

**МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ –
КРУПНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР**

Хасаншин Т.С., Крюковский В.А.

Могилевский государственный университет продовольствия образован в январе 1973 года как технологический институт на базе соответствующего факультета Могилевского машиностроительного института при численности студентов около 1200 человек. Статус университета вуз получил в апреле 2002 года.

Сегодня на пяти факультетах университета (механическом, технологическом, химико-технологическом, экономическом и заочном) обучаются более 4,5 тысяч студентов, в том числе - 2,5 тыс. – на дневном отделении. При университете работают подготовительные курсы, спецфакультет по переподготовке кадров, аспирантура. Вуз располагает тремя учебными и лабораторными корпусами, двумя студенческими общежитиями на 1200 мест, спортивно-оздоровительной базой. Университет готовит специалистов для пищевой, химической промышленности и торговли по 10 специальностям и 18 специализациям. На 20 кафедрах работают 287 преподавателей, в числе которых 14 докторов наук и профессоров, 89 кандидатов и доцентов. Подготовка научных кадров ведется через аспирантуру по 11 специальностям в области пищевых и химических технологий, химии, теплофизики и экономики. В университете работает специализированный совет по защите докторских и кандидатских диссертаций по специальностям пищевого профиля.

Университет продовольствия сегодня – крупный научно-исследовательский центр. Научная и инновационная деятельность проводится в рамках основных научных направлений, соответствующих как профилю подготовки специалистов, так и приоритетным направлениям Республики Беларусь по вопросам научно-технического прогресса. В университете сформировались научные школы, получившие признание не только в Республике, но и за ее пределами. Это школы профессора, д.т.н., член-корреспондента НАН Беларуси, Заслуженного деятеля науки РБ Василенко З.В., д.т.н., профессора Косминского Г.И. (Создание новых пищевых продуктов); профессоров, д.т.н. Груданова В.Я., Иванова А.В. (Создание новых видов теплового и механического оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности); профессора, д.т.н., действительного члена Нью-Йоркской Академии наук Гелтера Б.Э. (Технология натуральных и химических волокон); профессора, д.х.н. Роганова Г.Н. (Термодинамика органических соединений); профессора, д.т.н., Заслуженного изобретателя РБ Акулича А.В. (Гидродинамика и

тепломассоперенос); профессора, д.т.н., действительного члена международной академии холода Хасаншина Т.С. (Теплофизика и теоретическая теплотехника); профессора, д.х.н. Поляченка О.Г. (Термодинамика галогенидов и координационных соединений редких и редкоземельных элементов).

Фундаментальные научные исследования, проводимые в университете, входят в план важнейших научно-исследовательских работ Национальной академии наук Республики Беларусь в области естественных, технических и общественных наук. Университет является исполнителем 12 государственных программ фундаментальных исследований НАН Беларуси «Математические структуры», «Алгоритмы», «Энергия», «Механика», «Поверхность», «Полимер-2», «Вещество», «Биотехнология», «Метаболизм», «Животноводство и ветеринарная медицина», «Социальные процессы», «Национальная экономика». Университет участвует в выполнении Президентской программы «Дети Беларуси» по разделу «Развитие индустрии детского питания», Государственной научно-технической программы «Переработка», Региональной научно-технической программы «Развитие Могилевской области».

В университете проводится работа по расширению международного научно-технического сотрудничества. Университет имеет договоры о международном сотрудничестве с Мюнхенским техническим университетом, Политехническим университетом г.Плоцк, Польша, Московским государственным университетом пищевых производств, Московским государственным техническим университетом им.И.Э. Баумана, Украинским государственным университетом пищевых технологий, Киевским государственным университетом технологий и дизайна, Санкт-Петербургским государственным университетом низкотемпературных и пищевых технологий, Орловским государственным техническим университетом, Азербайджанским технологическим институтом и другими организациями.

В университете регулярно проводятся международные научно-технические конференции по проблемам пищевой техники и технологии, включая и конференции молодых ученых, аспирантов и студентов. В работе конференций принимают участие ученые и специалисты как из стран ближнего, так и дальнего зарубежья. Издаются сборники материалов конференций..

