



Могилёвский государственный университет продовольствия

# Водоворот Событий

Издаётся с 2004. Распространяется бесплатно.  
Выпуск 56, ноябрь 2013 г.



День студента, День химика, День учителя, мы все знаем эти праздники. Но такое День первокурсника?

На протяжении нескольких лет День первокурсника в нашем университете проходил малозаметно и ограничивался проведением традиционной профсоюзной диско-акции. В этом году благодаря активистам профсоюзной организации студентов мы постарались День первокурсника превратить в полноценный праздничный день с массой интересных мероприятий, встреч, акций, спортивных соревнований.

В этот день первокурсники общались с профсоюзными и комсомольскими лидерами прошлых лет. О том, какой была студенческая жизнь, ребятам рассказали Андреева Ирина Игнатьевна, Машкова Ирина Анатольевна, Михненко Вера Александровна, Сидорова Валентина Васильевна. Они поделились своими яркими воспоминаниями, ответили на вопросы студентов.

Не менее ярко и интересно прошла спортландия «Первый курс сильнее всех!». Представители всех факультетов соревновались за звание самых сильных и бы-

стрых. Убедительную победу одержала команда первого курса технологического факультета.

В завершение праздника на профсоюзной дискотеке состоялся розыгрыш лотереи, не обошлось без грандиозных подарков и 10 - килограммового торта. Надеемся, что всем очень понравилось.

Д.В.Павлович  
Председатель профбюро ХТФ, ст.гр.  
ТЖМП-102





## КОРОТКО

22 октября на заседании Совета университета единогласно принято решение об открытии с 2014/2015 учебного года новой специальности 1-33 01 07 Природоохранная деятельность (по направлениям), направление специальности 1-33 01 07-02 Экологический мониторинг; квалификация «Эколог. Инженер по охране окружающей среды» - срок обучения 4 года.

Это решение основано на желании принять на работу в свои коллективы специалистов-экологов, выпускников Могилевского государственного университета продовольствия, которое подтверждено заявками организаций, предприятий пищевой перерабатывающей промышленности, легкой промышленности, научно-исследовательских институтов всех областей нашей республики.

Выпускники университета, которым будет присвоена квалификация «Эколог. Инженер по охране окружающей среды», обеспечат успешную реализацию экологической политики на предприятии, определяют очередность решения наиболее важных экологических проблем, оптимальное расходование средств на эти цели, будут хорошо владеть современными информационными технологиями, смогут квалифицированно защищать интересы предприятия в органах надзора, контроля и в арбитражных судах.

Теперь решение Совета университета необходимо согласовать с учебно-методическим объединением по экологическому образованию Республики Беларусь и утвердить в Министерстве образования Республики Беларусь.

В период с 29.10.2013 г. по 30.10.2013 г. Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации проводил в университете повторный сертификационный аудит. В результате проверки было выявлено одно незначительное несоответствие, определены три аспекта для улучшения.

Учреждению образования «Могилевский государственный университет продовольствия» будут выданы сертификаты соответствия системы менеджмента качества требованиям СТБ ISO 9001-2009 в Национальной системе подтверждения соответствия и DIN EN ISO 9001-2008 в немецкой системе.

17 октября в столовой университета по инициативе иностранных студентов нашего университета состоялось праздничное мероприятие Курбан-байрам – это важнейший мусульманский праздник. В честь праздника иностранные студенты приготовили свои национальные блюда: плов, дограма, ишлек и, конечно же, сладости. Секретом приготовления туркменского плова поделился Ханмурадов Айнуур. Худайкулиева Дженнет и Курбанов Саппар подготовили интересную презентацию о своей стране, национальных традициях и блюдах туркменской кухни. Пирджанов Нурмухаммед исполнял национальные песни.



*Тимофеева*  
**ВАЛЕНТИНА НИКОЛАЕВНА**  
Зав. кафедрой, к.т.н., доцент

31 октября во Дворце Республики по поручению Главы Государства Премьер-министр Республики Беларусь М.В. Мясникович вручил государственные награды заслуженным людям

## ПОЗДРАВЛЯЕМ!

страны, представляющим различные отрасли науки, сферы образования и культуры.

Медалью «За трудовые заслуги» была награждена заведующая кафедрой технологии пищевых производств, кандидат технических наук, доцент Тимофеева Валентина Николаевна.

Тимофеева Валентина Николаевна является автором свыше 100 научных работ. Под её руководством защищено 5 кандидатских диссертаций. В настоящее время является научным руководителем аспирантов и магистрантов.

