

# Борщ и каша — наука наша

**Пищевые предприятия Южного Казахстана испытывают определенные трудности с подбором квалифицированного персонала. Да, собственно, и готовить специалистов для предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции в регионе стали не так давно. Подготовку бакалавров по целому ряду специальностей «пищевой направленности» в Южно-Казахстанском государственном университете имени М. Ауэзова начали четыре года назад. Время становления позади. И к заведующему кафедрой «технология пищевых производств и холодильная техника» доценту Анварбеку БЕЙСЕНБАЕВУ обращаются работодатели, готовые принять на работу молодых специалистов.**

Любовь ДОБРОТА

— Южный регион — это аграрно-промышленная область, и сельскохозяйственный сектор в экономике преобладает, — считает А. Бейсенбаев. — Перерабатывающей отрасли в последнее десятилетие как-то мало уделялось внимания, и число работников, задействованных в пищевой промышленности, постепенно сокращалось. Теперь ситуация изменилась. Возобновили работу перерабатывающие комплексы, открываются десятки новых цехов. На рынке труда требуются технологи по переработке продукции животноводства или зерна, по выпуску хлебопродуктов, виноделию. Этот сектор экономики уверенно занимают предприятия среднего и малого бизнеса. Наша задача — обеспечить их квалифицированными кадрами.

— Анварбек Юсупович, готовить специалистов для пищевой промышленности пришлось, по сути дела, с нуля. Наверное, не так-то просто было подобрать коллектив преподавателей. Как вышли из ситуации?

— В буквальном смысле слова кликнули клич и собирали со всех сторон. Кого-то взяли из числа преподавателей университета, имеющих большой опыт работы и соответствующую квалификацию. Например доцента Тельмана Шертаева. Сейчас, правда, он перешел на другую кафедру — «технологические процессы и аппараты». Кого-то позвали из других вузов. Ректор университета Валихан Бишимбаев оказывал всяческое содействие в становлении кафедры. В итоге подобрался коллектив единомышленников, с энтузиазмом взявшийся за новое дело. Мне приятно назвать фамилию Марата Абишева, выпускника Московского института мясной и молочной продукции. Очень хороший специалист, завершает работу над докторской. Или взять Альмиру Сапарбекову, закончившую технологический университет в Алматы. Сейчас она увлеклась биотехнологическими методами продовольственных продуктов. Это относительно новое направление. Мы открыли магистратуру и также сами готовим преподавательские кадры.

— Говорят, молодежь нынче все больше юридические и экономические специальности выбирает. Есть

ли желающие стать технологами?

— Пищевые специальности среди молодежи очень популярны. И желающих получить эту профессию с каждым годом становится все больше. В 2003 году, когда мы только открылись, было 45 студентов. Сейчас они учатся уже на четвертом курсе. В этом году набор уже составил под сто человек. Из трехсот грантов, выделенных по всей республике, наша кафедра выиграла 42 гранта по технологии перерабатывающих производств и 52 гранта по технологии продовольственных продуктов. То есть почти треть досталась нашему вузу. Ежегодно на эти специальности количество грантов возрастает: свидетельство того, что государство заинтересовано в подготовке таких специалистов. Растет с каждым годом и проходной балл, жестче становится отбор. Соответственно, возрастают и требования

к учебному процессу. Наша кафедра отличается очень гибкой системой образования, легко перестраивается в соответствии с потребностями текущего дня. О важности профессорско-преподавательских кадров я уже сказал, но не менее значима и материально-техническая база, включающая учебно-методическую обеспеченность и соответствующую библиотеку. В нашем вузе все это на самом высоком уровне. Наука ведь не стоит на месте, она, как живой организм, постоянно развивается, и вся самая свежая информация стекается в научно-образовательные центры. Интернет, дистанционное обучение, электронные учебники, новые учебные технологии — все это реальность, без которой сложно представить учебный процесс. При модульном подходе идет оценка усвоения предмета на каждом этапе обучения. Особенность этой системы в том, что она заставляет работать и преподавателя, и студента. И, конечно же, не обойтись без хорошей производственной базы для прохождения практики.

— Анварбек Юсупович, вы очень кстати вспомнили о производственной базе. Вашим студентам есть где постигать азы профессионального мастерства?

— С прохождением практики у нас нет абсолютно никаких проблем, равно как и с трудоустройством. К нам уже сейчас обращаются руководители перерабатывающих пищевых предприятий. Спрос на наши кадры растет. Совсем недавно, например, приезжал руководитель Тюлькубасского плодоконсервного комбината. На заводе проведена коренная реконструкция. Теперь там установле-

но современное оборудование. Все технологические процессы компьютеризированы. Работать на таком перерабатывающем комплексе — одно удовольствие. Чтобы в ближайшие годы добиться успехов для продвижения своей продукции на внутренний и внешний рынки, шымкентским предприятиям придется существенно повысить качество выпускаемой продукции, увеличить эффективность работы, создать дееспособную команду работников, уделить больше внимания разработке новой продукции и удовлетворять пожелания потребителей. Конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности может гарантировать использование квалифицированной рабочей силы.

— Вы почти сорок лет на преподавательской работе. На ваш взгляд, меняется ли студенческая молодежь?

— Еще как! И в лучшую сторону. Сейчас молодежь куда более продвинута, чем даже десятилетие назад. Они более восприимчивы ко всему новому и передовому, имеют широкий кругозор. Читая лекции, я замечаю, что даже вопросы задают специфические, требующие основательной подготовки.

У большинства из них очень серьезный подход к своей будущей профессии, они умеют мыслить, а не просто стремятся запомнить какой-то объем информации. Мне особенно импонирует, что они читают много дополнительной литературы и всегда в курсе всех новинок. С такой молодежью приятно работать и можно сохранить уверенность в том, что наши выпускники, придя на производство, не подкачают.

г. Шымкент



КОЛЛАЖ НАТАЛЬИ ХАРИНОЙ