



ВОДОВОРОТ СОБЫТИИ

Издается с 2004 года. Распространяется бесплатно. Выпуск 69. Июнь 2016 года.



ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ



WorldSkills Belarus - 2016

В номере ▼

II Республиканский конкурс профессионального мастерства WorldSkills Belarus-2016

стр. 8-9

Участие МГУП в реализации проекта UNITE в рамках программы TEMPUS

стр. 11

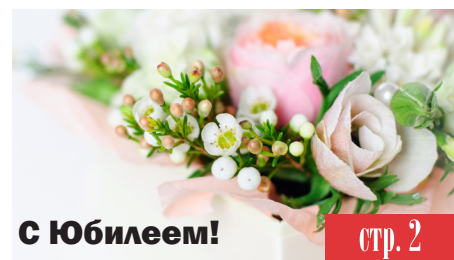
European Commission
TEMPUS

Наши выпускники

стр. 4

День открытых дверей кафедры ОТиЭ

стр. 6

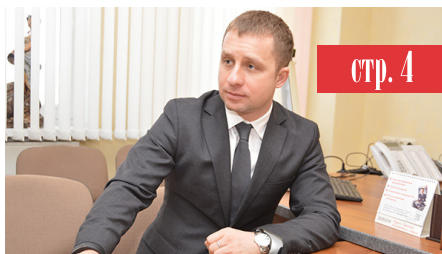


С Юбилеем!

стр. 2

Химия - это состояние души

стр. 10



стр. 15

Один спортсмен с двумя сердцами

Наука на первом месте

Зоя Васильевна Василенко – выдающийся учёный, который не нуждается в особом представлении. Её имя широко известно не только в Республике Беларусь, но и далеко за её пределами. Природа щедро наделила её неземной энергией и большой работоспособностью. Зоя Васильевна в 1974 г. основала кафедру технологии и организации общественного питания и является её бессменным заведующим. В настоящее время это кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов в Могилёвском государственном университете продовольствия (МГУП).

Василенко Зоя Васильевна по-прежнему остаётся ведущим специалистом в Республике Беларусь в области производства продуктов питания.

В 1968 году Зоя Васильевна Василенко окончила престижный Московский институт народного хозяйства имени Г.В. Плеханова по специальности «Технология и организация общественного питания» и была рекомендована кафедрой технологии продуктов общественного питания в аспирантуру.

После окончания аспирантуры Зоя Васильевна работает в Дальневосточном институте Советской торговли на кафедре «Технология и оборудование предприятий общественного питания» в должности ассистента, старшего преподавателя, доцента. Открывшийся в 1973 году в городе Могилёве технологический институт испытывал острую нехватку кадров и, естественно, ректорат обратился на кафедру технологии продукции общественного питания МИНХ им. Г.В. Плеханова с просьбой помочь в специалистах. Там хорошо характеризовали и рекомендовали для работы Зою Васильевну. В течение 1973/74 года ей слали письма, телеграммы с приглашением на работу в Могилевский технологический институт. И, наконец, в июне 1974 года она дала согласие на переезд на работу в МТИ. С сентября 1974 года и по настоящее время Зоя Васильевна возглавляет кафедру технологии и организации общественного питания, а с 1993 года – технологии производства продукции общественного питания и мясопродуктов.

Первое время она много времени уделяла организации и постановке учебного процесса, комплектованию кафедры специалистами.

Одновременно определяет научное направление кафедры и договаривается с Владимиром Сергеевичем Барановым о подготовке высококвалифицированных кадров (кандидатов наук) по этому направлению. Затем сама уходит в докторантуру при МИНХ имени Г.В. Плеханова на кафедру технологии продукции общественного питания, где с аспирантами, представленными ей профессором В.С. Барановым,



Василенко Зоя Васильевна, доктор технических наук, профессор, член-корреспондент Национальной Академии наук Беларуси, заслуженный деятель науки Республики Беларусь

проводит исследования, разрабатывает новые технологии, апробирует в производственных условиях как предприятий общественного питания, так и пищевой промышленности, и успешно внедряет в производство.

Вся её научная деятельность связана с решением важнейших задач, стоящих перед пищевыми отраслями промышленности Республики Беларусь. Предложенное научное направление по переработке растительного сырья в пектиносодержащую продукцию и разработке на её основе новых продуктов питания функционального назначения нашло последователей не только в Республике Беларусь, но и в других странах. В результате проведенных научных исследований разработан широкий ассортимент изделий и продуктов с растительными добавками для питания различных групп населения нашей республики. Зоя Васильевна успешно руководит хозяйственными и госбюджетными научно-исследовательскими работами, выполняемыми по приоритетным направлениям.

Под её руководством разработан и введен в производство ряд технологий и рецептур изделий, в которых впервые пектиновые вещества используются в составе растительной ткани, заменяя более дефицитное и дорогостоящее сырьё. Большой ассортимент новых кондитерских и других изделий внедрен в учебный процесс, связанный с подготовкой инженеров-технологов по специальностям «Производство продукции и организация общественного питания» и «Технология хранения и переработки животного сырья».

Зоя Васильевна участвовала в разработке образовательных стандартов трёх поколений по специальности «Производство продукции и организация общественного

питания», «Технология хранения и переработки животного сырья». Она является разработчиком паспортов специальностей научных работников по технологии и товароведению пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, а также по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, утвержденных ВАК Беларуси.

Диссертацию на соискание ученой степени доктора технических наук З.В. Василенко защитила в 1988 г. в Московском институте народного хозяйства имени Г.В. Плеханова и решением ВАК при Совете Министров СССР ей была присуждена ученая степень доктора технических наук. В 1990 году решением Государственного комитета СССР по народному образованию ей присвоено звание профессора по специальности «Технология и организация общественного питания». В 1996 г. З.В. Василенко избрана членом-корреспондентом Академии аграрных наук Республики Беларусь, а в 2003 г. – членом-корреспондентом Национальной академии наук Беларуси.

Зоя Васильевна много внимания уделяет подготовке кадров высшей квалификации для родного университета, для Республики Беларусь и для стран СНГ. Под её руководством защищены 20 кандидатских, 1 докторская, 15 магистерских диссертаций. В настоящее время под её руководством выполняются 4 кандидатские диссертации и 4 магистерских, подготовлена к защите докторская диссертация. Зоя Васильевна постоянно руководит научными работами студентов, которые ежегодно занимают призовые места на конкурсах различного уровня. Большое внимание уделяет подготовке специалистов для общественного питания и мясоперерабатывающей промышленности, выпуск которых ежегодно составляет около 300 человек.

Результатами научной деятельности Зои Васильевны являются около 800 опубликованных работ, в том числе 2 монографии, 7 книг, 15 учебных пособий, более 40 патентов и авторских свидетельств на изобретения, из которых 8 внедрены в производство.

За последние 5 лет ею опубликовано 59 статей в научных изданиях, получены 3 патента, издано 3 учебных пособия с грифом Министерства образования РБ.

Зоя Васильевна активно работает с пищевыми предприятиями и объектами общественного питания по внедрению результатов научных исследований в производство. Под её руководством в 2011 году разработаны ТУ на 14 видов соусов, которые внедрены на СП «Камако плюс ООО», о чём свидетельствуют акты внедрения. В 2012 году разработаны 7 видов изделий, обогащенных полезными пищевыми нутриентами, которые внедрены на ОАО «Могилев-

ская фабрика мороженого». В этом же году внедрены в производство новые изделия на таких предприятиях, как СП «Ивкон», ООО «БелИзо-Лайф». В 2013 году разработаны и утверждены 4 ТНПА на 8 видов соусов и внедрены на СП «Камако плюс ООО», ОДО «Фирма АВС». Одновременно другие виды изделий были внедрены на ОАО «Красный пищевик», о чём имеются акты о внедрении.

В 2014 – 2015 годах Василенко З.В. с сотрудниками кафедры разработаны и утверждены ТНПА на 23 вида изделий, которые внедрены в производство на СП «Камако плюс ООО»: 17 видов соусов и на ОАО «Могилевская фабрика мороженого» 6 видов изделий.

З.В. Василенко является председателем Республиканского научно-методического совета по пищевым технологиям, членом Совета университета. На протяжении 16 лет Зоя Васильевна возглавляла Совет по защите докторских и кандидатских диссертаций в Могилевском государственном университете продовольствия, а в настоящее время является его членом.

Научная и педагогическая деятельность Зои Васильевны отмечена благодарностями, Почетными грамотами, знаком «Отличник образования Республики Беларусь». В 1998 г. она награждена Почетной грамотой Совета Министров Республики Беларусь. З.В. Василенко выдан знак «Изобретатель СССР». В 2001 г. за многолетнюю научную и педагогическую деятельность, разработку и внедрение результатов научных исследований в производство Указом Президента Республики Беларусь ей присвоено почетное звание заслуженного деятеля науки Республики Беларусь. В 2007г. она награждена медалью «За трудовые заслуги».

В сентябре 2013 года Василенко З.В. награждена Орденом Почёта. В 2015 году награждена Почётной грамотой Министерства образования РБ.

З.В. Василенко не только выдающийся учёный в области пищевой промышленности, но и интеллигентный, разносторонне развитый и скромный человек. Широта её знаний, целеустремлённость, умение быть всем нужной и полезной, желание всегда прийти на помощь характеризует Зою Васильевну как руководителя, при этом она обаятельная женщина, жизнерадостная, любящая окружающих её людей. В год своего юбилея Зоя Васильевна полна энергии и творческих замыслов, которые обязательно осуществляются.

