустения соуса. Рулетики подать к столу в горячем виде с соусом.

Блюдо-победитель в номинации «Горячие блюда и закуски» «Жареный Камамбер» от будущих шеф-поваров Анастасии Самуцки и Юлии Захаровой. Подается в аккомпанементе ягодных соусов

Рецептура:

Сыр «Камамбер» – 25 г, фисташки очищенные – 10 г, кунжут – 10 г, яйцо – 1/5 часть.

Для клубничного соуса: клубника свежая – 20 г, сахар – 5 г, зелень мяты – 3 г.

Для черничного соуса: черника свежая – 20 г, смесь специй «Прованские травы» – 5 г, бальзамический уксус – 3г.

Технология приготовления:

Очищенные фисташки измельчить, яйцо взбить. Ломтик сыра обмакнуть в яйцо, затем половинку ломтика запанировать в кунжуте, вторую половину посыпать измельченными фисташками. Запанированный сыр жарить во фритюре при температуре 200-210С в течение 1-2 минут.

Для клубничного соуса: сахар и мяту уваривать в небольшом количестве воды до состояния сиропа, добавить клубнику и измельчить в блендере до однородной консистенции.

Для черничного соуса: свежую чернику измельчить в блендере и проварить с прованскими травами и бальзамическим уксусом до консистенции соуса.

При подаче обжаренный ломтик сыра нанизать на шпажку и подать к столу в горячем виде с ягодными соусами.



СТУДЕНТ ГОДА!

Одним из самых ярких и волнующих событий уходящего ноября стал областной этап конкурса «Студент года», прошедший 18 ноября на базе Могилевского государственного университета им. А. Кулешова.

Среди желающих студентов поучаствовать в конкурсе были отобраны только пять представителей региональных вузов. Ребятам пришлось нелегко, ведь за главный титул им пришлось серьезно побороться.

Позитивные эмоции, волнение любимого конкурсанга, азарт соперничества и вкус долгожданной победы - сделали конкурс ярким и незабываемым.

По решению компетентного жюри студентка группы ПД - 141 Леся Алейникова победила в номинации «Артистизм».

Анна Болотова, ТПОП-151



ОК! МГУП

Грандиозный праздник для первокурсников «Мы – Мгуповцы» прошел 2 ноября. В этом году в конкурсе приняли участие команды факультетов: «Imahasla» (технологический факультет), «Размечтались» (механический факультет), «Ок, МГУП» (экономический факультет) и команда «Five Stars» (химико-технологический факультет).

Выступление команд началось с визитной карточки – команды представляли всех участников: их лидерские и творческие способности.

Далее капитанов команд ждал «кулинарный поединок» со студентом 5-го курса специальности технология продукции и организация общественного питания

Квачуком Антоном. Антон, имея большой опыт в кулинарии, приготовил 4 блюда из 6 ингредиентов. Задачей каждого капитана было определить, что лежит в основе каждого блюда. Капитан технологического факультета не сразу определил, что в «Творожном креме» есть апельсин, предположив, что «изюминкой» крема стал банан или мандарин. Прекрасная представительница экономического факультета в «Острых гренках» только спустя несколько проб поняла, что в них есть чеснок. В мягкую, воздушную «Яблочную шарлотку» первокурсники добавили молоко и творог.

Далее студенты представили свои видеоролики. В конкурсе «Звездный гость» участникам в выступлениях помогали де-

кан экономического факультета, заместитель декана технологического факультета, студенты старших курсов.

По итогу конкурсной программы жюри долго определяло победителей, так как итоговый суммарный результат по баллам совпал у двух команд: «Five Stars» (ХТФ) и «Ок, МГУП» (ЭФ). После долгих обсуждений звание «Мгуповцы 2016» получила команда экономического факультета.

Все участники конкурса награждены памятными призами и сувенирами от ПО/РК ОО «БРСМ» МГУП.

Поздравляем победителей!

Анна Болотова, ТПОП-151





Мой прадедусшка Иван Васильевич Матвеев родился 25 января 1922 года в д. Красный Берег Мстиславского района Могилевской области в многодетной семье.

На войну попал с первых дней июня 1941 года в 5 стрелковый полк – стрелком.

Нелегкой была его военная биография.

Воевать Ивану Васильевичу пришлось пулеметчиком. В каждом из боев фашистские снайперы первым делом убивали командиров и пулеметчиков. Но Иван Васильевич не думал о вражеских пулях, прицельным огнем из своего пулемета он бил фашистов и под Москвой, и под Сталинградом, где шли неимоверно кровопролитные бои.

