



МГУП – 45 лет!

Mogilev State University of Food Technologies turned 45 years

Основная кузница кадров пищевой промышленности Республики Беларусь УО «Могилевский государственный университет продовольствия» отмечает в этом году свой 45-летний юбилей.



Ректор МГПУ - М.А. Киркор

В настоящее время университет готовит специалистов в области технологий переработки молока, мяса, плодово-овощной продукции, зерна; производства хлеба, кондитерских изделий, пива, ликеро-водочной и безалкогольной продукции; организации общественного питания, машин и аппаратов пищевых производств, холодильных машин и оборудо-

вания для кондиционирования воздуха, автоматизации технологических процессов и производств, информационных систем и технологий в пищевой промышленности, технологии производства химических волокон, природоохранной деятельности, а также специалистов экономического профиля для пищевой промышленности и общественного питания.

За 45-летнюю историю подготовлено свыше 30 тысяч высококвалифицированных специалистов, работающих во всех областях нашей страны и за рубежом. Многие из них стали руководителями, ведущими специалистами предприятий, организаций, отрасли в целом.

В настоящее время на дневной форме получения высшего образования I степени обучается 1376 студентов, из них 175 – на платной основе, на заочной форме – 2261 студент, из них 1636 – на платной основе. Профессорско-преподавательский состав в настоящее время насчитывает 249 человек, среди которых 11 докторов наук, 101 кандидат наук, 1 имеющий ученое звание доцента.

В структуру университета входят 5 факультетов (механический, технологический, химико-технологический, экономический и инженерно-технологический факультет заочного образования), 19 кафедр, Институт повышения квалификации и переподго-

товки кадров (ИПВПК) и обеспечивающие подразделения. Функционирует совет по защите докторских диссертаций.

Университет располагает учебным и лабораторным корпусами общей площадью помещений 51 005 кв.м., двумя общежитиями на 1280 мест, библиотекой, музеем, спортивно-оздоровительным комплексом. В университете имеется также летний спортивно-оздоровительный лагерь. Для обеспечения питания студентов и сотрудников университет имеет две столовые на 100 и 50 мест, кафетерий на 40 мест, торговые объекты быстрого обслуживания в учебных корпусах и общежитиях. Для медицинского обслуживания студентов имеется здравпункт.

Общее количество НИР, выполняемых в университете в 2017, – 77. Общий объем финансирования НИР в 2017 году составил 346 тыс. руб., из них 194,5 тыс. руб. по договорам с Министерством образования Республики Беларусь, 151 тыс. руб. по договорам с другими организациями.

В 2017 году университет являлся исполнителем одной Государственной научно-технической программы «Промышленные био- и нанотехнологии 2020» и 17 заданий 8 государственных программ научных исследований: «Энергетические системы, процессы и технологии», «Биотехнологии», «Фотоника, опто- и микроэлектроника», «Качество и эффектив-

тивность агропромышленного производства», «Физическое материаловедение, новые материалы и технологии», «Механика, металлургия, диагностика в ма-



шиностроению», «Конвергенция-2020», «Экономика и гуманитарное развитие белорусского общества».

За последние 5 лет изданы 18 монографий, 63 учебника и учебных пособия, опубликовано свыше 3 тысяч научных работ, из них более 780 – за рубежом, получено более 70 авторских свидетельств и патентов





на изобретения и полезные модели Республики Беларусь, России и Евразийского патентного ведомства; на промышленных предприятиях внедрены в производство более 140 разработок; сотрудниками университета защищены 20 кандидатских диссертаций.

Университет развивает связи с зарубежными партнерами в рамках 44 договоров о сотрудничестве с зарубежными вузами и организациями из 9 стран. Университет участвовал в проектах TEMPUS «Университет и промышленность для модернизации текстильного производства в Беларуси» и ЕС Erasmus+ ICM.