Многочисленная плеяда учеников, друзей и единомышленников не только в родной Беларуси, но и далеко за её пределами сердечно поздравляют Зою Васильевну с юбилеем! Желают ей – талантливому ученому, прекрасному человеку и учителю – доброго здоровья, сохранения активности и дальнейших творческих успехов на благо нашей Родины.

В.А. Шаршунов, ректор МГУП,
член-корреспондент НАН Беларуси,
Т.И. Пискун, кандидат технических наук,
доцент, одна из многочисленных учеников
Зои Васильевны

Золотое перо Белой Руси - 2016

В городском этапе конкурса молодых журналистов приняли участие представители учащейся, студенческой и рабочей молодёжи. На конкурс было представлено более 100 работ. Все они были размещены в социальных сетях «ВКонтакте» и «Одноклассники» в группах «БЕЛАЯ РУСЬ в Могилеве». Количество просмотров конкурсных работ составило более 28 тысяч. Жюри конкурса подвело итоги и определило победителей и призеров. В номинации «Днепровский рубеж», посвященной 75-летию героической обороны Могилева, первое место разделили Марцинович Егор (Могилевский государственный универ-

ситет продовольствия) https://vk.com/belayarusmogilev?w=wall-87601086_789/all и Борисова Кристина (Могилевский государственный университет имени А.Кулешова) https://vk.com/belayarusmogilev?w=wall-87601086_945/all.

Наш студент механического факультета гр. АТПП-141 Егор Марцинович на конкурс представил фоторепортаж «Память этих мест». Победитель в торжественной обстановке будет награжден подарками. Спасибо ребятам за участие в конкурсе!

Ирина Сивенкова



Передаем опыт

Красоцкий Сергей Вячеславович, выпускник 2005г. В 2010 году успешно защитил кандидатскую диссертацию. В 2014 году ему присвоено ученое звание доцента. Красоцкий С.В. является директором компании ООО «БелХансен», самой крупной в Республике Беларусь по оказанию технологической поддержки молокоперерабатывающим предприятиям страны и по поставкам компонентов для производства молочных продуктов. Красоцкий С.В. работает в этой компании уже на протяжении 7 лет, пройдя путь от технолога, начальника технического отдела, технического директора до директора.

Компания «БелХансен» постоянно сотрудничает с кафедрой технологии молока и молочных продуктов нашего университета. За последние 5 лет реализовано около 10 различных проектов. Для повышения квалификации компания «БелХансен» постоянно приглашает преподавателей университета на различные, в том числе международные, семинары. Спонсирует международные командировки в разные страны Европы.

Благодаря компании «БелХансен» университет и кафедра технологии молока и молочных продуктов смогли реализовать ряд международных проектов, получив



Красоцкий Сергей Вячеславович, выпускник 2005г.

иностранные инвестиции со стороны польских и немецких коллег.

Для максимальной передачи опыта, в том числе и практического, Сергей Вячеславович продолжает преподавать в университете на кафедре молока и молочных

продуктов, постоянно читает лекции студентам, а также осуществляет руководство курсовыми и дипломными работами. Стараются максимально точно передать студентам – будущим специалистам молочной отрасли – отличительные особенности технологий производства того или иного молочного продукта в современном аспекте. Присматривается к лучшим студентам специальности технология молока и молочных продуктов для того, чтобы по окончании университета привлечь их к работе в компании «БелХансен». Естественно, для работы в такой компании будущий специалист должен обладать не только знаниями по технологиям производства молока и молочных продуктов, но и в обязательном порядке иметь высокую степень адаптивности для изучения новинок, достаточный уровень знания английского языка, высокую стрессоустойчивость, оптимальные коммуникабельные навыки, презентабельный внешний вид и, самое главное, способность и желание постоянно совершенствоваться, отдавая себя любимой работе.

Зав.кафедрой ТММП
к.т.н., доцент Т.И.Шингарева

Научно-исследовательская работа со студентами

Кафедра технологии молока и молочных продуктов с самого начала своего существования (1979г.) уделяет большое внимание научно-исследовательской работе со студентами. Многие преподаватели кафедры, которые впоследствии защитили кандидатские диссертации, свой путь в науке начинали со студенческих лет. Это Шингарева Т.И., Шуляк Т.Л., Скокова О.И., Глушаков М.А., Гуца Н.Ф.

В научно-исследовательской работе кафедры ежегодно принимают участие 30–50% студентов различных курсов специальности. За годы существования кафедры выполнено около 240 научных дипломных работ, причем более 50 награждены дипломами и почетными грамотами республиканских и международных конкурсов, а также шесть работ награждены медалью Министерства образования и науки Российской Федерации.

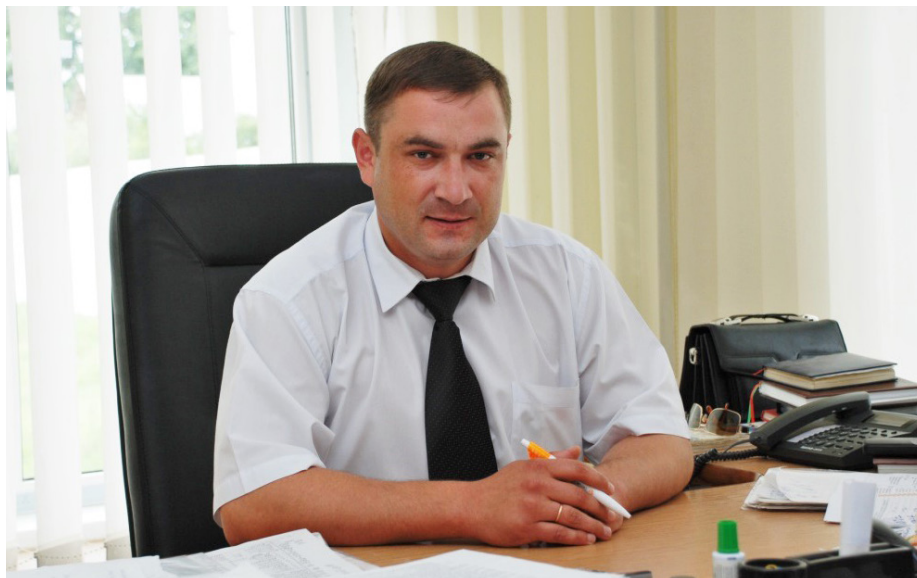


В 2015 году выпускники кафедры Никитина Н.А. и Тишкевич В.П. стали Лауреатами XXII Республиканского конкурса научных работ студентов высших учебных заведений Республики Беларусь с научной работой на тему «Исследование низколактозных кисломолочных продуктов из вторичного молочного сырья» (руководитель – Шуляк Т.Л.). По итогам конкурса Никитина Н.А. и Тишкевич В.П. были поощре-

ны специальным фондом Президента Республики Беларусь по социальной поддержке одаренных учащихся и студентов, а Шуляк Татьяна Леонидовна представлена к грамоте Министерства образования Республики Беларусь за личный вклад в развитие научно-исследовательской работы студентов. Студенческие научные работы, выполненные под руководством Шуляк Т.Л. и представленные на Республиканский конкурс в 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 и 2015 годах, отнесены к первой категории, а авторам студенческих научных работ 2010 и 2015 гг. присвоено звание Лауреата.

Зав.кафедрой ТММП
Шингарева Т.И.

В этой отрасли мы больше полувека...



Думаю, что с династией Голицыных нам не сравниться, так как длится наша династия Филипповых только три поколения и заслуг у нас меньше, но «старожилы» алкогольной отрасли очень хорошо знали моего дедушку Николая Григорьевича и моего отца Александра Николаевича.

Посвящается эта статья главному в моей жизни человеку – моему отцу Филиппову Александру Николаевичу. Папа окончил Могилевский университет производств в 2001 году по специальности «Технология бродильных производств и виноделия». В 28 лет он уже был руководителем предприятия и стремительно поднимался по карьерной лестнице. Думаю, что он достиг всего благодаря сильному характеру и твердости принятых решений. В одном человеке было уникальное сочетание таланта руководителя, мудрости наставника, стратега-экономиста. Обладал хорошими организаторскими способностями, всегда личным примером, хорошей теоретической и практической подготовкой заслуживал уважение и авторитет в коллективах. Все замечали, с какой внешней легкостью он вёл переговоры и заключал договоры, иначе как дар это и не назовешь, но об обратной стороне медали почти никто не знал.

Отец постоянно совершенствовался, работал над повышением своего профессионального уровня: поддерживал связь с российскими и украинскими коллегами, Украинский научно-исследовательский институт спирта и биотехнологий присвоил ему квалификацию эксперта-дегустатора, прошел переподготовку в Академии Управления при Президенте Республики Беларусь, неоднократно избирался депутатом районного и областного созыва. За короткий отрезок своей жизни он успел создать свою торговую марку, запустить новую линию производства водки. Продукция, выпущенная на его предприятиях, была отмечена на различных конкурсах самыми высокими наградами, внедрил ресурсосберегающую технологию производства этилового спирта, разработал технологию получения 98% спирта этилового из крахмалосодержащего сырья, построил самое большое в стране зернохранилище на спиртзаводе, постоянно работал с НПЦ НАН Беларуси по продовольствию над разработкой научных основ оптимизации режимов технологических процессов гидролиза крахмал- и сахаросодержащего сырья. Папа мечтал, что его завод будет работать на биотопливе. Эту смешную для многих идею он смог воплотить только процентов

на 60. Главные правила, которые помогали папе в работе всегда – это сплоченный и надежный коллектив, работа на благо коллектива, ради укрепления и процветания предприятия, свободное время проводить с семьей и иметь своё хобби: рыбалка и спорт (он, кстати, был мастером спорта).