Неоднократно награждалась Почетными грамотами Министерства образования, концерна «Белгоспищепром», университета, награждена знаком «Отличник образования».

Тимофеева Валентина Николаевна являлась руководителем 14 научно-исследовательских тем, выполненных по заказу концерна «Белгоспищепром».

Ректорат, коллектив преподавателей, сотрудников и студентов поздравляют Валентину Николаевну с заслуженной наградой.

## РАБОТАТЬ ВМЕСТЕ - ЭТО УСПЕХ!



9 октября 2013 года на базе Октябрьской районной организации проходила встреча председателей районных организаций Могилевской областной организации РОО «Белая Русь», активисты которой поделились своими наработками. 37 первичных организаций объединили в своих рядах более двух тысяч человек.

Участники семинара посетили Могилевский государственный университет продовольствия. Первый проректор Александр Степанович Носиков и председатель первичной организации Евгения Анатольевна Трилинская в своем выступлении перед гостями сделали акцент на создании условий для личного роста студентов и профессорско-преподавательского состава. О взаимодействии «первички» с другими университетскими общественными организациями рассказал председатель профсоюзной организации студентов Виктор Авдюшко. Участники семинара посмотрели новейшую учебную лабораторию кафедры технологии пищевых производств, познакомились со стендами университета, посетили библиотеку.

Первичная организация РОО «Белая Русь»

# НОВАТОРСКИЕ ПРОДУКТЫ И НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Сегодня мы все регулярно сталкиваемся с тем, что пищевая продукция производится с применением пищевых добавок. Однако, читая состав, мы встречаемся с непонятными нам обозначениями или вовсе не обращаем на них внимание. Сейчас во всем мире насчитывается до двух тысяч пищевых добавок, при этом большинство из нас не знает, зачем их используют.

Согласно современным тенденциям, чем выше уровень развития пищевой промышленности, тем выше уровень использования пищевых добавок, производство которых требует высокой технологической дисциплины, точного оборудования и квалификации персонала. В современном колбасном производстве, характеризующимся крупными объемами выпускаемой продукции и интенсивной технологией, вместе с основным сырьем используют различные препараты, способные улучшить или стабилизировать качество готовых изделий, устойчивые при хранении, отличающиеся небольшой стоимостью, простотой применения при составлении фаршевых композиций.

Одним из основных импортеров пищевых добавок на белорусский рынок уже не одно десятилетие является компания «Викос», которая в период с 21.10.2013 по 26.10.2013 года на базе научно-практического техникума компании Van Hees (г. Валлуф, ФРГ) совместно с компаниями



Kalle и Texda проводила семинар на тему «Актуальные проекты в области мясopереработки», в работе которого я принимал участие.

Принимающей стороной было семейное предприятие Van Hees, которое является известным мировым производителем пищевых добавок, специй, ароматов и маринадов для производства мясной продукции, разработка которых основана на новаторских продуктах и новых технологиях. Компания Van Hees представлена по всему миру. В настоящее время она поставляет свою продукцию в более чем 80 стран мира, делясь своими ноу-хау в области передовой переработки мяса с международными партнерами посредством учебных программ и семинаров.

Основатель фирмы Курт ван Хеес впервые увидел достоинства фосфатных добавок в про-

дукты питания при их производстве в 1940-х гг. Будучи пионером в этой области, он стал разрабатывать ряд хорошо известных добавок, которые затем запатентовал. Курт ван Хеес учредил в 1947 г. компанию Van Hees. Основное производственное предприятие в Валлуфе (район Райнгау) было построено в 1960-х гг., затем были учреждены дочерние компании во Франции, Бельгии, Нидерландах, ЮАР.

На семинаре затрагивались вопросы, касающиеся современных технологий производства сырокопченых и сыровяленых колбас, цельномышечных изделий, дёнер-продуктов, продуктов HALAL, использования уплотнителей консистенции вареных колбасных изделий и ветчин. На семинаре немецкими специалистами компании Van Hees (директор Йохен Бенедикт, эксперт-технолог Юрий Черноус, начальник Департамента качества Йенс-Михаэль Липэ и др.) были продемонстрированы современные технологии, применяемые для производства и оформления мясной продукции, а также новые ингредиенты, позволяющие значительно улучшить органолептические показатели качества и внешнее восприятие мясной продукции.

