



Перспективные направления научно-исследовательской и образовательной деятельности учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия»

Докладчик : Киркор Максим Александрович, ректор МГУП

Структура университета

Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия» – крупный научно-образовательный центр в области пищевой и химической технологии и техники.

В структуру университета входят 5 факультетов, 19 кафедр, Институт повышения квалификации и переподготовки кадров.

На базе университета созданы научная отраслевая лаборатория зерновых продуктов; научно-практическая лаборатория по проблемам питания в учреждениях образования; аналитическая пищевая лаборатория, аккредитованная на соответствие требованиям СТБ ИСО/МЭК 17025; научно-технологический центр «Техностар»; центр дистанционного обучения и видеостудия «Мир».



Кадровый состав

Общая численность сотрудников университета – 619 человек. Штатный профессорско-преподавательский состав насчитывает 212 человек, из которых 50 % имеет ученые степени и звания (2 – доктора наук, члена-корреспондента НАН Беларуси, 9 – докторов наук, 95 – кандидатов наук).



Научные школы

✓ в области пищевых технологий члена-корреспондента НАН Беларуси, профессора Василенко З.В., профессора Косминского Г.И.

✓ в области сельскохозяйственного машиностроения члена-корреспондента НАН Беларуси, профессора Шаршунова В.А.

✓ в области процессов и аппаратов пищевых производств Заслуженного изобретателя Республики Беларусь, профессора Акулича А.В., профессоров Иванова А.В., Шуляка В.А.

✓ в области исследований теплофизических свойств веществ профессора Хасаншина Т.С.

✓ в области химической технологии органических и неорганических соединений профессоров Геллера Б.Э., Роганова Г.Н., Поляченка О.Г.



Основные направления научной и научно-технической деятельности

- ✓ **Создание высокоэффективных технологий конкурентоспособной пищевой продукции массового, функционального и лечебно-профилактического назначения**
- ✓ **Исследование процессов пищевых и химических производств, свойств веществ и разработка высокоэффективного оборудования для пищевой и химической промышленности**
- ✓ **Синтез и термодинамика органических и неорганических соединений, исследование, разработка и совершенствование технологий полимерных и композиционных материалов с улучшенными характеристикам**
- ✓ **Экономические проблемы перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса и социально-политические проблемы общества**

Участие в государственных программах научных исследований

В настоящее время университет является исполнителем 15 заданий 7 государственных программ научных исследований из 12 существующих в стране:

Энергетические системы, процессы и технологии

Фотоника, опто- и микроэлектроника

Качество и эффективность агропромышленного производства

Физическое материаловедение, новые материалы и технологии

Биотехнологии

Экономика и гуманитарное развитие белорусского общества

Конвергенция-2020

Университет являлся соисполнителем проектов TEMPUS, проекта, финансируемого по итогам совместного конкурса БРФФИ и Румынской академии.



Научные достижения

За последние 5 лет сотрудниками университета:

защищены 14 кандидатских диссертаций и
1 докторская диссертация

подано 14 заявок на объекты интеллектуальной
собственности Республики Беларусь и
Евразийского патентного ведомства

опубликованы 20 монографий и более 3 тысяч
научных работ, из них 769 в зарубежных научных
изданиях

получено 37 патентов

внедрено в производство 159 разработок



Внедрение разработок в производство

Технология плодоовощных консервов для детского питания

ОАО «Малоритский консервноовощесушильный завод»

Напиток яблочный сокосодержащий

ОАО «Барановичский комбинат пищевых продуктов»

Технология хлебного кваса «Белыничский»

Белыничское РайПО

Маска косметическая «Zerno»

ИП Румянцев Д.В. (г. Санкт-Петербург)

Технология производства хлопьев и снеков из пророщенного зерна гороха

ООО Производственная компания «Старт» (г. Москва)

Технология производства продукта зернового «BioMix» из пророщенного зерна пшеницы и овса голозерного

Горецкий филиал ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай»
ИП Румянцев Д.В., (г. Санкт-Петербург)



