



# Образованието и знанията са елемент от националната сигурност

*Както знаят читателите на сп. ХВП, Университетът по хранителни технологии в Пловдив има ново ръководство. Естествено, като списание за този основен за страната ни отрасъл, поискаме среща с новия ректор на този основен за отрасъла създател на кадри, проф. д.н. инж. Галин Иванов. Той бе така любезен да отдели време за читателите на сп. ХВП, а разговорът ни започна с въпрос за приемствеността в развитието на УХТ: Последното ръководство, на което и Вие бяхте член, си бе поставило две основни задачи – дигитализация на Университета и отварянето му към света. Сигурен съм, че ще продължите тази политика и ще я надградите.*

**К**атегорично. Убеден съм, че за да има развитие, трябва да има надграждане. Първо, аз бях част от екипа на проф. Моллов през предходния мандат, бях и декан и част от управленския екип в по-предидния мандат и имам наблюдения върху всички основни направления, по които сме работили. Дигитализацията е тема, която касае съвременното общество. Тя не е въпрос на избор, тя е необходимост. И ние сме постигнали немало в това отношение – дигитализирали сме много от процесите на администриране, като предстои още в началото на този мандат да завършим процеса на дигитализация при обслужването на студентите. Ние вече стартираме платформа за дигитална Главна книга и дигитална Студентска книжка. Така всеки студент ще има поглед върху състоянието си, какви изпити е издържал и това облекчава целия процес.

Разбира се, има много други сфери на дигитализация, използване на електронно базирано обучение, достъп до електронни курсове, видеоматериали и др. Съвременните млади хора използват много повече дигиталните услуги за своето обучение, отколкото по-предходните поколения. Ние се опитваме да надградваме това и да го интегрираме в учебния процес. Внедряването на дигитални-

те технологии, новите методи на обучение, това е абсолютна тенденция, която ще се запази в Университета.

По отношение на отварянето към външния свят нашата амбициозна цел е, стъпвайки върху това, което е постигнато досега, да стартираме още през тази година две нови чуждоезикови програми за чуждестранни и български студенти. Едната е „Храни, гастрономия и туризъм“, тя е мултидисциплинарна, а другата „Индустиално инженерство и мениджмънт“. Те ще бъдат отворени не само за чуждестранни студенти, но и за български, които ще имат възможност да се възползват от държавната поръчка и по този начин за тях цената ще бъде много по-ниска.

Считам, че интернационализацията на Университета ще позволи не просто да привлечем чуждестранни студенти, а да дадем възможност на нашите студенти от една страна да се срещнат с други култури и да почерпят опит от други страни, но и да създадем мрежи – ние вече сме се включили в мрежи от университети основно на европейско ниво. Това позволява от една страна да приемаме гост лектори от чужбина – съвсем наскоро например при нас беше проф. Виторино Новело от Италия, който четеше лекции на студентите от магистърската програма „Технология





на виното и напитките на винена основа“, а от друга страна наши студенти ще могат да отиват за определени периоди да се обучават в партньорските университети в чужбина.

**Какви са плюсовете от тези контакти и за преподавателите?**

Безспорно споделянето на научното и образователното ноу хау. Ние виждаме какви са новите образователни тенденции в Европа. Безспорно такава тенденция са интердисциплинарните учебни програми. Преподаването на инженерното образование вече се интегрира с комуникативните умения, уменията за организиране, мениджърски умения, т.е. най-разнородни типове компетентности се прибавят към чисто инженерните, за да може след като завърши съвременният студент да е подготвен по-адекватно за индустрията и за работата, която му предстои. Така че това е много полезно. В европейските университети тези компетентности отдавна са интегрирани в образователния процес и ние черпим от този опит – променяме нашите учебни планове, променяме учебните програми и начина, по който структурираме обучението.