Декан ХТФ, доцент кафедры ТПОПМ  
О.В. Шкабров

## МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО С ПОЛЬШЕЙ

Сегодня выпускники нашего университета активно работают в разных сферах пищевой индустрии нашей страны, включая иностранные компании и фирмы. Одной из таких компаний на территории Республики Беларусь является СООО «БелХансен». Данная компания поставляет предприятиям молочной промышленности нашей страны высококачественные бактериальные закваски датского производства, молокосвертывающие ферменты и прочие ингредиенты, а также современные технологии ферментированных молочных продуктов, вклю-

чая сыры. Техническим руководителем компании работает бывший студент и аспирант кафедры технологии молока и молочных продуктов Красоцкий Сергей Вячеславович, который в 2009 году успешно защитил кандидатскую диссертацию. Несмотря на то, что Красоцкий С.В. не является штатным преподавателем нашего вуза, его тесное сотрудничество с университетом и кафедрой технологии молока и молочных продуктов активно продолжается. Благодаря его непосредственному участию руководство компании «БелХансен» сочло возможным органи-

зовать и спонсировать поездку представителей нашего университета в лице ректора Шаршунова В.А и зав. кафедрой технологии молока и молочных продуктов Шингаревой Т.И. в Польшу. Для расширения международных связей были организованы встречи с руководителями компаний Poland Chr. Hansen, «Овгам» и Варминско-Мазурским университетом (г.Ольштын). Этот университет сегодня осуществляет подготовку около 40 тысяч студентов для перерабатывающих отраслей сельского хозяйства и пищевой промышленности, включая молочную.

В ходе поездки была получена новая информация от представительства Poland Chr. Hansen по современным тенденциям в производстве заквасок, способам их транспортировки и применения. Осуществлено налаживание связей с компанией «Овгам», производящей современное оборудование для молочной промышленности, получен от них презентационный материал, представляющий интерес для учебного процесса. Достигнута взаимная заинтересованность в активизации обмена информацией с компанией Poland Chr. Hansen, возможности привлечения преподавательского состава нашего университета к совместным исследованиям в области микробиологии сыров и других продуктов, а также чтению лекций представителями компании Poland Chr. Hansen для студентов нашего вуза. Проведены переговоры с руководством Варминско-Мазурского университета по возможности обмена студентами, в частности, организации практики студентов на производственной базе университета и компании «Овгам» в Польше.

Зав.кафедрой ТММП  
Т.И.Шингарева







# ПРОФСОЮЗ

СТУДЕНТ  
ПРОФСОЮЗ  
ИНФОРМАЦИЯ

## СТУДЕНЧЕСКИЙ СКВЕР

Пустырь между учебным корпусом №1 и спортивным комплексом явно не украшал территорию нашего университета. А по этой территории проходит дорога, по которой каждый день наши студенты из общежитий идут на занятия в университет и обратно. У

скую информацию за 40 лет существования Могилевского технологического института – Могилевского государственного университета продовольствия. Каждые пять лет капсула будет пополняться новой информацией. Перед закладкой была зачитана торже-

внуки славных солдат, которые боролись за свободу и независимость и одержали Победу в Великой Отечественной войне, принеся Мир для своей Родины! Мы, дети тех, кто сберёг традиции предков. Мы, будущее нашей страны! Мы, студенты 1 курса Могилевского государственного университета продовольствия!

Мы, студенты 1 курса Могилевского государственного университета продовольствия на нерушимом фундаменте памяти и славных традиций обязуемся внести свой вклад в строительство нашей страны – сильной, свободной, независимой Республики Беларусь. Мы будем трудиться на благо родной земли. Мы обязуемся сохранить ее зеленой, цветущей и богатой для тех, кто будет на ней жить и работать. Для наших потомков.

Почетное право заложить капсулу времени от имени всех студентов университета предоставилось студентам первого курса Балберову Никите, Васильевой Виктории, Бандарчуку Владиславу, Силкиной Екатерине.

В торжественной церемонии приняли участие ректорат университета, областной комитет профсоюза работников образования и науки, общественные организации университета, ветеранская организация и самые главные действующие лица – студенты-первокурсники.

Ещё одной доброй традицией в университете стало больше.



студентов было много идей и предложений по облагораживанию этого пустыря, и одна из идей воплотилась в жизнь.

По инициативе профсоюзного комитета студентов еще в июне началась работа по подготовке проекта озеленения, постоянные консультации по подбору посадочного материала и проекта высадки деревьев. Вопросов было много: как сажать, куда сажать, где взять финансирование и немаловажный вопрос – кто будет высаживать деревья?

Было принято решение – закладку сквера отдать студентам первого курса как символ того, что каждое новое поколение студентов вносит вклад в развитие и процветание Могилевского государственного университета продовольствия.