Всё своё детство и юность я провела вместе с ним на заводах и, к сожалению, успела перенять лишь малую часть его опыта. Получалось так, что все заводы, на которых работал мой папа, были старинными постройками панских времен. Не забывал отец мне повторять: «Кто не знает своего прошлого, тот лишен будущего». Так, например, когда папа работал на филиале КПП «Польсье» ОАО «Гомельский ликёро-водочный завод» я помогала ему искать потомков и основателей спиртзавода старинного рода Рикк (богатые помещики с 15 века, позже меценаты, владельцы винокурен). Семейная династия обрывалась в 1918 году, работа с многими архивами Минска дали результаты: узнали ранее неизвестные факты из их жизни, даже были предоставлены документы с грифом «Секретно». Родственники основателей предприятия приезжали на юбилей города Речица Гомельской области в сентябре 2013 года, были покорены тем, что помнят их отца и прадедушку, привезли в подарок фотографии своих родственников.

Я представляю третье поколение своей династии. Не совсем «удачная» специализация для молодой девушки, так говорят многие, но самый главный человек верил в меня, а это куда важнее. Я только учусь, являюсь студенткой 3 курса МГУП и у меня всё впереди. На моих плечах лежит огромная ответственность, нужно не подвести фамилию, воплотить в реальность все наши планы и держать планку, которую поднял мой отец.

Как известно, история – это прежде всего судьбы людей и их семей. Подобно тому, как вода уносит прибрежный песок, история уносит время, забирая с собой людей.

Памяти Филиппова Александра Николаевича посвящается.

Филиппова Анастасия
Студентка гр. ТРБ-131

Здорово жить здоровым!

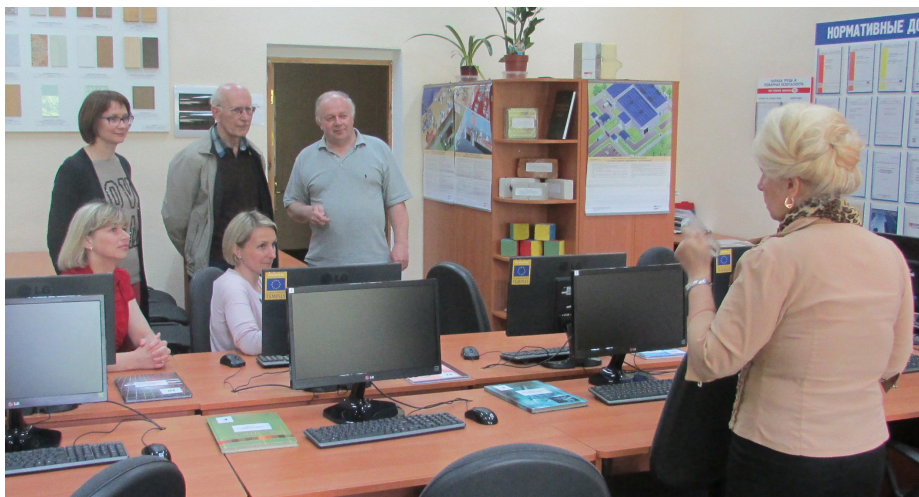
К Всемирному дню отказа от табака в читальном зале проведен информационный час о вреде курения. Встреча была организована для студентов технологического факультета группы ТРК-141. Для присутствующих были оформлены тематические книжные выставки, продемонстрированы видеоролики. Активист Проекта Кешер Наталья Кожевникова рассказала обучающейся молодежи, почему здоровье людей резко ухудшается и одной из причин является курение. «Каждый курильщик сокращает себе жизнь на 5-10 лет. У активных и пассивных курильщиков страдают

легкие, сердце, надпочечники, развивается склероз сосудов, инфаркт миокарда, инсульт, особенно страдает нервная система. Врачи установили, что курящие молодые люди более нервные, рассеяны, несообразительны, ленивы», – поведала Наталья Григорьевна. Также раздала студентам календари программы «Женское здоровье» под названием «Остановись! Подумай! Прими решение!» Ведущий библиотекарь Светлана Извозчикова сообщила о пагубном влиянии электронной сигареты и спайсов на организм человека.

Ирина Сивенкова



День открытых дверей



Компьютерный класс ауд. № 2

Стало привычным проведение в университете дней открытых дверей для выпускников школ, а вот такие дни для преподавателей университета, проведенные кафедрой охраны труда и экологии 25-26 мая, были организованы впервые.

В ходе этого мероприятия кафедру посетили ректор университета В.А. Шаршунов, проректор по административно-хозяйственной работе В.А. Крюковский, декан химико-технологического факультета О.В. Шкабров, сотрудники института повышения квалификации и переподготовки кадров. Было очень приятно видеть практически всех сотрудников кафедры химии во главе с её заведующим О.Г. Поляченко.

Сотрудники кафедры ОТиЭ провели гостей по учебным аудиториям, лабораториям, закрепленным за кафедрой, посетили компьютерный класс, где ознакомили посетителей с материально-технической базой кафедры, обустройством и оснащением лабораторий и учебных классов, рассказали о новых приобретениях кафедры. Подобное приборное оснащение учебного процесса было бы невозможным без поддержки администрации университета – ректора В.А. Шаршунова, первого проректора А.С. Носикова, главного бухгалтера М.В. Чушенковой, участия университета в международном проекте IEMAST (Tempus), а также помощи генерального директора ООО «Fortex-Водные технологии» И.И. Пинчука. За эстетический вид кабинетов кафедры наша благодарность проректору по АХР В.А. Крюковскому. Учебную лабораторию (а. 218, к. 2) представили ст. преподаватель К.К. Юращик, который сумел наладить контакты с витебской фирмой «Fortex-Водные технологии», и ст.лаборант И.В. Акулова. Для оснащения этой лаборатории использовано современное оборудование, наглядные пособия, баннеры. Установлен макет водоочистного комплекса-станции очистки сточных вод.

На лабораторных занятиях студенты учатся определять содержание нитратов в продуктах питания, содержание радионуклидов в строительных материалах, про-

дуктах питания, изучают методы снижения их содержания в готовой продукции, ведут исследования вредных примесей в атмосфере и запыленности воздуха, исследуют качественные показатели сточных вод, параметры микроклимата, загрязнение окружающей среды шумом, оценивают эффективность естественного и искусственного освещения производственных помещений, проводят измерения УФ-излучения и изучают способы защиты от него.

Лабораторная база кафедры пополнилась новыми современными лабораторными стендами «Методы очистки воздуха от газообразных примесей», «Звукоизоляция и звукопоглощение», «Освещение».

С лабораторией (а. 603, к. 2), которая предназначена для проведения практических и лабораторных занятий по дисциплинам «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности человека», «Защита населения и хозяйственных объектов от чрезвычайных ситуаций», посетителей познакомила доцент С.Н. Баитова. Лаборатория оснащена индивидуальными средствами защиты человека, приборами химической разведки, образцами аппаратов и средств пожаротушения, имеются дозиметры и радиометры, установлен тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации, стенд по видам пожарной сигнализации. Немало сил для комплектации данной лаборатории затратили доценты кафедры И.Н. Жмыхов и В.Н. Цап. Здесь студенты изучают средства индивидуальной защиты в условиях ЧС, приобретают навыки оказания первой доврачебной помощи пострадавшим, изучают меры пожарной и электробезопасности, проводят оценку химической обстановки при авариях на химически опасных объектах, прогнозирование, выявление и оценку радиационной обстановки, знакомятся со способами демеркуризации помещений при загрязнении ртутью, проводят измерения мощности гамма-излучения, проводят анализ производственного травматизма.

Лабораторию радиоспектрометрии (а. 2а, ст.) представила ст. преподаватель кафедры Д.А. Липская. В ней проводятся

учебные занятия по предметам «Основы экологии», «Экология и контроль состояния окружающей среды», «Биология», выполняются анализы и обрабатываются результаты летней экологической практики студентов специальности «Природоохранная деятельность». В лаборатории установлен гамма-бета спектрометр, который позволяет определить наличие ряда радионуклидов в объектах окружающей среды, анализатор вольтамперметрический. Временно установлен анализатор жидкости люминесцентно-фотометрический «Флюорат-02», предназначенный для измерения содержания различных компонентов в жидких средах, а также для анализа продуктов питания после переведения проб в раствор. Лабораторное оборудование применяется в учебном процессе и для научных разработок преподавателей и студентов.

Аудитория (а. 2, ст.) является компьютерным классом, оснащенным тринадцатью компьютерами, приобретенными благодаря непосредственному участию кафедры ОТиЭ в проекте IEMAST. Из-за стесненных условий в классе параллельно проводятся занятия по «Основам промышленного строительства и санитарии». Огромный энтузиазм, творчество и неиссякаемая энергия опытного ст.преподавателя кафедры Л.Г. Опанасюк позволили не только придать значимость данной дисциплине в университете, но и оснастить аудиторию наглядными пособиями, стендами образцов современных строительных материалов, применяемой арматуры, нормативной и справочной литературы по проектированию объектов строительства, что превратило кабинет в один из лучших в университете.

