

ПОДГОТОВКА СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Н.М. ГУБАЙДУЛЛИН,

доктор сельскохозяйственных наук, доцент, декан факультета пищевых технологий,

А.А. НИГМАТЪЯНОВ,

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки продукции растениеводства,

И.В. МИРОНОВА,

кандидат биологических наук, старший преподаватель кафедры технологии мяса и молока, Башкирский ГАУ

Ключевые слова: специалист, студент, факультет, пищевая промышленность.

Передовое развитие экономики определяется научно-техническим прогрессом во всех отраслях хозяйственной деятельности, источником и базой которого являются инновации – интеллектуальный продукт, обладающий новизной и потенциальной ком-

мерческой ценностью.

ФГОУ ВПО «Башкирский государственный аграрный университет» является многопрофильным научно-образовательным учреждением, сохранившим высокий творческий потенциал, способный разрабаты-



450001, Республика Башкортостан,
г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34;
тел.: 8-9177802605 (Губайдуллин),
8-9177836600 (Нигматъянов),
8-9196197573 (Миронова)

вать качественно новые технические и технологические решения на основе синтеза научных достижений в различных областях знаний, создавать с использованием имеющейся научно-лабораторной и экспериментальной базы наукоёмкие высокорентабельные производства.

***Specialist, student,
department, food industry.***

Факультет пищевых технологий был создан при Башкирском ГАУ в 2001 году. Он уникален тем, что вырос в стенах аграрного вуза.

В настоящее время факультет осуществляет подготовку специалистов в количестве около 1000 человек по восьми специальностям: 260201 «Технология хранения и переработки зерна», 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 260204 «Технология бродильных производств и виноделие», 260301 «Технология мяса и мясных продуктов», 260303 «Технология молока и молочных продуктов», 260501 «Технология продуктов общественного питания», 260601 «Машины и аппараты пищевых производств», 260602 «Пищевая инженерия малых предприятий».

Современный инженер – выпускник факультета пищевых технологий не просто является конструктором, умеющим пользоваться справочными данными и результатами несложных экспериментов. Он знаком с новейшими технологиями, умеет пользоваться базами данных, обобщающими весь мировой опыт. Самое важное, что в процессе обучения на факультете он приобретает черты творческой личности, навыки исследователя, способного находить и выделять важнейшие принципы, оценивать главные параметры и свойства создаваемых технических систем. Умеет представить их в виде модели и грамотно использовать весь арсенал новейших методов и средств, позволяющих проверять и уточнять правильность выбранных расчётных схем, конструктивных форм, материалов и технологий.

Для обеспечения качества образования на кафедрах факультета сформирован высокопрофессиональный профессорско-преподавательский состав в количестве 70 человек, в том числе один академик, 7 профессоров, докторов наук и 44 доцента, кандидата наук.

В указанном аспекте образовательной деятельности факультетом пищевых технологий реализуются образовательно-производственные программы совместно с ведущими предприятиями перерабатывающей промышленности Республики Башкортостан: ОАО «Уфимский комбинат хлебопродуктов», ОАО «Башкирские мельницы», ОАО «Стерлитамакский комбинат хлебопродуктов», ОАО «Уфимский хлеб», ГУП «Уфимский хлебокомбинат №2», ОАО «Восход», ГУП «Башспирт», КПБН «Шихан», ГК «АЛЛАТ», ОАО «Серебряный снег», ОАО «Уфамолагропром» (филиал «ВБД»), ООО «НУМИК»,

ОАО «Уфимский мясоконсервный комбинат», группа предприятий «Пышка», сеть «Башкирское бистро» (ООО «Джиэль») и др.