16 ноября студентами первого курса всех факультетов была посажена центральная аллея «Первокурсник 2013 года», что положило начало закладки Студенческого сквера. Каждый будущий год студенты первого курса нашего университета будут высаживать новую аллею. Проект посадки рассчитан на 5 лет, и к 45-летию университета будет создана центральная композиция с посадкой дерева университета.

В начале торжественной церемонии студенты первого курса возле учебного корпуса №1 заложили капсулу времени «Капсула поколений». Капсула содержит всю историче-

ственная преамбула-клятва от имени всех студентов первого курса университета:

Мы, потомки князей Витавта и Рагало-да! Мы, дети земли под крестом Ефросинии Полоцкой. Мы, правнуки Радзивилов! Мы,

Председатель ПКС Виктор Авдюшко







Под таким лозунгом прошло массовое ледовое катание студентов университета в Могилевском ледовом Дворце спорта. Как и было обещано, 26 ноября, профсоюзный комитет студентов подарил всем победителям конкурса художественного самодеятельного творчества

«Коллекция идей» и победителям лотереи в благотворительной акции «Школьный портфель» час бесплатного катания на коньках.

Более ста студентов дружной компанией ступили на ледовую арену. Приятная музыка, веселые лица друзей, что еще нужно для хорошего

вечера.

Профсоюзный комитет студентов еще раз поздравляет всех победителей конкурса художественного самодеятельного творчества «Коллекция идей», желаем вам успеха, неиссякаемого желания творить, отличной учебы.

## ЗНАКОМЬСЯ, ОБЩАЙСЯ, УЧИСЬ, ОТДЫХАЙ

Студент первого курса - это человек, который еще вчера сидел за школьной партой, еще вчера выполнял домашнее задание, еще вчера слушал советы классного руководителя. Сегодня он уже студент. И для любого первокурсника это мини-стресс. Ему надо привыкнуть к новому формату проведения занятий. Это уже не та схема, которая апробируется в школе «проверка ДЗ – урок – назначение ДЗ», в университете первокурсник сталкивается с новыми для него понятиями «лекция», «практические и лабораторные занятия», «семинары и конференции» и, конечно, «сессия».

Но студенческая жизнь – это намного больше, чем просто лекции, семинары и сдача сессии. Нельзя стать по-настоящему студентом, просто поступив в вуз. Будет ли жизнь студента наполнена увлекательными событиями или она сосредоточится только на поездке от дома до университета и обратно – это зависит не только от самого студента.

Программа социализации студентов первого курса «Знакомься, общайся, учишься, отдыхай» - это социально значимый проект профсоюзного комитета студентов. Он включил в себя ряд мероприятий, которые помогут первокурснику пройти адаптационный период в университете с большим результатом. Активное участие в работе программы проекта могут дать бесценные организационные навыки. Поможет стать лидером в своей группе, научит ответственности и поможет присоединиться к социально активной части студенческой молодежи университета продовольствия.

Первый этап проекта состоялся 16 октября. В рамках мероприятий Дня первокурсника была проведена динамическая игра «Фотоохота». Каждая академическая группа представляла собой единую команду. В ходе игры каждая команда, разгадывая предложенные задания в виде фоторебусов и текстовых загадок, должна была определить зашифрованное место, а также найти его

в университете. В качестве зашифрованных мест студентам было предложено найти то, без чего им не обойтись на протяжении всего обучения в университете: выпускающая кафедра, деканат, спортивный комплекс, читальные залы и т.д.

Для победы в игре участники должны были пройти весь маршрут без ошибок, сделать оригинальную фотографию и, что немаловажно, для сплочения своего студенческого коллектива привлечь для участия как можно больший состав академической группы.

Победителями в игре стали самые дружные и творческие группы:

1 место – группа ТПОП-131, капитан Щербакова Мария.

2 место – группа ТРК-131, капитан Андришкина Александра.

3 место – группа ТЖМ-ТЖМП-132, капитан Волочко Елена.

В рамках проекта иногородним студентам была предложена игра, которая прошла в начале ноября. Игра была направлена на знакомства с достопримечательностями и историческими местами города Могилева. Студентам пришлось поломать голову, покопаться в Интернете, чтобы разгадать ребусы и найти точку «X». Профсоюзный комитет студентов еще раз поздравляет победителей игры и приглашает всех принять участие в весеннем сезоне динамических игр.

Впереди новый этап, и уже в начале декабря состоятся интересные семинары и тренинги для старост, профгруппиров и студенческого актива университета.

«Студенческий информационно-аналитический центр»  
ПКС МГУП





Студентка группы ЭОП-111 *Ирина Журавкова* прошла образовательные курсы по теме «Немецкий язык для сферы туризма» в университете Альберта Людвига, г. Фрайбург (Германия).