Внедрение разработок в производство

Технологии замороженных мучных полуфабрикатов

ОАО «Могилевская фабрика мороженого»

Технологии производства новых видов зефира и мармелада

ОАО «Красный пищевик»

Технологии производства новых видов конфитюра, майонеза и горчицы

ОДО «Фирма АВС»

Технологии производства новых видов майонезов, майонезных соусов, соусов оригинальных и соевых

СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО

Технологии производства сыров «Бюргер», «Елизаветенский», «Императорский»

СООО «БЕЛСЫР»
(г. Калинковичи)

Технология производства новых видов колбасных изделий

Дочернее предприятие
«Авангард»



Внедрение разработок в производство

Мельницы, сушилки

ОАО «Коммунарка», РУПП «Могилевхлебпром»

Пылеуловители

ОАО «Красный мозырянин», ОАО
«Мозырьсоль», ОАО «Лидацицеконцентраты»

Технологии блюд с применением
пароконвекционной обработки

Могилевский государственный экономический
профессионально-технический колледж



Студенческая наука за последние 5 лет

Звание «Лауреат» -----6 работ
I категория ----- 26 работ
II категория -----71 работы
III категория -----34 работ

27 стипендий ----- Президента Республики Беларусь
17 стипендий ----- Ф. Скорины



Международное научное сотрудничество

Университет является членом ряда международных объединений:

Евразийская технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса – продукты здорового питания»

Научно-образовательный консорциум высших учебных заведений и научно-исследовательских институтов Республики Беларусь и Республики Казахстан

Международная ассоциация вузов приграничных областей Беларуси и России



Договоры о сотрудничестве

Университет развивает связи с зарубежными партнерами в рамках **54 договоров** о сотрудничестве с зарубежными вузами и организациями из 10 стран: Болгарии, Румынии, Польши, Казахстана, России, Украины, Азербайджана, Кыргызстана, Армении, Узбекистана, из них 25 договоров о сотрудничестве с организациями и учебными заведениями стран дальнего зарубежья, 19 – России и 10 – Украины.

Университетом выполнялись исследования и разработки по заказу зарубежных организаций: «GELINOVA GROUP S.r.L» (Италия), Hydrosol GmbH & Co. KG (Германия), Торуньский завод мельничного оборудования АО «Спомаш» (Польша), «N.A.M. TechnologyLtd» (Израиль), ООО «Трубчевский молочный комбинат», ООО "ВолгаСтрап" и ИП Румянцев (Россия), ООО «Торговый дом «БЕЛ-ОБСТ» (Украина) и др.



Международные конференции и семинары

Ежегодно на базе университета проводятся международные научно-технические конференции по проблемам пищевой техники и технологий, в работе которых принимают участие ученые и специалисты из стран ближнего и дальнего зарубежья.

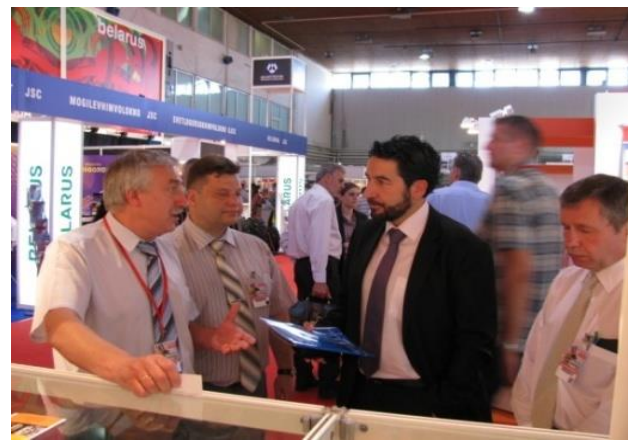
Ученые университета участвуют в международных конференциях, проходящих в университетах Российской Федерации, в частности, в МГУ имени М.В. Ломоносова, Брянском государственном техническом университете, Кубанском государственном аграрном университете им. И.Т. Трубилина, Российском государственном университете имени А.Н. Косыгина (Технологии. Дизайн. Искусство), Смоленском филиале Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики и др.