В университете осуществляется целенаправленный и системный воспитательный процесс, главной целью которого является формирование социально зрелой, интеллектуально развитой и граждански ответственной личности, способной ответственно и творчески выполнять свои профессиональные и общественные обязанности, владеющей навыками самореализации и методами саморазвития. В МГУП развиваются творческие, спортивные объединения, работают двенадцать клубов и кружков по интересам.

Кафедра технологии хлебопродуктов

Свою историю кафедра начинает с 1976 года. В разные годы кафедру возглавляли В.М. Киреев, Д.М. Сычева, Е.А. Назаренко. С 2006 года и по настоящее время кафедру возглавляет к.т.н., доцент И.С. Косцова, выпускница университета, работающая на кафедре с 1993 года.

Большой вклад в становление кафедры внесли профессор Л.А. Касьянова, доценты Е.А. Назаренко и Д.М. Сычева. В настоящее время профессорско-преподавательский состав кафедры: профессор, к.т.н. Л.В. Рукшан, доценты и к.т.н. Т.А. Гуринова, Е.С. Новожилова, Е.Ф. Тихонович, О.Д. Цедик, Е.В. Нелюбина, Т.В. Прохорцова; к.т.н. М.Н. Василев-

ская, старший преподаватель К.К. Гуляев, ассистент О.А. Романюго. Совместителями на кафедре работают выпускники кафедры доцент, к.т.н. Е.Н. Урбанчик – директор ИПВПК; доцент, к.т.н. Р.Г. Кондратенко – декан заочного факультета; доцент, к.т.н. И.А. Машкова – декан технологического факультета; заведующая аспирантурой к.т.н. Т.В. Самуйленко. Зав. лабораторией кафедры – Т.М. Гончаренко.

Тематика научных интересов кафедры «Технология хлебопродуктов» представляет сочетание двух взаимосвязанных направлений в пищевой промышленности – «Технология хранения и переработки зерна» и «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и пищеконцентратов». На кафедре большое внимание уделяется изучению технологических свойств зерна, выращиваемого в республике. Так, большой практический и научный интерес представляют исследования И.С. Косцовой, Т.М. Гончаренко, аспиранта кафедры А.И. Лысенковой по изучению технологических свойств зерна твердой пшеницы с целью наиболее эффективного его использования в мукомольной и крупяной промышленности; Л.А. Касьяновой, Е.Н. Урбанчик, Т.А. Дубиной по изучению технологических свойств овса голозерного как сырья для мукомольной и крупяной промышленности, а также особенностей его переработки в крупу, муку и хлопья. В течение ряда лет Л.В. Рукшан и Е.С. Новожило-



вой проводятся исследования по повышению эффективности использования таких зернобобовых культур, как люпин, фасоль, горох, белорусской селекции для получения муки и производства хлебопекарных и мучных кондитерских изделий. О.Д. Цедик проводит исследования технологических свойств зерна крупяных культур, Т.В. Прохорцовой изучаются свойства семян сои и льна белорусской селекции и возможность их использования для получения растительного масла. Е.Н. Урбанчик возглавляет научное направление по проращиванию зерна и разработке продуктов питания на его основе.

На кафедре проводится большая работа по совершенствованию технологии производства хлеба из ржаной муки и смеси ее с пшеничной в условиях дискретного режима работы хлебопекарных предприятий. Используя математическое моделирование Т.А. Гуринова, Е.А. Назаренко, Т.Д. Самуйленко разработали

алгоритм процесса приготовления жидкой закваски, позволяющий оперативно перестраивать организацию ее производственного цикла приготовления и сохранять качественную и количественную характеристику микрофлоры закваски.

Одним из основных направлений развития хлебопекарной отрасли Республики Беларусь является внедрение новых ресурсосберегающих технологий. Р.Г. Кондратенко, Е.А. Назаренко, О.А. Романюго разрабатывают ускоренные технологии приготовления заварного хлеба, которые позволяют без ущерба качеству готовой продукции значительно снизить расходы на ее производство.