Немецкий язык для туризма – именно так назывались курсы, на которых мне посчастливилось побывать.

Курсы проходили в прекрасном городе на юге Германии – Фрайбурге. Это один из самых красивых городов Германии. Особенностью города являются ручейки, которые протекают по всему городу и дают возможность всем желающим охладиться в знойный день.

Все началось с «Курсбюро» (офиса наших курсов). Именно туда я пришла в первый день, где мне объяснили все организационные вопросы и выдали ключи от комнаты. Каждый день, кроме субботы и воскресенья, я посещала занятия. Занятия были организованы по-особенному: мы играли в игры, слушали аудиозаписи, смотрели фильмы, разыгрывали диалоги, а также делали презентации и защищали свои проекты. Бригита Вольф, наш преподаватель, постоянно придумывала что-то новое и интересное, связанное с общей темой курса «Немецкий язык для туризма». После занятий в свободное время можно было посещать дополнительные семинары и лекции, ходить в лабораторию или заниматься самостоятельно.

В один из дней мы посетили биоотель «Виктория», который работает только на солнечной энергии и практически все в нем сделано из натуральных материалов. Посетили предприятие по производству вина, где нам рассказали об особенностях технологического процесса и хранения вина. Мне очень понравился поход в горы, который закончился пикником на самой вершине горы.

## НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ ТУРИЗМА



По вечерам университет организовывал небольшие мероприятия для того, чтобы познакомиться нас со студентами из Германии и других стран, а также укрепить и повысить наш уровень владения иностранным языком. Мы гуляли по городу, забирались в горы, катались на велосипедах, а также ходили в театр и кино.

С экскурсиями мы поехали по городам Германии, побывали во Франции. Больше всего мне понравилась прекрасная местность во Франции – Эльзас. Там чувствуешь себя, как в сказке. Повсюду музыка, танцы, смех, дома и улицы поражают своей красотой и неповторимостью.

Каждый день был незабываемым и особен-

ным по-своему!!! У меня появилось много новых друзей из разных стран мира: Германии, Испании, Америки, Алжира, Португалии, России, Казахстана, Азербайджана и Китая. Эта поездка надолго останется в моей памяти как одна из самых лучших.

Хотелось бы сказать огромное спасибо нашему университету за поддержку и помощь во всем, а особенно Гулай Ольге Анатольевне.

Студентка гр. ЭОП-111 Журавкова Ирина

## Подарки мамам

В Беларуси День матери отмечается 14 октября с 1996 года. Беларусь единственная страна, где празднование Дня матери приурочено к празднику Покрова Пресвятой Богородицы.

Среди многочисленных праздников, отмечаемых в нашей стране, День матери занимает особое место. Это праздник, к которому никто не сможет остаться равнодушным, когда особенно хочется сказать слова благодарности всем матерям, дарящим детям любовь, добро, нежность и ласку. Но есть мамы, которые в силу тех или иных обстоятельств не могут получить поздравления от своих родных. С целью подарить этим людям минуты радости в университете проводилась акция «Тепло и ласка наших сердец», с посещением женщин, находящихся в Могилевской больнице сестринского ухода.

Инициаторами проведения данной акции выступили первичная организация РОО «Белая Русь» и первичная организация Белорусского союза женщин. В мероприятии самое активное участие принял весь коллектив

преподавателей и сотрудников университета.



Приобретенные в ходе акции теплые вещи, гигиенические принадлежности, продукты питания были переданы в Могилевскую больницу сестринского ухода в день праздника. Сотрудники столовой для женщин испекли пироги.

Администрация филиала Могилевской больницы сестринского ухода выразила благодарность коллективу университета за проявленную доброту и милосердие.

Директор библиотеки  
Ирина Сивенкова





# РАБОТА РЕСТОРАНА – ЭТО РАБОТА ЦЕЛОЙ КОМАНДЫ

**Памбучьян Карен Саркисович**, выпускник Могилевского технологического института (ныне МГУП). Обучался по специальности «Технология продукции общественного питания». В настоящее время успешный предприниматель, владелец ресторана «Белладжио» и кафе «Пармезан», барбекю у фонтана, победитель конкурса «Лучший предприниматель 2009, 2011, 2012 гг.». В 2012 году ресторан «Белладжио» признан лучшим рестораном Могилева, кафе «Пармезан» – лучшим кафе Могилева.