Все учебные лаборатории оснащены современными ЖК телевизорами, которые используются преподавателями для проведения лекций и практических занятий. Надеемся, что преподаватели университета, принявшие участие в мероприятии «День открытых дверей», получили хорошее позитивное впечатление от посещения кабинетов кафедры. Вместе с этим была намечена тематика возможных дальнейших совместных научных исследований и разработок.

Мы, сотрудники кафедры охраны труда и экологии и её заведующий А.Ф. Мирончик, благодарим всех, кто принял участие в мероприятии! Будем рады помощи преподавателей университета и налаживанию плодотворной совместной работы в становлении учебного процесса для подготовки высокопрофессиональных выпускников по всем специальностям университета, включая и специальность нашей кафедры «Природоохранная деятельность».

Зав. кафедрой ОТиЭ
А.Ф. Мирончик

Только вперед!

Трилинская Евгения Анатольевна, проректор по воспитательной работе, кандидат технических наук, доцент.

После окончания школы Вы поступили в институт, что повлияло на Ваше решение?

В школе химию у меня преподавал замечательный учитель и прекрасный человек – Мазур Иван Иванович. Он был очень строгим, но при этом наш класс любил его уроки и любил этот предмет.

Я думаю, что именно эта любовь и определила мой выбор – химия и только химия – моя будущая специальность. Вместе с Иваном Ивановичем мы выбрали направление – химия высокомолекулярных соединений. Вместе мы выбрали вуз – Киевский технологический институт легкой промышленности.

Какой Вы были студенткой? Отличается ли студенческая молодежь тогда и сейчас?

Хорошая школьная подготовка позволила мне во время учебы в институте много времени уделять научно-исследовательской работе и общественной работе. Я была заместителем секретаря комитета комсомола факультета, отвечала за культурно-массовую работу.

И сегодня во многих студентах-активистах я вижу себя. Я их понимаю и очень уважаю. За время обучения в вузе они не только получают знания, но и делают много полезного для университета. Из таких активистов получаются хорошие руководители.

Как Вы оказались в Могилеве, где начался Ваш трудовой путь? Какие



Трилинская Евгения Анатольевна, проректор по воспитательной работе, кандидат технических наук, доцент

впечатления, воспоминания о том периоде?

В Могилев я приехала по распределению в Могилевский машиностроительный институт. Но уже тогда мы знали, что будем работать в новом Могилевском технологическом институте с 1 января 1973 года. Новый вуз, новое место. Непростой период становления. Я хорошо помню студентов, с которыми я начинала работать. По сути, мы были практически одного возраста, а

студенты-вечерники – старше меня. Это были умные, целеустремленные и разносторонне развитые личности. С ними было очень интересно. Именно благодаря таким студентам и тем замечательных коллегам, с которыми начиналось становление вуза, трудности не казались непреодолимыми и мы с ними справлялись.

Каково представление об идеальном руководителе?

Я думаю, что идеальных руководителей не бывает. Но есть некоторые качества, без которых невозможно руководить даже самым маленьким коллективом. Главное, с моей точки зрения, бережное отношение к людям. Руководитель не должен бояться принимать решения (иногда решения бывают непростыми). Но при этом психологи говорят, что если руководитель не сомневается в своих решениях, то он не состоялся как руководитель. Очень важные качества руководителя – честность и порядочность.

Ваше напутствие выпускникам – будущим руководителям.

В добрый путь, дорогой выпускник.

И только вперед!

«Пусть каждый,

Как найденную подкову,

Себе это слово за счастье берет.

Хорошее слово, суровое слово,
Единственно верное слово – вперед!»

К. Симонов, поэма «Победитель»

Беседовал Андрей Розенков

Творческие и любознательные

На кафедре химии ежегодно проводятся олимпиады среди студентов по дисциплинам кафедры. Это одно из направлений работы с той частью студентов, которая хочет проявить свой творческий потенциал. Надо отметить, что из года в год студенческие олимпиады пользуются всё большей популярностью. В них участвуют студенты химико-технологического, технологического и механического факультетов. Не стал исключением и текущий учебный год. Были проведены студенческие олимпиады по неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии.

Олимпиада по неорганической химии состоялась 27 апреля. Ответственный за проведение олимпиады – доцент кафедры химии Огородников В.А. Химико-технологический факультет представили одиннадцать студентов, технологический факультет – десять, один – механический.

Победителями олимпиады стали:

1 место – **Епишко Ярослав** (ТПОП–152)

2 место – **Гончарова Екатерина**
(ТПОП–152)

3 место – **Красноберский Владислав**
(ТРБ–151)

Пятьдесят четыре студента, сорок восемь из которых студенты химико-технологического факультета, приняли участие в олимпиаде по аналитической химии, которая состоялась 25 апреля. В олимпиаде приняли участие и шесть студентов технологического факультета. Решением кафедры ответственной за проведение олимпиады назначена старший преподаватель кафедры Войтенко С.И.

Призовые места заняли:

1 место – **Епишко Ярослав** (ТПОП–152)

2 место – **Зайцев Андриан** (ТРБ–151)

3 место – **Иванова Екатерина**
(ТЖМ–151)

Олимпиада по физической и коллоидной химии состоялась 29 апреля. Ответственная за проведение олимпиады – доцент Дудкина Е.Н. В олимпиаде приняли участие семнадцать студентов. Из них тринадцать студентов химико-технологического факультета, один студент технологического факультета и три студента

механического факультета.

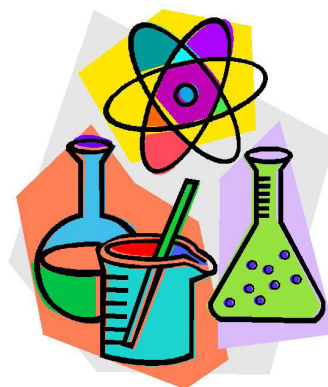
В олимпиаде победили:

1 место – **Аленчиков Максим**
(ТЖМП–141)

2 место – **Адамов Антон** (ТЖМП–141)

3 место – **Окунев Егор** (ТПОП–141)
Верховод Людмила (ТЖМП–141).

Доцент кафедры химии
Е.Н. Дудкина



WorldSkills - 2016: наши успехи и достижения

С 17 по 19 мая в Минске проходил II Республиканский конкурс профессионального мастерства WorldSkills Belarus-2016, в котором принимали участие более 280 молодых людей из учреждений профессионально-технического, среднего специального и высшего образования, молодые рабочие предприятий, которые победили на областных отборочных турах. Конкурс WorldSkills – это крупнейшее в мире соревнование профессионального мастерства, своеобразные олимпийские игры для учащихся, студентов, молодых квалифицированных специалистов, проводимые каждые два года. Участие также принимали команды из зарубежных стран: России, Украины, Казахстана, Финляндии, Швейцарии, Южной Кореи и других стран.

По различным компетенциям свои профессиональные навыки демонстрировали студенты Белорусского национального технического университета, Белорусского государственного технологического университета, Витебского государственного технологического университета, Полоцкого государственного университета, Белорусской государственной академии связи, Гомельского государственного университета имени Франциска Скорины, Минского государственного технологического университета, Гомельского государственного технического университета имени П.О.Сухого, Брестского государственного технического университета, Белорусско-Российского университета и других. Конкурсанты продемонстрировали свое мастерство по 33 компетенциям (профессиям) в области промышленности, строительства, сфере услуг и технологии моды, IT и транспортных технологий.

Наш университет был представлен в двух компетенциях: «Кулинарное искусство» и «Ресторанный сервис», а могли бы поучаствовать еще как минимум в трех. Мастерство участников оценивали более 280 судей, среди которых аккредитованные эксперты WorldSkills International.

По результатам соревнований представители университета завоевали золотую медаль по компетенции «Кулинарное искусство» и серебряную медаль по компетенции «Ресторанный сервис».

Яна Буглак, староста гр. ЭОП-121, которая получила серебряную медаль и диплом второй степени по компетенции «Ресторанный сервис», отметила, что участие в соревнованиях по правилам WorldSkills – это уникальная возможность заявить о себе, расширить свои знания в области ресторанного сервиса, выявить свои слабые места и наметить дальнейшее направление работы и повышения профессиональной компетентности.

Ресторанное обслуживание требует знаний международной кухни, напитков и услуг бара. Участнице пришлось проявить себя в четырех квалификациях: как официант, бармен, бариста и сомелье. Этому предшествовала серьезная подготовка на базе университета, ведущих ресторанов Могилева, тренировочном классе СООО «Армянские коньяки». Подготовкой кон-

курсанта занимались преподаватели кафедры товарведения и организации торговли Татьяна Михайловна Рыбакова и Наталья Юрьевна Азаренок.

В течение двух конкурсных дней конкурсанты демонстрировали свое мастерство и находчивость, манеры, хорошее взаимодействие с гостями и практические способности.



Яна Буглак (серебряная медаль и диплом второй степени по компетенции «Ресторанный сервис»)

Задания предусматривали подготовку к обслуживанию банкета, составление цветочной композиции, складывание салфеток, подачу блюд и напитков разными способами (silver service, guerdon service), декантацию вина, приготовление и подачу различных видов кофе (barista style) и чая, подготовку и подачу классического, фантазийного безалкогольного коктейлей (build, shake, blend, muddl), идентификацию алкогольных напитков. Со всеми заданиями Яна Буглак успешно справилась и получала высокие оценки экспертов.

