

Наглядзячы на тое, што сёлетняя ўступная кампанія адрознівалася многімі новаўвядзненнямі, у поўным аб'ёме выканаць план набору здолелі далёка не ўсе ўстановы адукацыі. Як і ў папярэднія гады, асабліва складаная сітуацыя была ва ўстановах, якія рыхтуюць кадры для сельскай гаспадаркі і перапрацоўчай прамысловасці. Набраць патрэбную колькасць першакурснікаў на дзённую форму навучання асобным ВНУ не дапамог нават дадатковы набор. Зусім па-іншаму ідуць справы ў Магілёўскім дзяржаўным універсітэце харчавання, дзе план набору студэнтаў на дзённую бюджэтную форму навучання выкананы на 100%. Пра асаблівасці правядзення сёлетняй уступнай кампаніі нам расказаў першы прарэктар універсітэта Аляксандр НОСІКАЎ.

— Аляксандр Сцяпанавіч, расказаўце больш падрабязна пра вынікі прыёму ў ваш універсітэт.

— Пачнем з таго, што колькасць пададзеных заяў на ўсе формы навучання за кошт бюджэту складала амаль восем сотняў — гэта ўзровень мінулага года. З улікам дадатковага набору сярэдняга конкурсу на спецыяльнасці дзённай формы навучання склаў 1,2 заявы на месца. Найбольш папулярнымі спецыяльнасцямі ў гэтым годзе сталі "Тэхналогія прадукцыі і арганізацыя грамадскага харчавання", "Тэхналогія мяса і мясных прадуктаў", "Тэхналогія малака і малочных прадуктаў", "Тэхналогія хлебапякарнай, макароннай, кандытарскай вытворчасці і харчовых канцэнтратаў", "Нізка-тэмпературная тэхніка", спецыяльнасці эканамічнага профілю. Сёлета мы ўпершыню ажыццявілі набор на новую спецыяльнасць "Прыродаахоўная дзейнасць (экалагічны маніторынг)", якая таксама карысталася папулярнасцю. У выніку ў вялікую сям'ю студэнтаў універсітэта ўлілося 806 першакурснікаў, з іх 337 на дзённую форму навучання.

— Сёлетняя ўступная кампанія ў параўнанні з мінулымі гадамі мела пэўныя асаблівасці: адмена асобнага конкурсу для гарадскіх і сельскіх абітурыентаў, дадатковы набор і г.д. Як адбіліся новаўвядзенні на наборы студэнтаў?

— Калі казаць пра адмену асобнага конкурсу для абітурыентаў з горада і вёскі, то ў нашым універсітэце гэта асаблівай ролі не адыграла. Большасць моладзі прыходзіць да нас мэтанакіравана, маючы трывалую падрыхтоўку па профільных прадметах. А вось што тычыцца дадатковага набору, то гэтае новаўвядзенне адзначна мела станоўчы эффект. Галоўны плюс у тым, што абітурыенты, якія набралі нядрэнныя балы ЦТ па профільных дысцыплінах, але зусім трохі не дацяг-

водзіць прыёмную кампанію з году ў год нам дапамагае і агульны конкурс па факультэтах, які значна пашырае магчымасці абітурыентаў.

— Вы адзначылі, што колькасць пададзеных заяў сёлета засталася на ўзроўні мінулага года. З чым вы звязваеце ўстойліваю цікавасць абітурыентаў да ўніверсітэта харчавання?

— Мы ўдзяляем вялікую ўвагу прафарыентацыйнай рабоце. Прафарыентацыя — значны момант у рабоце ўніверсітэта, у ёй задзейнічаны і студэнты, і выкладчыкі. І робіцца сапраўды шмат.

Так, мы праводзім сустрэчы выкладчыкаў і студэнтаў універсітэта з моладдзю непасрэдна ў школах, ліцэях і гімназіях. Такім чынам наладжваюцца кантак-

— А якія меры прымаюцца ўніверсітэтам, каб зрабіць выпускнікоў яшчэ больш канкурэнтаздольнымі і цікавымі для работадаўцаў?

— Якасць навучання студэнтаў — наш самы важны прыярытэт у рабоце. Таму ў падрыхтоўцы кожнага студэнта, без перабольшання, задзейнічаны ўсё ўніверсітэт. Напрыклад, інжынерную падрыхтоўку тэхнолагаў па розных дысцыплінах вядуць спецыяльныя кафедры адпаведнага профілю. Пры гэтым выкарыстоўваецца ўсё магутны лабараторны фонд універсітэта. На сённяшні дзень наша ўстанова добра абсталявана камп'ютарнай тэхнікай і мультымедычнымі сістэмамі, што дазваляе выкарыстоўваць у навучанні самыя сучасныя інфармацыйныя тэхналогіі.