**Чем был обусловлен выбор Вашей профессии?**

Мне нравятся рестораны. В глубине души я всегда хотел заниматься ресторанным бизнесом. Я бы не сказал, что это спокойный бизнес, это очень трудный бизнес. Человек, принявший решение посвятить себя этому интересному делу, должен обладать упорством. Я к этому пришел и ни о чем не жалею. Считаю, что сделал правильный выбор.

**Почему Вы поступили в наш университет?**

Самый лучший университет. Когда я поступал, это было советское время. Перебирая возможности, каким же бизнесом заняться, я остановился на ресторанном бизнесе и волей случая выбрал именно это учебное заведение. Образование пошло на пользу. Я с большим уважением вспоминаю Михолап Людмилу Григорьевну, благодаря ей я вызубрил весь учебник по микробиологии, сдал предмет и хочу сказать ей большое спасибо. Без микробиологии вообще не может существовать ресторан. Знания по таким предметам, как биотехнология, химия, проектирование, да и в принципе всех предметов, которые мы изучали, важны для того, чтобы добиться успеха в ресторанном бизнесе.

Особые слова благодарности хочу выразить Василенко Зое Васильевне. Благодаря ее профессионализму я постиг тонкости технологии приготовления пищи. Под ее руководством я выполнял дипломный проект. Кстати, я проектировал ресторан с залами русской, армянской кухни и банкетным залом.

**Встречаетесь со своими одногруппниками?**

К большому сожалению, все вместе не встречались ни разу. Ведь мои одногруппники были со всего бывшего Союза, а с теми, которые остались в Могилеве, мы иногда видимся, и это очень приятные встречи. Я думаю, что просто не нашлось хорошего организатора, который смог бы организовать нашу встречу.

**Вспомните интересные моменты из студенческой жизни.**

Я жил в общежитии на ул. Симонова 15а, в котором жили практически одни девчонки. Там не было ни одной минуточки, чтобы не было весело. Вот оттуда, пожалуй, самые прекрасные воспоминания о студенческой жизни.

**Как Вы сотрудничаете с нашим университетом?**

Для меня большая честь сотрудничать с родной кафедрой, и когда в прошлом году Мацикова Ольга Владимировна меня пригласила в состав жюри Международного конкурса «Ресторан будущего», я с радостью согласился и надеюсь на дальнейшее сотрудничество.

В этом году 14 студентов специальности «Производство продукции и организация общественного питания» проходили технологическую практику в ресторане «Белладжио», кафе «Пармезан» и летнем кафе-барбекю. Те студенты, у которых было желание работать, которые проявили себя в работе, получили достойную



оплату за свой труд. Ребята и сейчас подрабатывают у нас в выходные дни, в вечернее время после учебы.

Работа официантом – это хороший опыт и возможность научиться общаться с разными людьми.

**Почему Вы назвали свой ресторан «Белладжио»?**

Белладжио – это маленький город в живописнейшем месте на севере Италии. Я там был. Это очень красивое и тихое место, где дышится легко и свободно, где нет суеты и спешки, где можно жить в гармонии с природой и с собственным сердцем. Я считаю, что название ресторана говорит само за себя. Кухня в нашем ресторане итальянская, шеф-повар – итальянец.

**Что необходимо для успешной работы ресторана?**

Работа ресторана – это работа целой команды, а команда должна быть надежная. Для того, чтобы ресторан посещали приличные люди, их необходимо привлечь, для того чтобы их привлечь в свой ресторан, нужна приличная команда. Основная ответственность ложится на владельца ресторана, но большое значение имеет работа всей команды. За этим стоит огромный, кропотливый, каждодневный труд.

**Кто на Ваш взгляд является главным звеном в работе ресторана?**

В работе любого ресторана самым главным звеном, нам мой взгляд, являются официанты и повара. Все остальные помогают им, в том числе и я. У некоторых, к сожалению, к официантам отношение «принеси, подай». Я же к ним отношусь с большим уважением. Хороший официант, это почти половина успешного дела.

**Команда должна состоять из профессионалов?**

Нет, не обязательно. Главное – большое желание работать, добиваться успехов в своей работе. В любом хорошем, трудолюбивом человеке можно воспитать профессионала. Обладая определенными навыками и умением, можно сделать все. В свою команду мы всегда примем хорошего, доброго человека, а если человек скользкий, хитрый, нам такой не нужен, каким бы профессионалом он не был, в каких бы ресторанах мира не работал.

К большому сожалению, есть определенный процент людей, которые не хотят работать, которые на работу приходят не работать, а просто потому, что надо туда идти. Нет желания учиться

и осваивать новые направления, проявлять инициативу в работе, добиваться успехов. Человек должен работать для того, чтобы жить, содержать семью, дружить, иметь возможность путешествовать, без работы все это невозможно.