Во время одного из наступлений в битве за Сталинград был тяжело ранен в обе ноги. Молодой боец с этим тяжелым ране-

нием оказался в госпитале. Военный хирург, осмотревший его раны, сказал: «Вот и отвоевал ты, солдатик. Ампутуруем тебе обе ноги и – домой, до родного дома». Иван Васильевич тогда горько заплакал, но не от безысходности стать инвалидом, а от невозможности снова стать в строй, и стал умолять врача: «Не хочу я домой. Доктор, родненький, помоги мне, чтоб снова стать в строй и вернуться на фронт к своим боевым товарищам».

Упрямый был боец Иван Матвеев, может это упорство, а ещё вера в своё выздоровление, да и мастерство земляка – хирурга сделали свое дело. И он снова застрочил из пулемета по вражеским солдатам. Сломавши хребет врагу под Сталинградом, советские войска погнали его на запад.

Иван Васильевич освобождал Украину, Венгрию, Австрию, встретил Победу в Альпах.

За мужество, проявленное в боях за Сталинград, Иван Матвеев награжден медалью «За отвагу». Из выписки наградного листа: «В боях на подступах гор. Вена тов. Матвеев будучи автоматчиком, разведя один из домов, показал исключительную смелость и мужество. Сняв часового, охраняющего вход дверей, ворвался в дом и гранатами забросал спящих гитлеровцев, уничтожив при этом 12 гитлеровцев».

Гвардии рядовой Матвеев достоин представления к награде медали «ЗА ОТВАГУ». Командир 3 МСБ гвардии майор Налимов.»

Потом был орден Отечественной войны второй степени. Потом были боевые медали «За взятие Вены», «За взятие Будапешта», «За победу над Германией». Юби-

лейные медали: «30 лет Победы в ВОВ», «50 лет Победы в ВОВ», «60 лет Победы в ВОВ», «70 лет Победы в ВОВ».

После войны не жалел себя в мирном труде. До самого выхода на пенсию работал животноводом в колхозе «Мстиславский». Вместе с женой Любовью Филипповной вырастил дочку и двоих сыновей.

Умер в возрасте 94 года - 10 мая 2016 года.

Я очень благодарна своему прадедусшке за то, что он приложил свою руку к спасению нашей Родины. Я очень горжусь им, и благодарна, что живу в мирное время.

Правнучка ветерана
Великой Отечественной войны
Прудникова Ольга, ТРЗ-161



ЗАХОДИТЕ! СМОТРИТЕ! ЧИТАЙТЕ!

30 ноября 2016 года в читальном зале библиотеки состоялась выставка-просмотр для кафедры технологии пищевых производств, где были представлены книги по читаемым дисциплинам, действующие нормативно-правовые акты, а также периодические издания за последний год.

В выставке приняла участие Могилевская областная научно-техническая библиотека, которая представила свои информационные ресурсы.

Преподаватели и студенты имели возможность получить всю информацию о литературе в электронном варианте. Актуальные учебники и периодические издания привлекли внимание преподавателей и студентов дневной и заочной форм обучения.

В целом, подобранная литература позволит своевременно корректировать и обогащать знания преподавателям и студентам.

Ольга Пухарт, библиотекарь 2 кат.



ПРОЯВИЛИСЬ!



В университете состоялся традиционный фестиваль-конкурс студенческого творчества «ПРОявление», приуроченный к Году культуры в Республике Беларусь.

В течение октября-ноября велась непрерывная, кропотливая работа по подготовке конкурсных выступлений. Каждый день, до позднего вечера, студенческая молодежь совместно с сотрудниками отдела воспитательной работы находилась в творческом поиске.

И вот, 26 октября 2016 года в университете стартовал I этап, а 11 ноября – II этап конкурса студенческого творчества «ПРОявление».

В эти дни свои творческие номера на суд зрителей и жюри представили студенты-конкурсанты всех 5-ти факультетов

университета.

Члены жюри конкурса, председатель жюри – начальник отдела воспитательной работы Мишкевич Л.В., методист отдела – Клевак Г.Д., педагоги дополнительного образования отдела: Гончарова Е.Н., Снапкова А.Н., Бураковская И.А., культурорганизатор отдела Кудрявцева В.Ю. на двух отборочных турах увидели интересные творческие номера студентов, отметили дух сплоченности, взаимовыручку, соперничество всех конкурсантов.