Е.Ф. Тихонович и М.Н. Василевская проводят большую работу по изучению возможности получения макаронных изделий высокого качества из нетрадиционного сырья. Разработаны ТНПА и технологические документы для производства макаронных изделий «Жытніх» из ржаной муки, разработана технология изготовления безбелковых макаронных изделий и сухих завтраков из крахмала. Исследованием возможности получения безглютеновых мучных изделий занимается Е.В. Нелюбина.

Сегодня на белорусском рынке сформировался устойчивый спрос на термостабильные фруктовые начинки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Производство таких начинок требует использования дорогостоящего импортируемого сырья. Доцентами



И.А. Машковой, Е.С. Новожиловой изучается возможность получения термостабильных фруктовых начинок с использованием местного сырья.



Сотрудники кафедры активно занимаются повышением пищевой ценности мучных продуктов. Одним из этих направлений является создание композитных сортов муки, в состав которой входят биологически активные соединения растительного происхождения (мука крупяных культур, хлопья пшеничного зародыша, отруби и др.), содержащие значительное количество витаминов, минеральных веществ, полноценных белков, витаминно-минеральных премиксов. И.С. Косцовой разработаны ТНПА на муку пшеничную хлебопекарную, обогащенную витаминами, муку пшеничную хлебопекарную, обогащенную хлопьями пшеничного зародыша, муку пшеничную хлебопекарную «Праздничная».

Т.А. Гуринова, И.С. Косцова, Т.Д. Самуйленко проводят работу по оптимизации состава мучных композитных смесей (МКС) для хлебопекарной и пищевого концентратной промышленности. На основании МКС созданы полуфабрикаты муч-

ных изделий для приготовления хлеба зернового, хлеба ржано-пшеничного обогащенного, булочных изделий с пищевыми волокнами, а также мучных кондитерских и кулинарных изделий (кексов, пирогов, хвороста, пышек, пончиков и др.). По созданным рецептурам выпускают полуфабрикаты мучных изделий на ОАО «Барановичский КХП», ОАО «Слуцкий КХП», ОАО «Пинский КХП», ОАО «Климовичский КХП», ОАО «Лидахлебопродукт».

Наряду с разработкой пищевых продуктов на кафедре ведется большая работа по изучению возможности использования зернового сырья и побочных продуктов пищевых производств в комбикормовой промышленности. Профессором кафедры Л.В. Рукшан проводится большая работа по расширению сырьевой базы для производства комбикормов, разработке новых видов комбикормовой продукции, в настоящее время ведется работа по созданию комбикорма для речной рыбы.

За годы существования кафедры подготовлено более 2000 специалистов, занимающих ведущие должности на предприятиях системы хлебопродуктов Республики Беларусь: на мукомольных, крупяных, комбикормовых заводах, хлебопекарных, макаронных, кондитерских предприятиях.

Редакция журнала «Пекарь&Кондитер» от всей души поздравляет весь преподавательский состав и лично ректора Могилевского государственного университета продовольствия Максима Александровича Киркора с 45-летним юбилеем! Мы выражаем признательность за долговременное, плодотворное сотрудничество и надеемся на его дальнейшее продолжение. Желаем творческих успехов, талантливых выпускников, укрепления международного сотрудничества, практической востребованности результатов научных исследований, а также крепкого здоровья, материального благополучия и личного счастья.

Информация для абитуриентов.
Если вы хотите выбрать престижную и интересную профессию, которая будет достойно оплачиваться и приносить удовлетворение вам и окружающим, МГУП предлагает вам осуществить этот выбор! Могилевский государственный университет продовольствия – это единственное высшее учебное заведение Республики Беларусь, осуществляющее подготовку инженеров-технологов, инженеров-механиков и экономистов для пищевой перерабатывающей и химических отраслей промышленности. Поступая в МГУП, вы попадаете в дружный коллектив, всегда готовый принять в свою большую семью новичков и подружиться с ними. Подробная информация о поступлении на сайте: mgup.by.