**Для тех, кто посетит Ваш ресторан первый раз, какое блюдо Вы посоветуете попробовать?**

Однозначно нельзя сказать, вкусы у всех разные. Что вкуснее – рыба или мясо, паста или ризотто, ньокки или равиоли? Меню составлено таким образом, чтобы человек под свое настроение мог заказать соответствующее блюдо. Если бы вы меня спросили, доволен ли я своим меню, я бы сказал, что да. Наше меню, которое мы постоянно анализируем и совершенствуем, разрабатывалось итальянским шеф-поваром Luigi Romata, известным в кулинарном мире Европы.

**Вы хотели бы, чтобы Ваша дочь пошла по Вашим стопам и занялась ресторанным бизнесом?**

Мне хотелось бы видеть свою дочь в ресторанном бизнесе, хотя есть еще один путь, это медицина, так как у нее оба дедушки врачи. Но если она выберет этот бизнес, я буду только рад. Надо идти вперед, развиваться. Поэтому мне нужен помощник, приемник. Я очень надеюсь, что моя дочь пойдет по моим стопам, позже, научив ее всему, чему научился я сам, передать свой бизнес.

**Вы умеете готовить?**

Я, конечно, не умею готовить так, как наши лучшие повара, но готовить люблю и умею.

**На кухне много проводите время?**

Дома я не готовлю. В ресторане, когда много посетителей, могу закатать рукава и стать на кухне рядом с поварами, чтобы помочь в приготовлении блюд, могу стать за барную стойку, чтобы помочь бармену. Посетитель не должен долго ждать свой заказ.

**Какие у Вас планы на ближайшее будущее?**

Сейчас мы собираемся строить ресторан возле реки Дубровенки. Предстоит еще больше работы. Надо жить, работать, расслабляться нельзя.

**Ваша мечта.**

Мечта, это, наверное, как в сказке «По щучьему велению, по моему хотению». Это когда, предположим, я отдыхаю дома с семьей, с друзьями, а бизнес, который я создал, сам работает. Так бывает только в сказке, но к своей мечте надо стремиться.

**Вы считаете себя счастливым человеком?**

Я скажу – да, я счастливый человек, у меня есть семья, есть работа, есть возможность жить и работать.

*Во время беседы с Кареном Саркисовичем в его ресторане «Белладжио» я зарядилась необыкновенной энергией. Этот человек – прирожденный психолог, харизматичный, тактичный, уверенный в себе, внимательный к людям, обладающий высокой работоспособностью, умеющий нестандартно мыслить, генерировать и воплощать идеи, умеющий создавать вокруг себя атмосферу доверия и добра. Только обладающий такими качествами человек может создавать, сохранять, прумножать.*

*Любимое блюдо белорусской кухни: колдуны, маринированные грибы.*

*Музыкальные предпочтения: джаз, блюз.*

*Кино: добрые фильмы, без насилия и агрессии.*

*Хобби, увлечения: ресторанный бизнес.*

*Читает: интернет-статьи, новости.*

*Вдохновляет: хорошие люди и общение с ними.*

Беседовала Алла Захарова

Ректорат, сотрудники и студенты университета, а также кафедра физвоспитания и спорта поздравляют Анну Марусову, выпускницу университета по специализации «Технология молока и молочных продуктов», мастера спорта международного класса, завоевавшую серебряную медаль по стрельбе из лука на чемпионате мира в Турции.

Желаем крепкого здоровья, дальнейших успехов в спорте, а также завоевания лицензии на XXXI Олимпийские игры в Рио-де-Жанейро – 2016.



С 29 по 30 октября 2013 года прошло первенство университета между факультетами по летнему многоборью «Здоровье» среди юношей и девушек. Победителем командного первенства стал экономический факультет (1233 очка), на втором месте технологический факультет (1191 очко) и на третьем химико-технологический факультет (1057 очков). В личном первенстве у юношей на 1 месте – Корделюк Игорь (ТРЗ-091), на 2 месте – Шапиро Александр (ТРХ-112) и на 3 месте – Никитин Александр (ЭОП-111). А у девушек на 1 месте – Стошель Анастасия (ЭОП-111), на 2 месте – Белоусова Анна (ТЖМ-ТЖМП-122) и на 3 месте – Коляда Маргарита (ТПОП-102).