В течение двух конкурсных дней конкурсанты демонстрировали свое мастерство и находчивость, манеры, хорошее взаимодействие с гостями и практические способности.

Задания предусматривали подготовку к обслуживанию банкета, составление цветочной композиции, складывание салфеток, подачу блюд и напитков разными способами (silver service, guerdon service), декантацию вина, приготовление и подачу различных видов кофе (barista style) и чая, подготовку и подачу классического, фантазийного безалкогольного коктейлей (build, shake, blend, muddl), идентификацию алкогольных напитков. Со всеми заданиями Яна Буглак успешно справилась и получала высокие оценки экспертов.

Старший преподаватель кафедры товарведения и организации торговли Татьяна Михайловна Рыбакова, являющаяся ответственной за специальность «Экономика и

организация производства (общественное питание)» выступала не только как тренер, но и в качестве эксперта по компетенции «Ресторанный сервис» на II Республиканском конкурсе «WorldSkills Belarus-2016».

По компетенции «Кулинарное искусство» соревновались 10 конкурсантов, в том числе чемпионы России и Казахстана, а работу их оценивали более 20 экспертов, в том числе трое экспертов аккредитованных WorldSkills International.

В качестве экспертов на конкурсной площадке работали ведущие преподаватели средних специальных и высших учебных заведений, а также эксперты практики:

Чикилевский Александр Леонидович, глава Гильдии шеф-поваров Республики Беларусь

Синяк Андрей Павлович, директор комплекса общественного питания Гостинично-сервисного коммунального унитарного предприятия «Бизнес-центр «Столица» (Минск)

Гридюшко Евгений Дмитриевич, управляющий рестораном «Виктория-Платинум» (Минск)

Колосова Анастасия Михайловна, технолог комплекса общественного питания Гостинично-сервисного коммунального унитарного предприятия «Бизнес-центр «Столица» (Минск)

Маковка Павел Васильевич, заведующий кафе «Меркурий» (Минск)

Умнова Людмила Брониславовна, управляющая ресторанами ОАО «Гродненский мясокомбинат» «Королевская охота» и «Замок Зеваны» (г. Гродно),

Тарасевич Александр Валентинович, шеф-повар ресторана ОАО «Гродненский мясокомбинат» «Королевская охота» (г. Гродно)

Колеснев Юрий Михайлович владелец ресторанов европейской кухни (г. Гомель).

Конкурсанты соревновались 3 дня по шести модулям и представили на суд зрителей 3 блюда белорусской кухни в авторской интерпретации и свой взгляд на классику мировой кухни.

Конкуренция была очень высока, так как все учебные заведения ответственно отнеслись к процессу подготовки, а Россию представляла Кристина Терхулова, имеющая за спиной не одну победу на соревнованиях в России, поэтому Демидовой Анастасии, которая представляла наш университет, было очень нелегко. Несмотря на пристальное внимание со стороны всех экспертов, Анастасии удалось справиться с волнением и приготовить блюда, которые эксперты в «слепой» дегустации оценили очень высоко.

Анастасия вместе с другими победителями университетского отборочного тура на протяжении 3 месяцев оттачивала технику работы и благодаря удивительному чувству меры и собранности именно ей выпала честь защищать честь нашего университета на Национальном чемпионате. Еще 9 студентов специальности 1- 91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания» различных курсов получили возможность поработать

WorldSkills - 2016: наши успехи и достижения

волонтерами на площадке «Кулинарное искусство», наблюдать за работой курсантов и учиться у них. Например, студент-первокурсник химико-технологического факультета Дубнев Глеб участвовал в отборочном туре университета, работал в качестве волонтера на Национальном чемпионате и вполне возможно через 2 года он, отточив технику работы, сможет достойно представить наш университет на третьем Национальном чемпионате благодаря бесценному опыту, полученному при подготовке ко второму Национальному чемпионату. Конкурсы по правилам WorldSkills – это возможность повышения качества подготовки специалистов по всем компетенциям и формирования высокого профессионализма и профессиональной мобильности за счет развития творческих способностей, психологической готовности самореализоваться у будущих специалистов. Выпускник учебного заведения будет конкурентоспособным при условии, если он обладает профессиональными навыками, комплексом интеллектуальных и социальных умений, которые позволяют быстро адаптироваться в изменяющихся условиях действительности. Кроме этого, такие конкурсы позволяют привлечь общественное внимание к профессии, являются лучшей профессиональной ориентацией для абитуриентов. И это не голословное заявление, все призеры II Республиканского конкурса профессионального мастерства WorldSkills Belarus-2016 по компетенции «Кулинарное искусство» в этом году будут поступать именно в наш университет. На базе кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов формируется республиканский тренировочный центр подготовки к 44-му международному чемпионату WorldSkills Competition в Абу-Даби (ОАЭ).

Еще один немаловажный факт: подготовка к конкурсу для нас, педагогов, является важным стимулом к профессиональному развитию и совершенствованию. Ощутить в себе, получив от других, и передать дальше импульс к профессиональному развитию – вот сокровенный смысл проведения такого конкурса!

В этом году на площадке «Кулинарное искусство» в качестве экспертов работали доцент Болашенко Татьяна Николаевна и



Анастасия Демидова (золотая медаль и диплом первой степени по компетенции «Кулинарное искусство»)

заведующая лабораториями Шлапакова Валентина Николаевна. Очень хочется надеяться, что они не только получили бесценный опыт, но и «заболели» WorldSkills и через два года еще больше студентов нашего университета будет вовлечено в подготовку к национальному чемпионату. Кстати, Валентина Николаевна занималась техническим обеспечением конкурса (приобретение продуктов, инвентаря), мы оснастили площадку оборудованием, которое было предоставлено выпускниками, и это было отмечено Министерством образования благодарственным письмом на имя нашего ректора.

Хочется также отметить преемственность в подготовке к конкурсу. Цветков Никита принимал самое активное участие в подготовке нашего конкурсанта, работал в качестве эксперта на университетском отборочном туре и на II Республиканском конкурсе профессионального мастерства WorldSkills Belarus-2016, дальше будет тренировать сборную команду. Хочется отметить также, что Никита уже шеф-повар одного из лучших ресторанов Могилева

несмотря на свой юный возраст.

Огромное спасибо за поддержку наших инициатив и всестороннюю помощь ректору В.А. Шаршунову, первому проректору А.С. Носикову, проректору по административно-хозяйственной части В.А. Крюковскому, главному бухгалтеру М.В. Чушенковой!!!

По итогам республиканского конкурса сформирована сборная из лучших конкурсантов, которая продолжит тренировку. Ребятам предстоит длительная кропотливая работа, по результатам которой лучшие по каждой компетенции войдут в национальную сборную Республики Беларусь и 14-19 октября 2017 года представят Беларусь на 44-м международном чемпионате WorldSkills Competition в Абу-Даби (ОАЭ). Поздравляем победителей!!! Желаем дальнейших успехов и верим, что из Абу-Даби наши конкурсанты вернутся тоже с медалями!!!

Очень хочется надеяться, движение WorldSkills, которое совсем недавно появилось у нас в Республике Беларусь, внесет свою лепту в повышение качества подготовки специалистов и в развитие профессионального образования с учетом мирового опыта. Я, честно говоря, в это верю, потому что ежедневно сталкиваюсь с неравнодушными людьми уже «большими» WorldSkills

В период с 27 ноября по 5 декабря мы планируем образовательную поездку с посещением престижного европейского чемпионата EuroSkills 2016, который состоится в Гетеборге (Швеция). На чемпионате EuroSkills 2016 сотни участников со всей Европы будут бороться за звание чемпионов в 35 различных компетенциях, а мы сможем увидеть самые «свежие» новинки в оборудовании, технологии и просто получим массу незабываемых впечатлений. Спешите стать участником нашего нового гастрономического тура! Количество мест ограничено!

Ольга Мацикова, главный эксперт WorldSkills Belarus по компетенции «Кулинарное искусство», к.т.н., доцент, заместитель заведующего кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов МГУП



Химия – это состояние души



Десятки тысяч работников химических предприятий нашей страны, студенты и преподаватели химических вузов в последнее воскресенье мая отмечают свой профессиональный праздник – День химика. Не оказались в стороне от этого замечательного события и студенты нашего университета.

Праздник был организован преподавателями и студентами кафедры химической технологии высокомолекулярных соединений. Обращаясь к студентам и преподавателям университета, присутствующим на мероприятии, произнес приветственные слова заведующий кафедры химической технологии высокомолекулярных соединений, кандидат технических наук Щербина Леонид Александрович. Каждый год, по традиции, этот праздник посвящается какому-либо химическому элементу, и в

этом году этим элементом стала сурьма.