А плюсовете от тези контакти са предимно за студентите. Консорциумът, който направихме – „PlovdivWineUni“, беше фокусиран на първия етап основно върху извеждането на учебния процес по новата магистърска програма по технология на виното и ние вече го реализирахме. През предходния семестър нашите студенти бяха в Аграрния университет, където негови преподаватели им извеждаха занятия. През този семестър тук ще имаме преподаватели от Медицинския университет, които ще водят лекции по дисциплината „Вино и здраве“. Студентите са приятно изненадани, че колеги от различни университети се включват в програмата. Вече споменах за проф. Новело от Университета в Торино. Този консорциум дава много по-различна картина на образованието, много по-широка, много по-богата и за мен основно студентите печелят от това.

**Идеята за премахване на платеното образование за държавна поръчка ще ви пречи ли?**

Няма да ни пречи, но няма и да ни помогне. Аз считам, че висшето образование в България има нужда от подкрепа. И тази подкрепа е свързана на две нива – чисто административно, но и финансово. В момента има недофинансираност на висшето образование в България и това е широко коментирана тема и популярна. Убеден съм, че държавната из-

дръжка за инженерно образование е крайно недостатъчна, което формира различни дефицити и финансови ограничения на университетите. Със сигурност това е въпрос, който първо трябва да се реши и който има пряко отношение към качеството. Когато образованието в един университет е недофинансирано, това се отразява върху качеството на учебния процес. Според статистиката, в страните от ЕС финансирането средно на инженерните специалности е около 17 хил. евро на студент, а най-ниското около 10 хил. евро, а ние сме на 1000 евро.

За да бъде качествено едно практическо инженерно обучение то включва оборудване на лаборатории, наличие на апаратура, на химикали, които трябва да се обновяват всяка година. Ние имаме апаратура и база, но тя иска обновяване. За компютърната техника също – лицензите, ние имаме нужда от новият софтуер, който се внедрява във фирмите. Тук много ни помага партньорството с бизнеса и възможността голяма част от практическото обучение да го извършваме във фирми-партньори, където на място да се види последното оборудване, което е актуално и модерно, и студентите се запознават с него. Но университетите трябва да имат финансовата възможност да притежават подобна техника и оборудване в своите бази, което да даде възможност студентите регулярно, не инцидентно, да работят с това актуално оборудване. Така че за мен това е основен проблем.

Тук бих обърнал внимание и на възможността за мобилност на студентите – да могат да посещават курсове, обучение в различни европейски университети. Това е изключително важно за тяхното съвременно развитие. Ето например, аз имам мои дипломанти, наши студенти, които завършиха и сега работят в мултинационална компания, базирана в България. Те посещават различни дружества и компании партньори в цял свят. От тази гледна точка тези компетенции и тези знания, които изграждат студентите, бидейки на обучение в чуждестранни университети, са им критично важни. И това е нужно да се подкрепи на първо място. Разбира се, добре е студентите да са облекчени от таксите за обучение, но това не решава тези проблеми, които са по-актуални и по-важни.

**Споменахте за партньорството с бизнеса. Отваря ли се той към образованието и партньорство с вас?**

От една страна бизнесът има много голяма нужда от нашите кадри, има сериозен

недостиг. В същото време, поради финансовите ограничения, за които говорихме, ние имаме все по-голяма нужда да използваме базите на бизнеса. Разбира се, нашият университет има оборудвани бази, които са близки до производствените условия – за млекопреработка, за месопреработка, за хлябни и сладкарски изделия. Това са наистина работещи учебно-производствени бази, които дават възможност студентите да се обучават в много близки до реалните практически условия. Но посещавайки и участвайки в практики и стажове в различни фирми в страната, на студентите им се дава възможност за много по-широк поглед върху повече технологии и различен вид оборудване. Ние успяхме да въведем опознавателни практики още от първи и втори курс. От една страна, за да повишим мотивацията и интереса им, а от друга, да направим контактите с бизнеса на още по-ранен етап. Защото много често той предлага стипендиантски програми за студенти, които имат нагласата после да работят. Така че това сътрудничество ще се задълбочава и ние периодично имаме срещи с различни фирми.