Международные выставки



- ❖ Выставка в Республике Сербия г. Нови Сад
- ❖ Выставка в Объединенных Арабских Эмиратах г. Абу-Даби
- ❖ Всемирная выставка «ЭКСПО» г. Милан
- ❖ Московский международный салон инноваций и инвестиций
- ❖ Международная выставка «Высокие технологии, Инновации, Инвестиции» г. Санкт-Петербург
- ❖ Выставка «БЕЛАГРО» г. Минск



Образовательные программы

Университет осуществляет непрерывную подготовку специалистов в области пищевой и химической техники и технологии, информационных технологий, экономики и организации производства, экспертизы товаров, природоохранной деятельности.

В настоящее время реализуются образовательные программы:

✓ I ступени высшего образования высшего образования по 13 специальностям, 7 направлениям специальностей и 14 специализациям

✓ II ступени высшего образования высшего образования по 10 специальностям

✓ аспирантуры по 12 специальностям

✓ докторантуры по 2 специальностям

✓ переподготовки кадров с высшим образованием по 12 специальностям

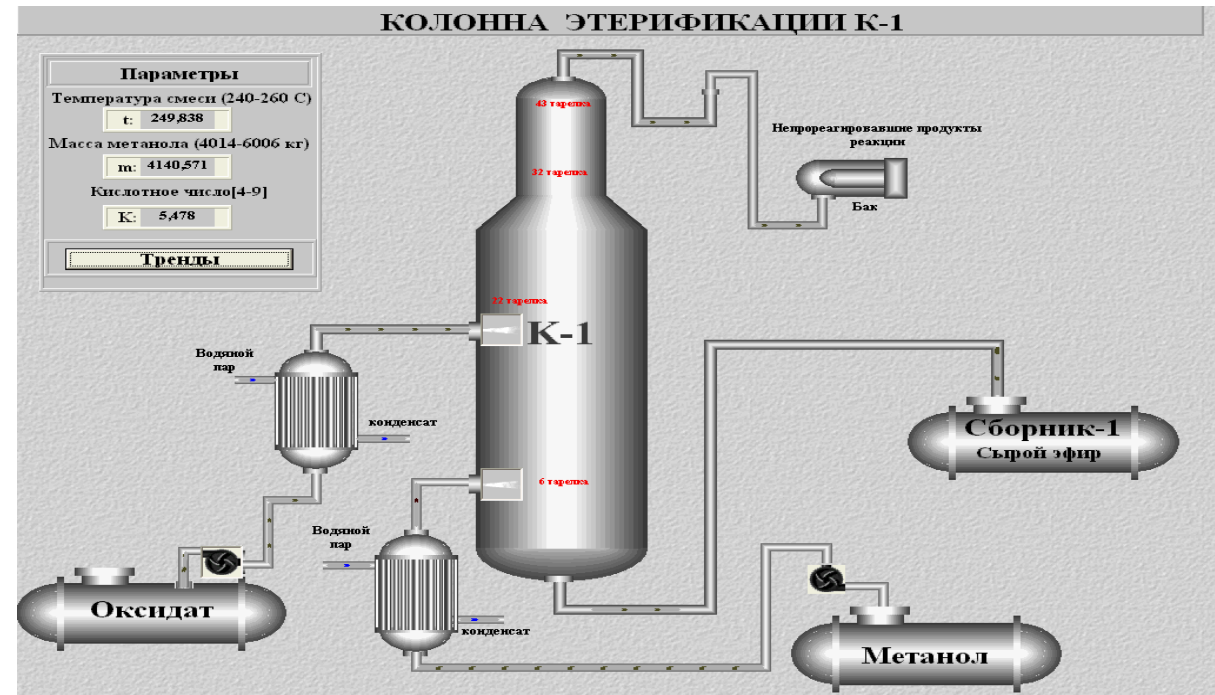
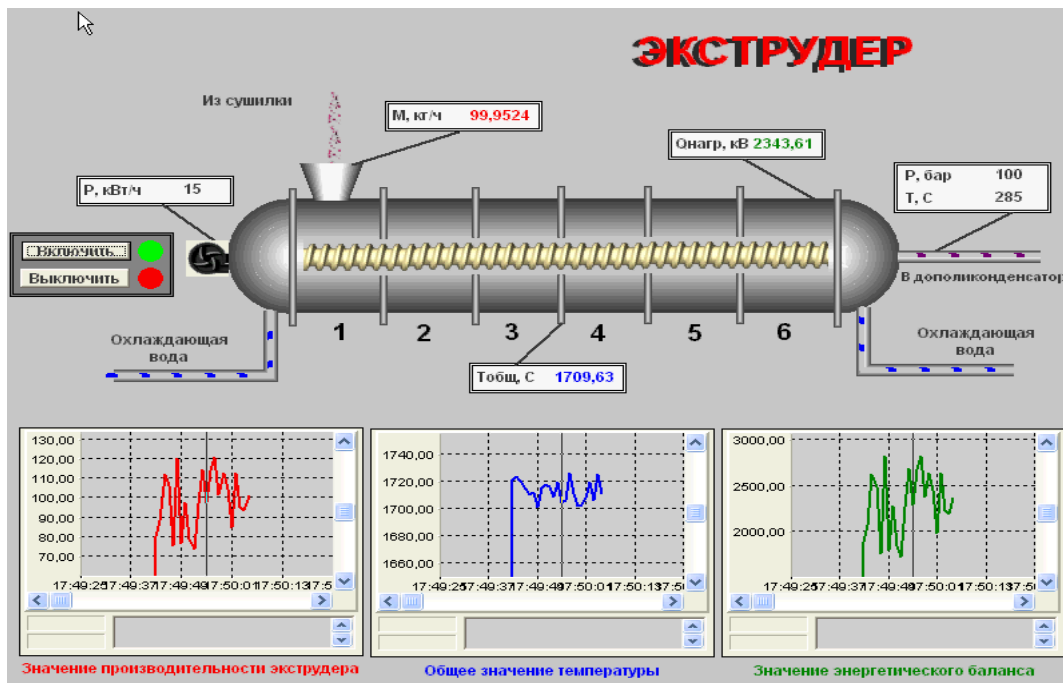