“Смачныя” дні ва ўніверсітэце харчавання

ты з будучымі абітурыентамі, якія падтрымліваюцца аж да падачы дакументаў ва ўніверсітэт. Вялікай папулярнасцю ў абітурыентаў і іх бацькоў карыстаюцца дні адкрытых дзвярэй, якія праводзяцца ва ўніверсітэце. Хачу адзначыць, што такія дні ў нас заўсёды вельмі “смачныя”, бо ўдзел у іх, з арганізаванай дэгустацыяй, бяруць прадстаўнікі буйных прадпрыемстваў харчовай перапрацоўчай прамысловасці, з якімі ўніверсітэт мае дагаворы на падрыхтоўку кадраў. Такім чынам, патэнцыяльныя абітурыенты могуць не толькі даведацца, дзе змогуць працаваць у будучыні, але і на справе знаёміцца з прадукцыяй, якую вырабляюць выпускнікі ўніверсітэта.

Станоўчы эффект мае інтэграцыя з устаноўамі сярэдняй спецыяльнай адукацыі. Мы актыўна супрацоўнічаем амаль з усімі каледжамі і ліцэямі нашага профілю, прыцягваючы абітурыентаў на завочную (поўную і скарачаную) форму навучання.

Такая актыўная дзейнасць прыносіць плён: абітурыенты і іх бацькі працягваюць значную цікавасць да нашага ўніверсітэта.

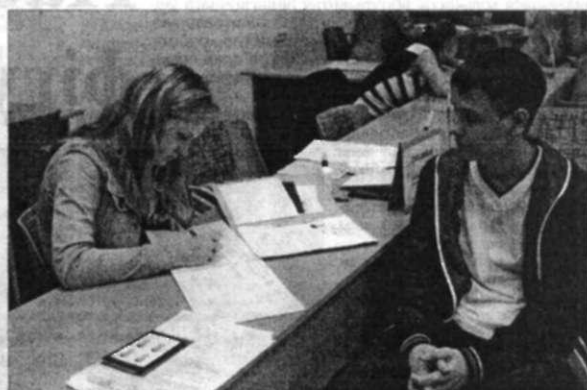
— Калі казаць пра тэрытарыяльную прыналежнасць абітурыентаў, каго сярод іх больш — магілёўцаў ці жыхароў іншых рэгіёнаў?

— Магілёўскі дзяржаўны ўніверсітэт харчавання без перабольшання можна назваць унікальнай установай адукацыі. Гэта адзіная ў краіне ВНУ, якая спецыялізуецца на падрыхтоўцы спецыялістаў для харчовай і перапрацоўчай прамысловасці. Заяўкі на размеркаванне нашых выпускнікоў паступаюць з усёй рэспублікі. Таму нядзіўна, што тэрытарыяльная прыналежнасць абітурыентаў вельмі шырокая, вучыцца да нас едуць не толькі з Беларусі, але і з Расіі. Напрыклад, па скарачонай форме навучання на спецыяльнасць “Тэхналогія прадукцыі і арганізацыя грамадскага харчавання” будзе вучыцца моладзь з Санкт-Пецярбурга.

Дарэчы, з верасня рэалізуецца праект, які можа паспрыяць павелічэнню колькасці студэнтаў з Расіі. Ён мае на мэце сумесную падрыхтоўку магістраў паміж Магілёўскім дзяржаўным універсітэтам харчавання і Санкт-Пецярбургскім нацыянальным даследчым універсітэтам інфармацыйных тэхналогій, механікі і оптыкі. Уземадзёжныя вядзюцца па двух напрамках: “Прамысловы холд” і “Біятэхналогія спецыялізаванай прадукцыі на малочнай аснове”. Плануецца, што выпускнікі будуць атрымліваць два дыплёмы. На сённяшні дзень такую падрыхтоўку ў нас праходзяць дзесяць чалавек.

— Сёлета найбольшы попыт ва ўніверсітэце быў на спецыяльнасці тэхналагічнага і эканамічнага факультэта. Як вы лічыце, чым гэта абумоўлена?

— Гэтыя напрамкі заўсёды карыстаюцца попытам, і абумоўлена гэта тым, што спецыялісты згаданага профілю вельмі запатрабаваны на рынку працы. Харчовая перапрацоўчая прамысловасць актыўна развіваецца, работадаўцы зацікаўлены ў прафесійным спецыялістах. А наша падрыхтоўка першакурснікаў скіравана на харчпрам. Напрыклад, студэнты эканамічнага факультэта атрымліваюць у нас спецыяльнасць не проста эканаміста, а інжынера-эканаміста. Гэта значыць, што яны яшчэ з універсітэта знаёмяцца з усімі асаблівасцямі вытворчасці, функцыянаванням усёго прадпрыемства. Зрэшты, па такім жа прычыне вядзюцца навучанне і па астатніх спецыяльнасцях.



