

Трудно представить какое-то еще более ответственное и важное решение, чем выбор профессии. Ведь оно определяет всю вашу дальнейшую жизнь: кем вы станете, чем будете заниматься, сколько зарабатывать. Но очень часто этот выбор делается спонтанно или не вполне осознанно. Зачастую 17-летний выпускник средней школы просто не обладает полной информацией. Да и как тут не растеряться, если в мире существуют тысячи профессий, а тебе нужно выбрать единственную!

«Комсомолка» решила облегчить выбор будущим абитуриентам и знакомить их с оригинальными профессиями, которые можно получить в Беларуси далеко не в каждом вузе.

Обучаясь по специализации «технология консервирования» (кстати, получить эту профессию в Беларуси можно только в университете продовольствия), студенты осваивают не только способы консервирования, но и узнают секреты рационального питания, полезных веществ, содержащихся в консервированных продуктах, и об их влиянии на организм человека.

Квалификация инженера-технолога - своеобразный микс из нескольких специальностей. Среди изучаемых предметов - управление качеством, основы микробиологии, основы консервирования, рецепту-

Могилевский государственный университет продовольствия: **ГОТОВИМ ВКУСНО, ХРАНИМ ДОЛГО, УГОЩАЕМ С РАЗМАХОМ**

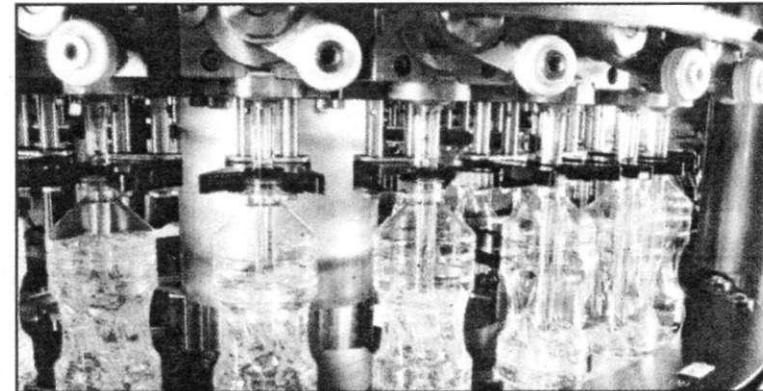
ры и технологии производства консервированных продуктов, организация производства. Согласитесь, нужный специалист и к тому же управленец. Инженер-технолог должен уметь устанавливать оптимальные режимы работы технологического оборудования и продолжительность разных стадий производственного процесса от поступления сырья до получения готового продукта и т.д. Если выпускник хорошо освоил и теорию, и практику, он быстро найдет работу.

Приходя в театр, кино, концертный зал, ледовый дворец, зрители наслаждаются увиденным, свободно дышат, не мерзнут, не страдают от жары, хотя вокруг десятки и даже сотни людей. Кто создает им такие комфортные условия? Ответ прост: высококвалифицированные специалисты по специализации «оборудование для кондиционирования воздуха», которых готовят в Могилеве. С помощью специальных систем они поддерживают внутри помещения необходимый комфортный микроклимат. Это прекрасный выбор профессии для молодых людей, любящих технику и технологии. К тому же после окончания университета можно работать и на

пищевых предприятиях, и в других отраслях промышленности республики. Грамотная эксплуатация оборудования специалистами по кондиционированию позволяет снизить энергоемкость процесса кондиционирования, обеспечить точное поддержание заданных параметров воздушной среды, что в некоторых случаях, например, при производстве синтетических нитей, является неминименным залогом высокого качества продукции.

Инженера-химика-технолога по специализации «технология химических волокон» готовят только в Могилевском университете продовольствия уже 40 лет. Сегодня без химических волокон и пленок невозможно представить дизайн современной умной и красивой одежды и интерьеров помещений и транспортных средств, невозможно создать современные автомобили и гоночные болиды, военную технику, вертолеты, самолеты, космические аппараты, атомные реакторы и турбины электростанций, бронежилеты спецназа, спортивный инвентарь, искусственные кровеносные сосуды, медицинские, радиозащитные, упаковочные, отделочные, теплоизоляционные и строительные материалы.

Однако вместе с увеличением на-



Только в Могилевском университете продовольствия можно стать классным специалистом в пищевой перерабатывающей промышленности.

селенности планеты и урбанизацией естественные источники сырья для такого производства иссякают. Поэтому человечество все больше обращает внимание на биовозобновляемые источники для производства волокнистых и пленочных материалов: белки, клетчатку, крахмал. Для этого в лабораториях университета молодых специалистов учат создавать уникальные и невиданные ранее волокнистые и пленочные материалы, обладающие повышенной комфортностью и легкостью; огнестойкостью и прочностью выше, чем у стали.

Инженер-экономист, обучаясь по специальности «экономика и организация производства», сочетает инженерные знания с глубокими знаниями экономики, обладает умением эффективно организовать работу предприятия. А по направлениям «пищевая промышленность» и «обществен-