Тук бих добавил, че сме направили още една крачка – още на ниво кандидат-студентска кампания представители на фирмите от бизнеса отиват с наши колеги от Университета в училищата, за да презентират възможностите на тази професия пред потенциалните кандидат-студенти. И бих казал, че има интерес, защото много от съвременните млади

хора не разбират същността на инженерната професия или на възможностите за реализация, а тя би следвало да става по-популярна за тях, защото има бъдеще за нея.

***И не е само това – за всички вече е ясно, че земеделието и хранителната индустрия са елемент от националната сигурност, което увеличава необходимостта и отговорността за изграждане на качествени кадри за пазара на труда в сферата на ХВП.***

Дори не си даваме сметка колко са ценни тези компетентности, свързани с получаването и производството на храната. На пръв поглед всички консумираме храна, всички си приготвяме храна, но не можем да си дадем сметка каква е отговорността и колко знания и умения трябва да има в индустриалното производство на един хранителен продукт, който да гарантира и цена, и ефективност на технологиите, но и безопасност и качество на крайния продукт, трайност и съхранение след това. А Ковидът показва колко е важно да имаме собствено производство на храни. При едно нарушение на доставките ние можем да се лишим от много неща, но не можем да се лишим от храната. Така че наред с фармацевцията и медицината в условията на ковид пандемията хранителната индустрия беше един от отраслите, които се развиваше най-стабилно и устойчиво.

Тук трябва да си дадем сметка, че тези знания и този бекграунд, който в България имаме като ресурс, като образователен и научен



  
www.arstood.com

**АРСТ ООД**

**НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА**  
ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ

тел.: 042 601 477; факс: 042 601 471  
e-mail: office@arstood.com

капацитет, трябва да се поддържа, за да не бъде загубен. Това е едно от предизвикателствата, които стоят пред мен като ректор на университет с инженерен профил. Ако ние не успеем да мотивираме, да направим тази професия популярна сред нашите кандидат-студенти, рискуваме, предвид това че имаме демографска криза от една страна, и от друга, че това образование е по-трудоемко като вид обучение, ние рискуваме постепенно да намаляваме приема, както се случва в инженерните специалности и след десетина години да се наложи да внасяме инженери от чужбина. Но това ще бъде много трудно, защото и другите страни също ще имат крещяща нужда от инженери. В този аспект това образование, тези знания, според мен също са елемент от националната сигурност.

И още нещо – на практика нашите преподаватели, самият аз, сме участвали като консултанти на фирмите от бранша. Голяма част от предприятията на фирмите са проектирани от наши преподаватели, за да го има този бизнес. Обикновено на университетите се гледа само като на образователни институции. Но при този тип университети, които са инженерно-приложни, на практика голяма част от тяхната добавена стойност е не самото образование, а консултантските услуги, които предлагат на бизнеса. Много често когато колеги от бизнеса имат проблеми, спорове и казуси от международно ниво, се налага да участваме в различни комисии и експертни съвети. Нашите колеги оказват съдействие в различни комисии в МЗХ, където експертно помагат. Като ВУЗ, който обучава и в областта на туризма сме свързани и с Министерството на туризма, с Министерство на иновациите и растежа. Нашето въздействие върху обществото надхвърля чисто образователната ни дейност. Ние имаме голямо отношение към създаването на ноу хау и подпомагането на индустрията, за да е конкурентна в днешно време.

**Все по-често ваши колеги и студенти от УХТ демонстрират нови храни и напитки. Как виждате развитието на ХВП в контекста на последните здравословни (по-скоро модни) тенденции?**

Това има връзка с онова, което преди малко казах. Важно е да има авторитети и експерти във всяка една област, в случая храните и храненето, които не просто са изгледали 2-3 клипчета и почват да обучават, а имат задълбочени знания върху химията, върху технологията, върху микробиологията, наистина имат научен и образователен бекграунд, за да

са авторитети в областта на храните и храненето. Безспорно нашият университет е такъв, но доколко обществото търси тези авторитети? Защото много пъти маркетингът и пазарът използват не особено коректни търговски практики. И в името на продажбата и печалбата много често се говорят неверни неща за храните и храненето, и за техните ефекти. И тук е ролята на институции, било научни или образователни, които да бъдат медиатори между различните слоеве на обществото и да бъдат референти по отношение на различни мнения и противоречиви становища.