23 ноября во Дворце культуры области прошел заключительный этап фестиваля-конкурса – гала-концерт победителей, который показал высокий уровень организации и проведения культурно-массовых мероприятий с участием студенчества.

Программа гала-концерта включала в себя номера вокального, вокально-инструментального, хореографического, театрального и оригинального жанров. Участники гала-концерта прошли жесткий отбор: лучших артистов определяли по итогам двух туров и только самые яркие и талантливые получили путевку в финал.

На сцене Дворца культуры области свое творчество представили более 100 студентов нашего университета, а также преподаватель кафедры гуманитарных дисциплин Александр Петрович Костеров, который на протяжении многих лет радует зрителей своим творчеством!

Параллельно с подготовкой и проведением отборочных туров велась огромная работа по поиску спонсоров мероприятия.



ПРОЯВИЛИСЬ!


В день проведения гала-концерта компетентное, независимое спонсорское жюри по достоинству оценило творчество молодежи и дало высокую оценку всей проведенной работе. Все участники гала-концерта были награждены призами и подарками от спонсоров.

В состав спонсорского жюри входили: начальник отдела прямых продаж по городу Могилёву и Могилёвской области кондитерской фабрики «Спартак» Лощинская Н.М.; коммерческий агент по городу Могилёву и Могилёвской области кондитерской фабрики «Спартак» Шершнева И.А.; начальник отдела продаж по городу Могилёву и Могилёвской области компании «Онега» - Лонский Д.В.; менеджер продаж по городу Могилёву и Могилёвской области компании «Онега» - Ракицкий В.С.; педагог

дополнительного образования государственного учреждения дополнительного образования «Многопрофильный центр по работе с детьми и молодежью «Юность» Рагулина А.А.; менеджер по продвижению банковских услуг МТБанка Рыжикова В.В.; руководитель регионального центра школы иностранных языков Streamline Низовцова Н.О.; ведущий инженер холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» Урбан О.В. – выпускница 2010 года кафедры технологии молока и молочных продуктов.

Современное студенчество – это талантливые, гармонично развитые молодые люди, с большой позитивной энергией! Они хотят быть яркими, неповторимыми, принимать участие во всевозможных мероприятиях. Хотят, чтобы наш универ-

ситет развивался, процветал, становился центром инноваций не только в профессиональном плане, но и в творческом!

В этот проект мы, сотрудники отдела воспитательной работы и студенческая молодёжь, вложили частичку себя и через свои выступления пронесли уважение и любовь к нашему родному вузу, к нашей Родине.

Желаем вам, дорогие студенты, творческих успехов на благо нашего университета!

А в следующем году на конкурсе мы надеемся увидеть больше преподавателей и сотрудников, которые захотят поделиться своим творчеством на радость нам всем!!!

Начальник отдела воспитательной работы
Мишкевич Л.В.





15 декабря 2016 г. Могилёвская городская организация общественного объединения Белорусский Республиканский Союз Молодёжи совместно с кафедрой физического воспитания и спорта Могилёвского государственного университета

продовольствия провели соревнование на «Школьный Кубок» среди учащихся средних общеобразовательных школ города Могилёва, в котором приняли участие 12 школ, более 120 участников.



е НАРОДА – БОГАТСТВО СТРА



Она уехала: хотела все забыть –
 Побывать одной давно уже пора,
 И мысли, что ей так мешали жить –
 Оставить в прошлом, или сжечь дотла!

Горел камин, мечты витали в нем,
 Горячий чай с малиной умилял,
 Красивый, зимний вечер за окном
 Вокруг все белым снегом укрывал.

Она здесь окунулась в тишину,
 В уют простого, милого тепла,
 И погрузившись в мысли глубину,
 Оставив этот мир, ушла в себя...

«Хороший вечер!» – выдохнула вновь...
 Задумавшись, к окошку подошла...
 А не включить ли песню про любовь
 С которой жизнь бы смысл приобрела?

Включила, в плед укуталась – к огню,
 В руке бокал хрустальный для вина,
 Чуть налила и вслушалась: «Люблю» –
 От слов красивых светится душа.

Лишь чуть заметно промелькнет печаль,
 И с укоризной заблестит слеза,
 Смхнет ее... и улыбнется, жаль...
 Ей просто жаль, что не нашла тебя.

Одна, в тот вечер сказочно простой...
 Лишь лунный свет приник к ее окну,
 Он с интересом наблюдал за той,
 Что всей душой любила тишину...

Елена Васькович,
 заместитель главного бухгалтера МГУП.
 В свободное время пишет стихи