

КАК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ВЗРОСЛЫХ ХРАНИТ ТРАДИЦИИ И СОЗДАЁТ БУДУЩЕЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ БЕЛАРУСИ

Урбанчик Е.Н.

Институт повышения квалификации и переподготовки кадров Учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», г. Могилев

e.urbachnik@yandex.by

Аннотация. В статье рассматривается роль дополнительного образования взрослых в сохранении и развитии пищевой и перерабатывающей промышленности Беларуси – отрасли, кормящей страну. На примере ИПК БГУТ, единственного в стране профильного института переподготовки для специалистов зерновой, мясной и молочной индустрии, показано, как истинное образование соединяет вековые рецепты и современные биотехнологии. Предложена «добрая» модель ДПО: уважение к опыту человека, передача мастерства от поколения к поколению и бережное внедрение цифровых помощников без потери главного – качества и любви к своему делу.

Ключевые слова: дополнительное образование взрослых; пищевая промышленность; переработка зерна; молочное производство; мясная отрасль; непрерывное образование; ИПК БГУТ; профессиональная переподготовка; человеческий капитал.

Пищевая и перерабатывающая промышленность – это не «цифра» ради цифры. Это живая, тёплая отрасль, где результаты труда попадают на стол каждого человека: хлеб, молоко, мясо. И здесь дополнительное образование взрослых приобретает особый, почти сакральный смысл.

Институт повышения квалификации и переподготовки БГУТ – единственный в стране, кто готовит кадры для зерновой, мясной, молочной и химической отраслей. Наши слушатели – это люди, которые кормят Беларусь. И мы сталкиваемся с тремя глубочайшими вызовами, которые требуют не модных трендов, а мудрости.

Вызов первый: как сохранить зерновую школу, пока уходят мастера? Уходит поколение технологов-зерновиков, которые «чувствовали» муку руками, определяли качество клейковины на просвет. Знания не записаны в учебниках – они в головах и сердце. Задача ДПО – не просто дать новую программу, а успеть передать живое знание. Мы запустили «Школу наставника»: пенсионер-технолог ведёт практикум для молодого мастера цеха. Это истинное непрерывное образование – от человека к человеку.

Вызов второй: как внедрить биотехнологии, не потеряв вкус настоящего молока и мяса? Предприятия модернизируются: заквасочные станции, мембранные фильтры, стартовые культуры нового поколения. Слушателю 50 лет, он боится кнопок, но любит сыр. Наша задача – не напугать, а взять за руку. Мы создали «безопасную цифровую среду»: на курсах по молочной и мясоперерабатывающей промышленности сначала трогаем, пробуем, понимаем – а потом уже работаем за компьютером. Никакого ИИ-экзаменатора. ИИ – только помощник, который тихо подскажет оптимальный режим технологического процесса.

Вызов третий: как конкурировать с короткими курсами, если наша задача – вырастить не «пользователя», а мастера? Да, частные школы предлагают «Настройку оборудования за 3 дня». Но кто ответит за качество творога, за безопасность детского питания? Наша ценность – не «корочка», а ответственность и глубина. Мы даём не просто навык, а философию профессии.

Что мы предлагаем в ИПК БГУТ?

Во-первых, это программы переподготовки «Переработка и хранение зерна и хлебопродуктов», «Производство продуктов питания из молочного сырья», «Производство продуктов питания из мясного сырья», «Производство пищевых продуктов и биологически активных веществ» мы наполнили живыми лабораторными работами на реальном

оборудовании. Наши научные лаборатории профильных кафедр, научная отраслевая лаборатория зерновых продуктов – это место, где встречаются наука и рука мастера.

Во-вторых, мы ввели обязательные «дни памяти рецептуры» – когда слушатели восстанавливают технологическую карту продукта, который ели их бабушки. Это сохраняет нашу пищевую идентичность.

В-третьих, цифровизация – только через человеческое лицо. Электронные журналы, чат-бот для вопросов по ГОСТам, но ни одного робота-преподавателя.

Таким образом, дополнительное образование взрослых в пищевой отрасли – это не про скорость. Это про верность. Верность хлебу, молоку, мясу, которое мы производим для своих детей. И пока наш ИПК БГУТ – единственный в стране – будет бережно передавать знание от пекаря к пекарю, от сыродела к сыроделу, от мастера к мастеру – наша Беларусь будет сыта и спокойна. Образование вечно, как хлеб.

Литература

1. Шаршунов, В.А. Послеуборочная обработка и хранение зерна и семян : пособие : в 2 ч. Ч. 1. Хранение зерна и семян / В.А. Шаршунов, Е.Н. Урбанчик ; рец.: Л.Я. Степук, А.Р. Цыганов. – Минск : Мисанта, 2014. – 683 с.

2. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – 5-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. – 336 с.

3. Шаршунов, В.А. Технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов : пособие : в 2 ч. Ч. 2. Производство молочных продуктов / В.А. Шаршунов ; рец.: З.В. Василенко, А.Р. Цыганов. – Минск : Мисанта, 2015. – 893 с..