Ведущие и организаторы праздника – Микулинская Елизавета и Ярослав Дудко – не только представили этот атом как элемент таблицы Менделеева, но и рассказали об интересных фактах, связанных с ним. Также Лиза и Ярослав представили интереснейшую программу праздника, созданную студентами специальности ТХВ. Они продемонстрировали и музыкальные номера, и видеофильмы, и даже театрализованные сценки и постановки. Не прошли стороной студенты и традицию принятия первокурсников в ряды химиков и произнесение торжественной клятвы. Окончилась церемония передачей прожжённого халата и, конечно же, коллективным исполнением профессионального гимна. Впечатляющим стало и окончание праздника – шоу с использованием жидкого азо-

та от выпускника университета Ярослава Руденка. Участниками и организаторами стали талантливые и креативные студенты разных курсов: Елизавета Микулинская, Ярослав Дудко, Ольга Подолякова, Ольга Жидова, Любовь Онищенко, Маргарита Щигельская, Ярослав Руденок, Иван Паламарчук, Зарина Маматкулова, Виталий Лобков и многие другие.

Ребята представили химию не только как область науки или отрасль производства, но как состояние души, которое смогло не только создать дружный коллектив, но и по-настоящему дружную, огромную семью единомышленников.

Также хотим выразить благодарность не только студентам, но и преподавателям, оказавшим помощь в организации концерта.

Елизавета Микулинская



Участие университета в международной программе TEMPUS

Могилевский государственный университет продовольствия и кафедра химической технологии высокомолекулярных соединений (ХТВМС) с декабря 2013 г. участвуют в реализации проекта «Университет и промышленность для модернизации сектора текстильного производства в Беларуси» (UNITE) в рамках международной программы Tempus.

Целями проекта являются:

- приведение системы высшего образования в соответствие с потребностями текстильной промышленности;
- укрепление сотрудничества между учреждениями высшего образования и текстильной промышленностью;
- реформирование высшего образования в соответствии с потребностями рынка труда.

Партнеры университета:

- от Республики Беларусь: Витебский государственный технологический университет (ВГТУ), Белорусский государственный экономический университет (БГЭУ), Белорусский государственный концерн по производству и реализации товаров легкой промышленности (Беллепром);
- от Европейского Союза: Технологический образовательный институт Пирея (Греция), Консалтинговая организация в области применения высоких технологий (Греция), Университет Гента (Бельгия), Университет Биейра Интериор (Португалия), Технологический центр текстиля и одежды (Португалия), Ассоциация предприятий легкой промышленности (Испания), Политехнический университет Валенсии (Испания), Каунасский технологический университет (Литва).

У партнеров ЕС есть опыт и обширная сеть организаций, компаний, специалистов и экспертов в текстильной отрасли. Все они имеют большой опыт партнерских отношений между образовательным сообществом и промышленностью. Технологический образовательный институт Пирея, Университет Гента и Каунасский технологический университет являются членами AUTEX (Ассоциации текстильных университетов), имеющей в своем составе 31 университет с закрепившейся международной репутацией в текстильном образовании и научных исследованиях.

В сентябре 2014 г. делегация университета посетила университет Гента (Бельгия), являющегося одним из ведущих университетов в мире, в котором осуществляется подготовка специалистов для текстильной отрасли. Университет Гента занимает 12 место в Европе согласно рейтингу Webometrics и широко известен своими научными разработками. В нем располагается штаб-квартира ассоциации текстильных университетов Европы AUTEX. Большой интерес вызвала экскурсия по кафедре тек-

стильной инженерии, в частности, ознакомление с научно-исследовательскими лабораториями.

В сентябре 2014 г. в рамках проекта пять сотрудников университета прошли обучение на курсах продолжительностью 12 дней в Технологическом образовательном институте Пирея (Греция). Учебный курс включал в себя следующие темы: управленческие процедуры; качество процессов; работа отделов взаимодействия, организация производственных практик, особенности трудоустройства выпускни-



ков и др.

В марте 2015 г. Политехническим университетом Валенсии (Испания) был проведен тренинг на тему «Дистанционное обучение» продолжительностью 12 дней, в котором приняли участие семь сотрудников университета. Данный курс затрагивал вопросы организации дистанционных учебных курсов, используемых при этом педагогических методик, продвижения дистанционного обучения, разработки материалов для дистанционного обучения, оценки эффективности дистанционного обучения.

В рамках проекта UNITE сотрудники университета приняли участие в XV Международной текстильной конференции «AUTEX 2015» (г. Бухарест, 10-12 июня 2015 г.) с докладом: «Monitoring of satisfaction with educational services in the framework of the project «Tempus» - «University and industry for the modernisation of textile manufacturing sector in Belarus».

В мае 2015 г. сотрудники университета приняли участие в Международной выставке «Techtextile» (г. Франкфурт-на-Майне, Германия). Techtextil – общепризнанный в мире бренд и главный ориентир

для всех профессионалов в области технического текстиля. Поэтому посещение выставки позволило преподавателям кафедры ХТВМС получить информацию о современных достижениях в области разработки, производства и применения технического текстиля, нетканых материалов и изделий на их основе в самых различных направлениях деятельности человека (обеспечение его потребностей, создание максимальной безопасности и комфорта как в быту, так и в профессиональной деятельности).

14–19 ноября 2015 г. делегация университета посетила Международную выставку ITMA 2015 (г. Милан, Италия), которая является мировым форумом производителей текстильного и швейного оборудования. На выставке было представлено оборудование для производства химических волокон, тканых и нетканых материалов, намоточные машины, машины для кручения, каблирования и текстурирования, оборудование для отделки и крашения волокнистых материалов, рециклинга полимерных материалов и др.

31 мая 2016 г. проект UNITE завершился. В рамках проекта университетом выполнен большой объем работ по развитию и совершенствованию системы взаимодействия с промышленностью. Реализация проекта позволила углубить сотрудничество университета с предприятиями по производству и переработке волокнистых материалов по различным направлениям, в том числе освоить новые подходы при организации работ по повышению квалификации их сотрудников, реализовать современные технологии дистанционного обучения.

Щербина Л.А., Будкуте И.А.



ITMA 2015
www.itma.com

12 - 19 NOVEMBER
FIERA MILANO RHO
MILAN, ITALY

Туристический слет молодежи



*Всё сгодится на природе
В туристическом походе.
Мы оделись по погоде —
Не должны замёрзнуть вроде.*

Именно это четверостишие характеризует слет актива БРСМ, который состо-

ялся 20-22 мая. Даже дождливая погода не испугала ребят, стоит отметить, что сразу по приезду на турбазу «Технолог» дождь прекратился. Работы, несмотря на отдых, всегда хватает каждому, уборка домиков после зимней «спячки», сбор шишек,

уборка территории, приготовление ужина. Здесь вам и конкурс на лучшее блюдо, приготовленное в походных условиях (Базылева Валерия ТПОП-131 и Юркина Анна), лучшим в конкурсе дровосека стал Шапиро Александр (ТРХ-112), признание самых спортивных разделили Хевук Екатерина (ТПОП-151) и Силюк Надежда (ТПОП-152). Ну и какой поход без гитариста, равных здесь не было Квачуку Антону (ТПОП-121). По итогам студенческого слета в фотоконкурсе «Я-патриот» победила Кравченко Кристина (ТПОП-112).

Безусловно, поход это то, что остается в памяти надолго, наши родители в студенческие времена ходили с палатками в горы, время идет, но удовольствие от воссоединения с природой остается. Для нас удовольствие - оторваться от гаджетов и выехать с дружной компанией на природу, петь песни у костра, встретить рассвет. К сожалению, в современном мире молодежь перестает ценить такие моменты, но кто отдыхает именно так, знает - эти минуты бесценны.

Секретарь ОО «БРСМ»
Цыганова В.Ю.

Слово выпускнику

Кравченко Кристина (ТПОП-112), выпускница 2016 года.

Как изменились взгляды на жизнь после получения диплома? Были ли запоминающиеся эпизоды в вузовской и послевузовской жизни, существенно поменявшие Ваше миропонимание?

Мне кажется, по окончании университета я стала совершенно другим человеком, нежели после окончания школы. Здесь пришлось столкнуться с взрослой реальной жизнью, впервые идешь на производство, общаешься с работодателем и уже сам решаешь, как устроить свою дальнейшую жизнь. Безусловно, родители рядом и дадут совет, но окончательные решения всегда за тобой.

Запоминающихся эпизодов у меня было очень много, буквально перед поступлением я сетовала, что ни разу не была в России, вот уже по окончании университета я открыла для себя пять городов и это благодаря учебе в университете. Успела записать телепередачу на телевидении, дать интервью на Euronews, принять участие в международном конкурсе и стать обладателем гран-при, побывать в ресторане с тремя звездами «Мишлен».

Можете ли сравнить свое образование с тем, что дают другие вузы Вашим сверстникам?

Выбор учебных заведений у нас в стране большой, безусловно, хотелось бы, чтобы каждый подошел осознанно к выбору



специальности и вуза, но, к сожалению, иногда приходится сталкиваться с тем, что кого-то в университет отправили учиться родители, кто-то пошел ради «корочки». В чем особенность нашего университета? Он уникален в своем роде, таких специальностей нет больше нигде, он поистине «кормит» всю страну, поэтому у нас большое внимание уделяется практикам как в учебное время, так и на производстве.

Если бы после школы можно было начать учебу в вузе заново, пришли бы в МГУП? Что изменили бы?

Думаю да, хотя рассматривала еще несколько вариантов. Для того, чтобы с первого дня обучения заинтересовать студентов в выбранной специальности и профессии я бы с первого курса начала рассказывать студентам о том, с чем они будут работать, основы приготовления пищи, сервировки.

Планы на будущее. Чего хотите достичь?