Наиболее значительных результатов в научных исследованиях ученые университета достигли по направлениям: разработка новых продуктов питания функционального назначения, создание технологий производства комбинированных пектинов, обладающих хемосорбционными свойствами по отношению к радионуклидам; разработка пищевых добавок и новых видов продуктов питания лечебно-

профилактического назначения; разработка новых видов продуктов питания из нетрадиционного сырья; разработка принципиально новых способов производства мучных, кондитерских, мясных, взбивных, эмульсионных и других кулинарных продуктов питания; повышение технологических свойств зерна, рациональному их использованию в зависимости от их характеристик; разработка новых способов тепловой обработки пищевых продуктов; разработка новых видов комбикормов; совершенствование конструкции рабочих органов машин для измельчения пищевых продуктов; разработка высокоэффективных сушильных установок и вихревых пылеуловителей; разработка систем диагностики оборудования и создание новых машин для зерноперерабатывающей промышленности; разработка технологии производства полимерных порошков и установок для криогенного измельчения; совершенствование вентиляторных градирен в системах оборотного водоснабжения промышленных предприятий; термодинамика органических соединений; построение уравнений состояния и создание таблиц теплофизических свойств пищевых продуктов, рабочих тел и теплоносителей.

Научные разработки университета успешно внедряются в народное хозяйство республики. На предприятиях республики внедрены технологии производства целой гаммы кондитерских и хлебобулочных изделий, яблочно-пектиновой и фруктовой паст, безалкогольных напитков на основе плодовоовощных соков и минеральной воды, майонезных паст из овощей, пектина, фруктово-овощных соков и соусов, наливных маргаринов разной жирности, плодовоовощных пюре, натурального пищевого красителя, натуральной красящей пищевой добавки, порошка из какаофеллы, консервов из местного сырья, новых сортов колбас и мясных изделий, новых сортов пива и квасов, целой гаммы молочных изделий, новых сортов сыров и сырных масс, новых сортов ржаной муки и из зерна тритикале, целой гаммы волокон различного назначения, полимерной тары, вихревые пылеуловители и сушильные аппараты, малоинерционные электрические плиты для предприятий общественного питания, унифицированные теплообменники, вентиляторные градирни (водоохладители) для систем оборотного водоснабжения промышленных предприятий, малогабаритные мельницы для переработки зерна в сортовую муку, режущий инструмент для измельчения пищевых продуктов (мясорезки и плодовоовощерезки разной модификации) и т.д.

Научно-исследовательская работа студентов является важнейшей и необходимой составляющей процесса подготовки специалистов высшей квалификации. В университете накоплен положительный опыт привлечения студентов к научной деятельности. В университете разработан комплексный план организации научно-исследовательской работы студентов на весь период обучения, который направлен не только на осуществление подготовки специалистов при достаточно высоком

уровне специальных знаний, но и подготовку научных кадров для научных подразделений и аспирантуры.

Во всех формах научно-исследовательской работы ежегодно участвуют более 80% студентов дневной формы обучения. Все кафедры университета осуществляют руководство НИРС и УИРС. К руководству НИРС во внеурочное время привлечено 85% научно-педагогических сотрудников университета.

Студенты университета активно участвуют в Республиканском конкурсе на лучшую научную работу студентов по гуманитарным, естественным и техническим наукам. Для участия в конкурсе ежегодно представляется не менее 30 работ. По результатам конкурса за последние три года более 80% из представленных работ, награждены Дипломами Министрства образования Республики Беларусь с присвоением их авторам звания «Лауреат Республиканского конкурса научных работ студентов». Студенты университета ежегодно принимают участие в Международном конкурсе по естественным, техническим и гуманитарным наукам вузов Российской Федерации по разделу «Пищевая промышленность», где также становятся его лауреатами. Расширяется круг стипендиатов различных общественных и именных фондов.

В целях коммерциализации науки в университете решением Министерства образования Беларуси создан Центр трансфера пищевых технологий. Программа трансфера технологий обеспечивает расширение возможностей университета по нахождению потребителей вузовских технологий и способствует поиску новых партнеров по разработке новых технологий.

Научные труды ученых университета публикуются в отечественных и зарубежных изданиях: издано более 40 монографий и вузовских учебников, опубликовано свыше 4 тысяч научных работ, получено более 350 авторских свидетельств на изобретения и патентов Беларуси и России.

За годы своего существования университет подготовил более 13 тысяч специалистов, более 40 из них защитили диссертации, в т.ч. 2 – докторские. Многие стали руководящими работниками пищевой и химической промышленности, торговли и предприятий общественного питания как в Республике Беларусь, так и за ее пределами.

Могилевский государственный университет продовольствия, в канун своего 30-летия со дня основания, превратился в достаточно крупный научный центр республики, способный обеспечить подготовку высококвалифицированных специалистов, решать сложные научно-технические проблемы, имеющие важное народнохозяйственное значение. Большой интерес со стороны производства к специалистам и научным разработкам дает коллективу университета уверенность в правильности выбранного пути развития.