Паляпшэнню якасці падрыхтоўкі нашых студэнтаў спрыяе і міжнароднае супрацоўніцтва. Універсітэт мае 56 дагавораў аб узаемадзеянні з замежнымі ўстаноўамі і арганізацыямі з Азербайджана, Балгарыі, Германіі, Італіі, Казахстана, Кітая, Літвы, Польшчы, Расіі, Украіны.

Найбольш цеснае ўзаемаадносіны склаліся з універсітэтам харчовых тэхналогій балгарскага горада Пловдзіў. У рамках дамовы аб супрацоўніцтве ажыццяўляецца штогадовы абмен выкладчыкамі і студэнтамі для вывучэння вопыту падрыхтоўкі спецыялістаў для гаспадарчай, рэстараннага бізнесу і індустрыі турызму. Таксама даволі часта арганізуюцца паздні студэнтаў і выкладчыкаў на розныя мерапрыемствы ў іншыя краіны.

Мы шырока ўзаемадзейнічаем з прадпрыемствамі харчовай прамысловасці, высвятляючы, якія веды і кампетэнцыі патрэбны сучасным спецыялістам, каб канкураваць на рынку працы. У прыватнасці, гэта тычыцца арганізацыі практыкі студэнтаў, якая павінна быць не фармальнай, а максімальна дзейснай. Сёння ў нас больш за тысячу прадпрыемстваў-партнёраў, сярод якіх вядомыя ў краіне “Савушкін прадукт”, “Бабушкіна крынка”, Магілёўскі, Браскі, Ваўкавыскі мясакамбінаты, кампанія “Дамачай”, кандытарская фабрыка “Спартак”, шматлікія рэстараны, кафэ і іншыя.

— Як часта студэнты атрымліваюць працу на прадпрыемствах, дзе яны праходзілі практыку?

— Вельмі часта. Мы ікнёмся змяніць стаўленне работадаўцаў да практыкі і паказаць, што яна дапамагае зразумець, што ўяўляе сабой студэнт, якая ў яго асабістая матывацыя, якімі прафесійнымі якасцямі ён ужо валодае. У сваю чаргу ў студэнта ёсць магчымасць азнаёміцца з прадпрыемствам знутры, вывучыць яго праблемы і дасягненні. Гэтая работа вядзюцца для таго, каб ужо з трэцяга курса ці з першай практычнай студэнт трапіў у тую арганізацыю, дзе і яго работадаўца, і ён сам бачыць сябе ў якасці будучага работніка.

— Аляксандр Сцяпанавіч, падводзіце вынікі, якія наступныя крокі ў развіцці Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання?

— Мы будзем працягваць працу над зместам навучання, пашыраць выкарыстанне сучасных інфармацыйных і адукацыйных тэхналогій, развіваць матэрыяльна-тэхнічную базу і ўмовы побыту студэнтаў. Увогуле рабіць усё магчымае, каб падрыхтоўка нашых студэнтаў стала яшчэ больш якаснай, а вольны час і побыт — максімальна камфортным.

Гутарыла Ганна СІНЬКЕВІЧ.
magileu@ng-press.by
Фота з архіва ўніверсітэта.



нудлі па мовах, атрымалі шанс на паступленне. Гэтая мера, вядома, спрыяла пайзавартаснаму набору першакурснікаў, хача дзеючая сістэма арганізацыі прыёмнай кампаніі ў нашым універсітэце прыносіць станоўчы вынік штогод.

Асаблівае яе правядзення ў тым, што ўся работа прыёмнай камісіі падзелена на дзве часткі — грамадскую і тэхнічную. У грамадскай прыёмнай камісіі, дзе задзейнічаны пераважна нашы студэнты, абітурыентам даецца агульная інфармацыя аб спецыяльнасцях, пакеце неабходных дакументаў для паступлення і г.д., тут жа можна атрымаць адказ на ўсе хвалюючыя пытанні. Потым сваю работу пачынае тэхнічная прыёмная камісія, якая ажыццяўляе прыём дакументаў. Адметна, што прыёмныя камісіі размешчаны ў розных корпусках універсітэта. Мы зрабілі гэта мэтанакіравана, бо, пераадоўляючы невялікую адлегласць з аднаго корпуска ў другі, абітурыенты маюць магчымасць прайсціся па калідорах і аўдыторыях і такім чынам азнаёміцца з жыццём, гісторыяй і вядомымі выпускнікамі ўніверсітэта.

Усё гэта хай у невялікай меры, але таксама ўплывае на канчатковы выбар маладых людзей. Пасляхова пра-