Безусловно, хочется реализовать себя в сфере общественного питания, университет дал хорошую платформу для реализации, теперь дело за мной. В планах развить такую отрасль общественного питания, как кейтринг, это своего рода выездное обслуживание.

Что пожелаете первокурсникам МГУП 2016 года?

Каждый из нас наверняка слышал от родителей о том, какая прекрасная пора это студенчество, но приходя в университет, поначалу, тяжело привыкнуть к новым людям и обстановке. Я хочу сказать всем абитуриентам – не бойтесь предложить свою идею, не бойтесь участвовать в том, что вам предлагают, активно проводите время, беритесь за то, что вы никогда не пробовали, потому что не попробовав, вы так и не узнаете ваше это или нет. Это я говорю, опираясь на опыт, полученный в родной alma mater. И еще, обязательно сходите в поход!

Беседовал Андрей Розенков

Всегда вперед!



Уже 4 года подряд в Могилевском государственном университете продовольствия по инициативе профсоюзного комитета студентов проходит спортивный праздник Sport-Life.

26 мая в спортивном комплексе университета прошло подведение итогов круглогодичной спартакиады на первенство среди студентов, проживающих в общежитиях университета на Кубок профкома студентов.

На протяжении года студенческие команды общежитий университета соревновались за призовые очки в дартсе, настольном теннисе, мини-футболе, волейболе, по жиму штанги лежа, шашкам. Соревнования были организованы спортивным клубом университета.

Итоговым соревнованием была спортландия.

Вспоминая все победы и достижения учебного года, прошло торжественное закрытие спортивного сезона. Настроение празднику задавали гости университета – маленькие воспитанники СДЮШОР ПО Белхимпрофсоюза ОАО «Могилевхимволокно» под руководством тренера Винокурова Николая, которые показали мастер-класс по вольной борьбе.



На спортивной площадке среди студентов царил дружественная атмосфера, и лишь со звуком свистка у участников появлялся дух соперничества. И это не удивительно, ведь практически все спортсмены являлись друг другу одногруппниками, друзьями, соседями. Их по праву можно назвать одной большой семьей, а первокурсники в этот день были приняты в ее ряды.

В упорной борьбе победу в спортландии одержала команда общежития №2. В торжественной обстановке прошло и подведение итогов круглогодичной спартакиады, команда общежития №2 стала лучшей и получила переходящий кубок круглогодичной спартакиады среди студентов, проживающих в общежитии, учрежденный профсоюзным комитетом студентов.

Все участники и победители получили дипломы, сладкие призы и подарки от профкома студентов МГУП.

Молодцы, ребята, так держать!

Спортивно-массовый сектор профсоюзного комитета студентов
Михачев Никита

Зробім – МГУП!



13 мая студенты университета присоединились к всемирной волонтерской акции по уборке мусора «Зробім!» («Let's do it!»). В этот день добровольцы по всей стране наводили порядок в своих городах и деревнях.

Профсоюзный актив Могилевского государственного университета продовольствия выступил с инициативой организации ЭКО-акции «Зробім – МГУП!». Волонтерская группа активистов вышла на территорию студенческого сквера университета и приступила к уборке мусора и подвязке деревьев.

Это не первое подобное мероприятие по наведению порядка на территории города, в котором активное участие принимают студенты нашего университета. Центральный парк Могилева, мемориал «Луполовский концлагерь», пойма реки Днепр, парк 60-летия Октября – это все площадки, где студенты университета продовольствия вносят свой вклад в создание чистоты и уюта города Могилева.

«Студенческий информационно-аналитический центр»
ПКС МГУП

Профсоюзный комитет студентов искренне поздравляет выпускников университета!

Пять лет занятий, лекций и хвостов,
Пять лет мечтал ты вдоволь отоспаться...
Ну, вот и все – сегодня выпускной,
Желаем напоследок оторваться!
Диплом в руке, а значит позади
Студенчества безоблачные годы,
Но ты смелей тропой своей иди,
Лишь сбереги душевную свободу!

Желаем много тебе радости в жизни,
Работа будет только в радость тебе,
И в День выпускника тебя мы
поздравляем,
Желаем жизнь прожить не только для
себя!



Моя реликвия в моём сердце

В каждой семье есть какая-то своя дорогая сердцу вещь. У кого-то это выцветшая и потрескавшаяся икона, которая сейчас гордо висит среди других. Реликвией может являться томик рукописной Библии, у которого за время своего существования на некоторых страничках от прикосновения пальцев образовались неровные потёртые края. Семейной ценностью могут являться золотые монеты, которые некогда знатный купец закопал на своей земле, дабы найти их через пару-тройку неблагоприятных лет, а вы, копая картошку на своей даче, спустя век или два, нашли их. Также вы можете гордиться семейными украшениями, подаренными некогда знатной дворянкой вашей прабабушке, или золотой саблей, которую казак подарил вашему предку в знак его верности.

У каждой семьи свой раритет. В моей семье нет ни золотых слитков, ни алмазов. В моей семье есть мой прапрадед - моя самая главная ценность.

Моего прапрадеда зовут Ячевич Степан Петрович. Он родился 15 марта 1915 года. Родился он в деревне Подлесье Слуцкого района Минской области. Его призвали служить в 1944 году. Вы можете сейчас подумать: «Ну да, послужил твой прапрадед год-два, а мой все пять лет и то под конец войны его убили. Вот этим надо гордиться, а не каким-то годом службы». Я

считаю, что мой прадед сделал за полтора года очень много для своей Родины. Этим я и горжусь.

Призвали его служить 1 января 1944 года. За 23 дня он преодолел расстояние в 1195 км до села Рубановка, где его приняли в со-



став 221 стрелкового полка 61 стрелковой дивизии 3 стрелкового батальона.

Воевал он на территории Украины, Польши, Германии и Чехии.

Первый его бой был около села Рубановка 23 января (Украина, Херсонская область). Потом были сложные бои также на территории Украины: под Труйском 27 апреля и Охотниками 18 июля (Волинская область). Позже у дивизии были учения, а 7 декабря состоялся бой под Казиме-

жом-Дольным (Люблинское воеводство, Польша). Под Старковом (Великопольское воеводство) бои состоялись 19 и 24 февраля 1945 года. 28 февраля при переходе через польско-немецкую границу под Тальмюлем (Бавария) в боевой операции мой прапрадед получил 2 ранения в руку, а также из своего противотанкового ружья уничтожил станковый пулемет противника и заставил замолчать один ручной пулемет, мешавший продвижению пехоты, уничтожил трех солдат противника. За это он получил боевую медаль «За отвагу». На территории Германии были бои около Цоссен (земле Бранденбург) 15-25 апреля, Гоммерна (земля Саксония-Анхальт) 6 мая и Хернхута (земля Саксония) 8-10 мая. Последний и самый трудный бой состоялся в Праге 12 мая.

Мой прапрадед за войну преодолел 3886 км. Воевал в четырёх странах. 15 месяцев провёл в войсках, сражаясь за свою Родину. 475 дней был вдали от своей семьи лишь для того, чтобы смогла жить я, для того, чтобы был мир.

На 89-м году жизни умер дедушка, оставив самую главную ценность не только для меня, но и для всех нас: свободу. Память о нём навсегда будет со мной. Свобода и мир в тысячи раз ценнее, чем золото всей земли.

Мажейко Анна ТПОП-152

Слово первокурснику



Паршина Елизавета, студентка гр. ТПОП-151

Чем обусловлен выбор Вами университета и специальности?

Я студентка химико - технологического факультета, моя специальность - производство продукции и организация общественного питания. Специальность я выбирала, отталкиваясь от своих интересов. Я очень люблю готовить и решила, что эта страсть может быть больше, чем просто хобби.

Что Вам было известно об этой специальности до поступления в университет и насколько изменились Ваши впечатления после поступления?

До поступления в университет я уже пони-

мала куда иду и для чего мне это нужно. Я узнавала об общественной жизни университета, международных связях и т.д. После поступления я убедилась, что не ошиблась со своим выбором, ведь именно такой я представляла себе учёбу в университете.

Какие из предметов, которые Вы изучаете, оказались наиболее интересными для Вас на данном этапе? Каковы Ваши первые впечатления от учебы в университете?

Я учусь только на 1 курсе и изучаю общеобразовательные дисциплины. Я не могу выделить какой-либо конкретный предмет. Но я уверена, что у меня будут «любимчики» среди предметов по моей выбранной специальности. Это уже далеко не школа. Нужно учиться и нужно понимать, что мы учимся для своего будущего и что в первую очередь это нужно нам.

Ваши впечатления от первой сессии?

Первая сессия была тяжелой морально. Мы еще не совсем понимали, что это такое. Нам было очень трудно справиться со своим волнением. Спасибо преподавателям, которые отнеслись с пониманием и помогли пережить эту самую «страшную» первую сессию.

Что бы Вы посоветовали, с учетом личного опыта, сегодняшним абитуриентам?

Я бы посоветовала нынешним абитуриентам выбирать специальность по душе, чтобы в будущем каждое утро ходить на любимую работу.

От души!