Каждое предприятие в соответствии с договором реализует те или иные аспекты государственной образовательной программы. Однако обязательным условием сотрудничества является его участие в практической подготовке специалистов, которое выражается в создании условий для эффективного прохождения всех видов практики. Руководители и ведущие специалисты предприятия не только принимают участие в подготовке отчётов о практике, но и имеют возможность участвовать в ежегодно проводимых научных сессиях студентов, обсуждать выпускные квалификационные работы в качестве членов ГАК и совместно принимать решения о рекомендации их к внедрению в производство.

На ряде предприятий образовательно-производственная программа сотрудничества имеет некоторые отличия, которые обусловлены деятельностью кафедр на производстве на территории предприятия. Кафедры на производстве реализуют учебные и научно-производственные аспекты государственной образовательной программы подготовки специалистов, а также научно-педагогических кадров высшей квалификации.

Интеграция образования и производства при подготовке инженеров позволяет выпускникам хорошо адаптироваться к условиям современных передовых предприятий и способствует формированию у студентов своего образа в профессии уже в процессе обучения.

Налаживание тесных связей с предприятиями решает вопросы распределения студентов на практику, выбора тематики выпускной квалификационной работы, выполнения специального заказа предприятия на того или иного специалиста.

Сегодня на факультете ведутся научные исследования в химических, технических, биологических и сельскохозяйственных областях наук. С каждым годом объём научно-исследовательских работ увеличивается. Ежегодно к выполнению НИР привлекаются студенты, аспиранты и молодые учёные, которые принимают активное участие в научно-технических программах, выставках, международных и всероссийских конференциях. Таким образом, факультет продолжает осуществлять стратегию развития уни-

верситета как центра науки, образования и культуры, предоставляя свои уникальные материальные, программно-методические и интеллектуальные ресурсы для стимулирования творческой активности как профессорско-преподавательского состава и научных работников, так и сотрудников, аспирантов и студентов.

В октябре 2008 года (в год 450-летия добровольного вхождения Башкирии в состав России) введён в эксплуатацию новый учебный корпус №6 факультета пищевых технологий.

В нём имеются столовая для студентов и преподавателей, библиотека с фондом 17994 экземпляра, читальный зал на 42 посадочных места с фондом 3906 экземпляров, два класса, оборудованные 30 современными компьютерами.

Более 800 студентов факультета пищевых технологий проживают в благоустроенных студенческих общежитиях, где созданы все условия для отдыха и учёбы. Для поддержания здорового образа жизни в общежитиях имеются спортивные комнаты, укомплектованные современным спортивным инвентарём. Во дворе каждого общежития расположен стадион, где каждый может занять себя любимым делом. Жильцы общежитий занимаются на спортивной площадке, проводят соревнования и состязания между собой. По результатам таких соревнований формируются сборные факультета по разным видам спорта.

С января 2005 года в общежитии №4 открыт читальный зал с фондом более 3000 экземпляров и компьютерами.

За период существования факультета осуществлён выпуск около 500 специалистов. Ежегодно выпускники факультета трудоустраиваются на ведущие перерабатывающие предприятия Республики Башкортостан и являются востребованными в различных сферах деятельности АПК, административных и руководящих органах.

Факультет пищевых технологий стремится быть достойным продолжателем традиций, сложившихся в Башкирском государственном аграрном университете, иметь прочный авторитет и высокий рейтинг как среди профильных вузов, так и среди производителей. Все предпосылки для этого есть. Будем и дальше развивать свой интеллектуальный потенциал, чтобы решать актуальные проблемы в различных отраслях промышленности нашей республики и страны. Факультет пищевых технологий всегда открыт для сотрудничества!

Литература

1. Мищенко С. В., Дворецкий С. И., Муратова Е. И., Коренчук А. А. Системный подход к организации подготовки специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности региона // Пищевая промышленность. 2008. № 10. С. 30-31.
2. Журавлева Т. Б. Модель оценки соответствия уровня подготовки специалиста требованиям работодателя к вакансии / Известия высших учебных заведений. Северо-Кавказский регион. Серия: «Общественные науки». 2003. № 52. С. 22-31.