Със сигурност съвременните консуматори ще стават все по-взискателни към своята храна. Ще имат много повече информация. Но на тях им трябва точно регулатор, който да отсява вярната и научно обоснована информация от пропагандата или маркетинговите трикове, които се използват. Убеден съм, че такава е нашата роля. Ние стартирахме една дискуссионна интернет платформа, но ни трябва време, за да бъде развита и в нея наши експерти действително да могат да изразяват становища и позиции по различни теми. За да може поне тази част от обществото и клиентите, които искат да чуят мнението на науката да имат възможност да зададат въпросите и да прочетат отговорите. Безспорно това е необходимо.

Персонализираното хранене сигурно в бъдеще ще бъде една от основните тенденции. Но всички решения и становища трябва да са базирани на науката, на опита, а не просто на виртуални представи кое е полезно и кое не. Ще се развиват хранителните продукти, ще има нови храни, ще има супер храни, ще има различни вариации между функционални, вегански и прочие храни, но тук е ролята на науката да даде ясно мнение кое е полезно, какъв е ефектът на различните продукти. И именно тук ние работим добре с една от специалностите, които стартирахме съвместно с Медицинския университет – по диететика. Така ще можем да бъдем полезни – ние с нашия опит като производители, като хора, които познават съставките и преработките на продуктите, а лекарите с техните знания за влиянието на различните съставки върху човешкия организъм.

**За Вас кои нови препятствия трябва да преодолее Университетът, за да върви все така напред?**

За мен най-важно е да мотивирам млади хора, които да се присъединят към академичния екип на Университета. Защото дори и преподавателската професия в академичните среди загуби популярност в последните години.

А това е най-важното за една институция, за да е жива и да се развива – да привлечем млади хора и да ги мотивираме да правят наука и да останат в академичната област. Тук бизнесът ни е голям конкурент. Той предлага много добри заплащания, много добри възможности за реализация и едно от основните предизвикателства, които стоят пред мен като ректор е така да организирам и развия средата в Университета, че той да бъде привлекателен за млади изследователи и преподаватели.

**Търсите нови подходи и при реализиране на кандидат-студентската кампания. Споделете някои?**

Убеден съм, че провеждането на срещи в училищата с представителите на бизнеса, за което вече споменах, е важно, защото по този начин ние показваме на учениците, преди да дойдат в Университета, каква реализация биха имали, какви добри предприятия има в техния район, в техния град, и колко е ценно да имат такива знания и такава професия. Опитваме се да скъсим дистанцията с училищата, от гледна точка на това, че в средното образование сега има голям глад за обучение по професионални направления, но нямат или обучени учители специалисти, които да го провеждат, или нямат достатъчно добре оборудвани лаборатории. Затова ние предприехме подхода да пре-

доставим на много от училищата, с които сме партньори, възможности за изнесени занятия на учениците в Университета. Това вече се реализира, те идват и е изключително полезно. Дори имаме и вариант наши преподаватели да подготвят изнесени обучения в училищата, в техните кабинети и лаборатории, за което също има много добър отзвук, защото наистина храната и всичко свързано с нея е много атрактивно за учениците. А това е важно, за да се запали техният интерес към тази област и тази приложна наука.

**Как бихте се обърнали към потенциалните студенти?**

Бих ги предизвикал да опитат, да дойдат на различните мероприятия, които правим. На 26 април имаме Ден на отворените врати, в който е и финалът на вече широко разпространеното сред училищата състезание-конкурс „Млади изследователи“. Тази година в него ще се включат над 70 училища. Ще има и импровизиран базар, на който наши студенти показват свои продукти, както традиционни, така и иновативни. Много често наши студенти работят заедно със своите преподаватели по различни продукти. Нека да дойдат, да видят и да опитат тази тръпка, това предизвикателство да твориш и да правиш храна.

**Петко Делибеев**