

За специальностью переработчика из ЮАР в БГАТУ

Впервые в истории БГАТУ у нас обучаются магистранты на английском языке – группа молодых, амбициозных людей из ЮАР. Они хотят научиться работать в сфере переработки сельскохозяйственного сырья. И за знаниями по технологии, оборудованию, сбыту конечной пищевой продукции обратились именно в наш университет.

Сразу отметим: работать с этими магистрантами интересно, хотя и непривычно. Отличаются магистранты из ЮАР чрезвычайным трудолюбием и желанием познать как можно больше по выбранной ими специальности.

Чтобы им было интересно постигать азы переработки, лабораторные занятия мы проводили с максимальным приближением к жизненным ситуациям. Например, для них неведома продукция под названием «квашеная капуста». А ведь на их родине капуста свежая белокочанная возделывается достаточно широко. И вот, используя технологический регламент, наши «юаровцы» на лабораторном занятии сами занимались квашением капусты, а затем через неделю, когда закончился процесс квашения капусты, они же оценивали произведенный ими же товар по

Если продукция белорусского предприятия вызвала интерес у магистрантов из ЮАР, то они брали маркетинговую информацию этого завода с целью заинтересовать свою страну в торговых операциях.

положен свой цех, начиная от хранения зерна, продолжая его переработкой в крупу (в том числе – манную), муку различных сортов, предназначенную для производства хлебобулочных изделий, макарон и др. продукции.

Интересно было магистрантам



Фото на память после защиты диссертаций.

завода презентовали «юаровцам» несколько баночек икры кабачковой для дегустации уже в своем общежитии. Во время экскурсии магистранты детально познакомились с работой технологического оборудования, и где можно, вскрывали кожух неработающего оборудования и изучали его конструкцию (разумеется, под неусыпным контролем сопровождающего преподавателя и заводского технолога).

На заводе безалкогольных напитков магистранты были поражены не только ассортиментом, но прежде всего – используемым технологическим оборудованием (все самое современное и в основном – ведущих итальянских и немецких фирм). Им разрешили делать съемки на смартфоны и магистранты пользовались такой возможностью на все «сто» - даже посылали прямые репортажи непосредственно в ЮАР! И такое для них было возможным также на «Коммунарке», «Слодыче», Минском хладокомбинате.

Особый интерес вызвало у магистрантов посещение Минского хладокомбината. Им подробно показали производство мороженого в ассортименте – технологическое оборудование работало в точном соответствии с рабочим графиком и магистранты увидели весь процесс получения мороженого в ассортименте. Далее была дегустация этих сортов, и магистранты просто наслаждались нашим белорусским лакомством!

По итогам блестящей защиты диссертаций всем магистрантам из ЮАР присвоена академическая степень «магистр технических наук».

Выездное занятие на хлебозаводе №6 г.Минска также было весьма познавательным и интересным для наших учеников. Они увидели в подробностях весь технологический цикл получения хлеба. В тот день выпекался подовый хлеб, и магистранты с наслаждением дегустировали знаменитый белорусский хлеб.

Если продукция предприятия вызвала интерес у магистрантов из ЮАР, то они брали маркетинговую

информацию этого завода с целью заинтересовать свою страну в торговых операциях.

А недавно (17 мая с.г.) магистранты из ЮАР приняли активное участие в студенческой научной конференции по секции «Технологии и техническое обеспечение процессов переработки сельскохозяйственной продукции», где

ленные экскурсии на всевозможные выставки и памятные места: Брест (Брестская крепость), Витебск, Несвижский замок, международная выставка фотографий в Минске и т.д.

В заключение хочется отметить, что наш первый опыт подготовки магистрантов на английском языке удался не только по нашему мне-



Выездное занятие на Минском маргариновом заводе.

представили доклады по темам своих будущих магистерских диссертаций. С докладами выступили 8 магистрантов. Подробный анализ выполненной работы с полной презентацией (не менее 14-15 слайдов в каждой презентации) показал, где и что следует еще доделать, чтобы достойно завершить выполнение магистерской диссертации и защитить ее тоже достойно.

Хочется поблагодарить наших помощников – кафедру белорусского и русского языка и персонально Тамару Ивановну Гринцевич, которая приняла самое живое участие в обучении и досуге наших магистрантов. На студенческой конференции Тамара Ивановна присутствовала от «звонка до звонка» и внимательно слушала доклады магистрантов, вносила при необходимости свои поправки в доклады (когда русский язык был у магистранта недостаточно хорош), и очень переживала за их конечный успех.

Такое содружество деканата ИТФ и кафедры русского языка очень благотворно сказалось на учебе и отдыхе наших иностранных обучающихся. Чего только стоят многочис-

нию, но и по мнению обучающихся из ЮАР.

23 июля в торжественной обстановке прошла защита магистерских диссертаций студентов второй ступени высшего образования по специальности 1-74 80 08 Технология продовольственных продуктов на английском языке. Все магистранты показали высокие знания и умения по получаемой специальности, а также высокую мотивацию в развитии сферы переработки сельскохозяйственного сырья в ЮАР.

Большинство студентов к защите уже имели собственные публикации в сборниках зарубежных научных конференций, что подтверждает актуальность выполняемых ими диссертационных работ. По итогам защиты диссертаций комиссия, единогласно, приняла решение всем магистрантам поставить за представленные работы «отлично», присвоить им академическую степень «магистр технических наук», пожелала не останавливаться на результатах, ставить высокие новые цели, а затем также успешно их достигать.

Андрей БРЕНЧ,
декан ИТФ
Людмила РАСОЛЬКО,
доцент ИТФ



Иностранные студенты во время посещения кондитерской фабрики «Коммунарка».

органолептическим и физико-химическим показателям. Нашим ученикам понравился этот белорусский продукт, особенно в сочетании с белорусской вареной картошкой и белорусским салом! Магистранты попросили выдать им производственную технологическую инструкцию по квашению капусты и сказали, что попробуют внедрить этот ассортимент у себя в ЮАР.

Особая тема – это выездные занятия на перерабатывающие предприятия республики. Магистрантов впечатлил Борисовский комбинат хлебопродуктов: восьмизэтажное здание, где на каждом этаже рас-

узнать, что на участке хранения конечной продукции (крупы, мука – это первый этаж) «работают» кошки, защищая от грызунов эту продукцию.

На Борисовском консервном заводе для магистрантов из ЮАР было откровением лицезреть икру кабачковую. Ее специфический цвет (желтосоломенный) и консистенция (пастообразная) сначала не привлекали магистрантов, но, преодолев пищевой порог, они все-таки на дегустации попробовали икру кабачковую и, как это ни странно, икра им всем пришлась по вкусу. Работники консервного



«Ой, калядачкі...». Белорусские народные обряды понравились магистрантам из ЮАР.