Управлением образования Могилевского областного исполнительного комитета государственного учреждения «Могилевский областной центр физического воспитания и спорта детей и молодежи» подведены итоги областной круглогодичной Спартакиады среди команд государственных учреждений высшего образования за 2012/2013 учебный год, наш университет занял 3 место и награжден Дипломом.

С 19 по 20 ноября 2013 года в г.Минске прошел Кубок Республики Беларусь по каратэ, на котором успешно выступили студенты нашего университета: Евсеев Глеб (ТЖМ-121) в разделе кумитэ занял 2 место и Рябикина Екатерина (ФК-101) в разделе кумитэ заняла 3 место.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА – СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ

Обеспечение безопасных и здоровых условий труда работающих, а также реализация принципа «От техники безопасности к безопасной технике» во многом зависят от того, в каком объеме выпускники учреждений высшего образования, а в будущем руководители и специалисты предприятий, овладели «философией безопасности», знаниями и умениями в области охраны труда.

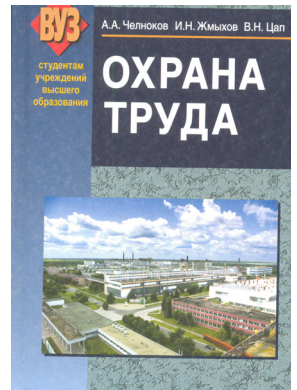
В текущем году издательством «Вышэйшая школа» было выпущено второе издание учебника «Охрана труда», авторы А.А.Челноков, И.Н. Жмыхов, В.Н. Цап, в котором материал актуализирован в соответствии с изменениями ТНПА.

В учебнике рассматриваются организационные и правовые вопросы охраны труда, основы производственной санитарии, безопасности технологических процессов и оборудования, пожаровзрывобезопасности производства.

Учебник базируется на положениях Концепции государственного управления охраной труда, законов Республики Беларусь об охране труда, промышленной безопасности, производственной санитарии, пожарной профилактики, требованиях других нормативных правовых и технических нормативных правовых актов в области охраны труда по состоянию на 01.03.2013г. Кроме того, в работе были использованы материалы практической деятельности передовых отечественных предприятий, зарубежный опыт, а также разработки научных и проектных учреждений страны, ближнего и дальнего зарубежья.

Учебник предназначен для студентов высших учебных заведений, слушателей системы повышения квалификации. Он также будет полезен руководителям и специалистам по охране труда предприятий и организаций различных отраслей экономики, поскольку включает достаточный объем информации, необходимой им для практической деятельности.

И.Н. Жмыхов



## НАШИ СВЯТЫНИ

В рамках сотрудничества с Белорусской Православной Церковью куратор нашей группы Орлова В.Ф. предложила на информационном часу посетить Свято-Никольский монастырь – православный женский монастырь Белорусского экзархата Русской православной церкви в городе Могилеве. Первое, что бросилось нам в глаза, когда мы ступили на территорию монастыря – это огромное количество цветов, плодовых деревьев, а также величие и красота куполов. Мы почувствовали душевное спокойствие, отвлеклись от повседневной суеты, погрузились в мир духовной культуры.

На территории монастыря находятся Свято-Никольский собор и храм преподобного Онуфрия Великого. Свято-Никольский собор имеет три предела: главный предел, левый предел, освященный в честь Святых Царственных Мучеников, и правый придел, освященный в честь Благовещения Божией Матери и Святого Крестителя Иоанна.

Войдя в храм, нас поразила красота ликов святых. Служительница храма рассказала об истории возникновения монастыря, каким нападением и гонениям подвергался он, поведала о жизни святых, лики которых находятся в храме. Также мы узнали, что с монастырем связана известная в христианской жизни Беларуси, канонизированная Православной церковью личность архиепископа Могилевского и Белорусского Георгия Конисского, в память которому в монастыре установлена мемориальная доска.



В 1991 году этот знаменитый монастырь посетил Святейший Патриарх Алексий.

Побывав в монастыре, мы не могли не посетить могилы Архиепископа Максима, благодаря усердным трудам которого был возвращен к жизни Свято-Никольский монастырь, и игуменнии Евгении, которые захоронены на территории монастыря. Также нам представилась возможность поставить свечи за здоровье наших родных и тех, кого уже нет рядом с нами.

Посетив монастырь, мы частичкой своей души приобщились к духовному наследию, христианским ценностям, задумались о значении святых мест, таких как Свято-Никольский монастырь.

Всем нам очень понравились истории, которые рассказала служительница монастыря, про чудесные исцеления людей, которые, отчаявшись, приходили сюда за помощью.

Мы посетили Святыню и вас призываем там побывать.

Студентка группы ТРК-131 Вера Жолудова