Как миг, пять лет пролетели,
Пора подвести итоги,
Своей мы достигли цели,
Осталось совсем немного.
Очень юными в МГУП мы пришли,
Чтоб профессии здесь обучиться,
Наставников умных и друзей мы нашли,
И было к чему нам стремиться.
Знаний мы здесь набирались,
Ощущая надежность, заботу.
Только на лучших равнялись,
С задором включаясь в работу.
Нам педагоги во всем помогали,
Своим опытом щедро делясь,
Чтобы твердо на ноги мы встали,
Нашим успехом гордясь.
Ждут нас работа,
Заводы и новые испытания,
Но упорным трудом за все годы
Используем мы свои знания.
Будем к новым высотам взлетать,
Силы и труд применяя,
Чтобы вас достойными стать,
Добрим словом всегда вспоминали.
Сегодня выпуск у нас
И скоро вручат дипломы.
Выпускной мы вспомним не раз,
А новое место будет нам домом.
Скоро новая жизнь у порога,
Радостно сердце стучит в груди,
Новые ждут нас дороги,
Все у нас еще впереди!

Черех Валерия (ТЖМ-111)

Один спортсмен с двумя сердцами



Где еще найдешь смелее девушку, чем девушку - конницу? Красота, утонченность, сила, мощь и элегантность. О своем увлечении расскажет Ольга Баянская, студентка группы ТЖМ-141.

Как ты пришла в конный спорт, в каком возрасте это было?

В конный спорт я пришла, когда мне было 11 лет. Это очень интересная история. Мой папа охотник с большим стажем. Однажды к моему отцу приехал знакомый дядя Ваня, приехал, как настоящий охотник, на высоком гнедом жеребце (это сейчас я разбираюсь какой цвет лошади, какая порода, а на тот момент как и для всех она казалась просто коричневой) и в пять с половиной лет я первый раз села на коня. Когда мне было шесть лет, я с родителями проезжала мимо конюшни, папа сказал, что это лошадак дом. Тогда я подумала, что буду пропадать здесь каждый день.

В пятом классе в школе я увидела объявление о наборе в конноспортивную секцию. Придя домой, сама позвонила и договорилась о встрече с тренером. Для того чтобы начать заниматься в секции, мне необходимо было пройти медкомиссию и получить разрешение родителей. Медкомиссия я не прошла, педиатр не дала мне разрешение на занятия конным спортом из-за проблем со здоровьем. Но от своей мечты я не могла отказаться. Я не растерялась и пошла к главному врачу педиатрического отделения. Главный врач подписал мне допуск к занятиям с одним условием, что через полгода я пройду полное обследование. С врачами дело решено, осталось получить разрешение родителей. Дома я поставила семью перед фактом, что буду заниматься конным спортом, и так как в семье я самая младшая, капризная и с твердым характером, ничего не оставалось родителям, как разрешить.

Почему ты выбрала именно этот вид спорта?

Я не выбирала. Если говорить о музыкальной школе, в которой еще я училась, то там стоял выбор, на каком инструменте играть, и я не могла определиться. В конном спорте было все ясно, я четко решила

для себя, что хочу заниматься именно этим.

Конный спорт сложен тем, что к соревнованиям готовится не только сам наездник, но он также обязан подготовить своего скакуна. Тренировки и уход за лошадей отнимают массу времени, как удается тебе совмещать учебу и спорт?

Я вас поправлю, для нас лошади не скакуны, а верные товарищи, помощники и, конечно, партнеры. Тренировки и уход занимают очень много времени, так как к каждой лошади надо найти индивидуальный подход. Совмещать с учебой сложно. Иногда не совпадает график тренировок и занятий.

Сейчас ты кандидат в мастера спорта. Долго ли пришлось тебе идти к этому и какие планы на будущее, чего хочешь достичь?

Сейчас я кандидат в мастера спорта РФ. Так уж случилось, но мне это не мешает представлять нашу страну на Российских соревнованиях и в других странах. В 16 лет я выполнила первый разряд. Это долгая и тяжелая работа. А пока в ближайшем будущем планирую обязательно окончить университет и связать свою жизнь с конным спортом.

Где ты тренируешься?

На данный момент тренируюсь в Минске, у своего самого первого тренера Обуховой Светланы Николаевны. За 9 лет у меня было 5 тренеров и в итоге я снова вернулась к ней. Она мастер спорта СССР, сама из Душанбе. Перед этим человеком я преклоняюсь, если бы не она, вряд ли я имела бы то, что сейчас имею.

Многие считают этот вид спорта очень дорогим. Так ли это?

Этот вид спорта действительно является очень дорогим видом спорта. Экипировка всадников, амуниция для лошади (уздечка, седло, подушка, вальтрап, ногавки и другое) стоят очень дорого. Да и лошади стоят как самые дорогие спорткарты. Не стоит забывать и о хорошем кормлении лошадей. Что главное в этом виде спорта? Что достигается тяжелее всего? Ведь приходится полагаться не только на себя, но и на своего четвероногого партнера.

Главное в этом спорте уверенность. За три темпа до барьера лошадь не видит его, она полагается и верит всаднику, а всадник в это время должен не струсить и довести лошадь до прыжка. Самое тяжелое - это получить доверие своей лошади, добиться взаимопонимания лошади и всадника с полудвижения.

Раз уж зашла речь о твоём скакуне, расскажи нам о нём?

В моем распоряжении несколько лошадей, но расскажу лишь об одном. Зовут его Вельвет, мой верный товарищ, он еще подрастает, ему всего 4 года, порода ганноверская чистокровная (немец). Мы выступаем на соревнованиях только в классе по молодым лошадям. Вельвет жеребенок моей лошади. Общий язык мы нашли с его рождения. Я присутствовала при его рождении и непосредственно в этом принимала участие. С тех самых пор я была с ним рядом.

Конный спорт очень красивый. В каких видах соревновательной программы ты выступаешь?

Я занимаюсь конкурсом, то есть преодоление препятствий в высоту, также в дальнейшем планирую заняться троеборьем, но нужно подобрать для этого хорошую лошадь.

Насколько этот спорт травмоопасен?

Это очень травмоопасный спорт. Можно один раз упасть и стать инвалидом на всю жизнь. Были и у меня травмы и очень тяжелые падения.

Помимо увлечения конным спортом ты еще и заядлая байкерша? Есть ли связь между этими двумя занятиями?

Да, к мотоциклам меня приобщил брат. Он с детства увлекался ими и всегда меня брал с собой в гараж. Дело в том, что когда едешь на мотоцикле или скачешь на лошади, испытываешь ни с чем не сравнимые ощущения. И мотоциклом, и конем нужно уметь управлять аккуратно, ибо ошибки они не прощают.

Беседовал Андрей Розенков



Подводим итоги



Традиционно в нашем университете в течение всего учебного года проводятся соревнования по одиннадцати видам спорта. Юноши и девушки всех факультетов дневного отделения ведут борьбу за первое место в спартакиаде университета.

Завершилась XXXXIV круглогодичная спартакиада университета среди студентов 31 мая на стадионе спорткомплекса МГУП первенством университета по легкой атлетике.

Соревновались студенты на дистанциях 100, 400, 800 метров и эстафете 4x100. В личном зачете на дистанции 100 м у юношей заняли:

- 1 место - Витвицкий Евгений (НТ-141)
- 2 место - Федоренко Дмитрий (ТПОП-112)
- 3 место - Васьков Дмитрий (МА-141).

У девушек :

- 1 место - Василькова Анастасия (БУП-141)
- 2 место - Маслак Анастасия (ЭОП-151)
- 3 место - Вильман Карина (ТЭТ-131)

На дистанции 400 м у девушек заняли:

- 1 место - Иванова Карина (ЭПП-141)
- 2 место - Роганевич Надежда (ТРХ-131)
- 3 место - Пивовар Лариса (ТЭТ-121)

На дистанции 800 метров у юношей заняли:

- 1 место - Слабодчук Владимир (ПД-151)
- 2 место - Гейдеко Егор (ЭОП-151)
- 3 место - Белоштенков Юрий (АТПП-131)

В эстафете 4x100 у девушек заняли:

- 1 место - экономический факультет
- 2 место - технологический факультет.

У юношей заняли:

- 1 место - механический факультет
- 2 место - химико-технологический факультет

3 место - технологический факультет

С результатами командного зачета можно ознакомиться в таблице, приведенной ниже.

Поздравляем всех участников и победителей в этом соревновании.

Подведя итог спартакиады 2015/16 года, можно поздравить **химико-технологический факультет**, который стал победителем и набрал 60 очков. А также всех ребят и девушек, принимавших участие в соревнованиях, особенно студентов пятого курса. Тех, кто силой своего характера и волей к победе приносил призовые места своим факультетам.

Так держать!!!

Факультеты	Виды спорта													Место
	Волейбол	Стритбол	Кросс	Легкая атлетика	Дартс	Шахматы	Шашки	Прыжки в длину с места	Настольный теннис	Мини-футбол	Многоборье «Здоровье»	Очки		
ХТФ	Юн.	1	-	4	2	1	1	2	1	2	2	1	60	1
	Дев.	2	1	3	3	3	1	1	2	1	1			
ЭФ	Юн.	4	3	1	3	3	4	1	4	4	3	3	51	2
	Дев.	1	2	1	1	1	4	4	1	2	1			
МФ	Юн.	2	1	2	1	2	2	3	2	3	1	2	43	3
	Дев.	-	-	4	4	4	2	3	4	4	1			
ТФ	Юн.	3	2	3	4	4	3	4	3	1	4	4	36	4
	Дев.	3	3	2	2	2	3	2	3	3	1			