Образовательные технологии

В МГУП накоплен большой опыт по использованию современных методов организации процесса обучения на основе профессионально-ориентированных образовательных технологий, направленных на формирование у будущих специалистов значимых для профессиональной деятельности компетенций: интерактивное, контекстно-компетентное, проблемное обучение, модульная, рейтинговая, проектно-исследовательская технологии и др.)

Имитационные модели

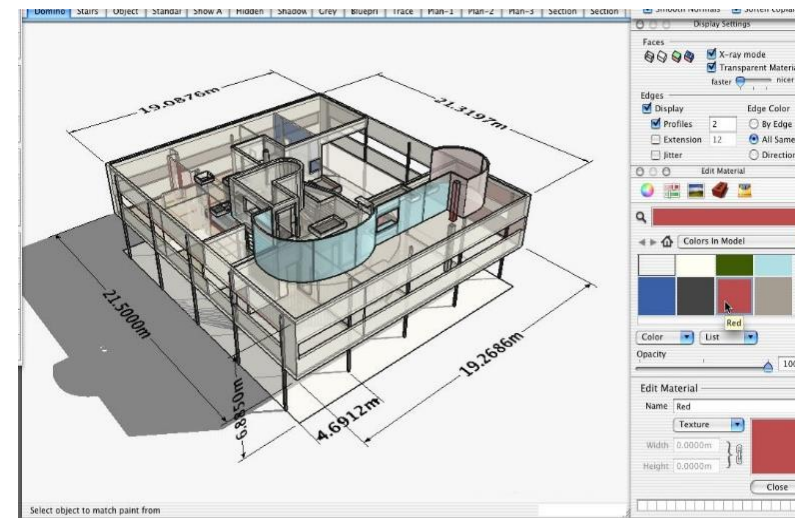
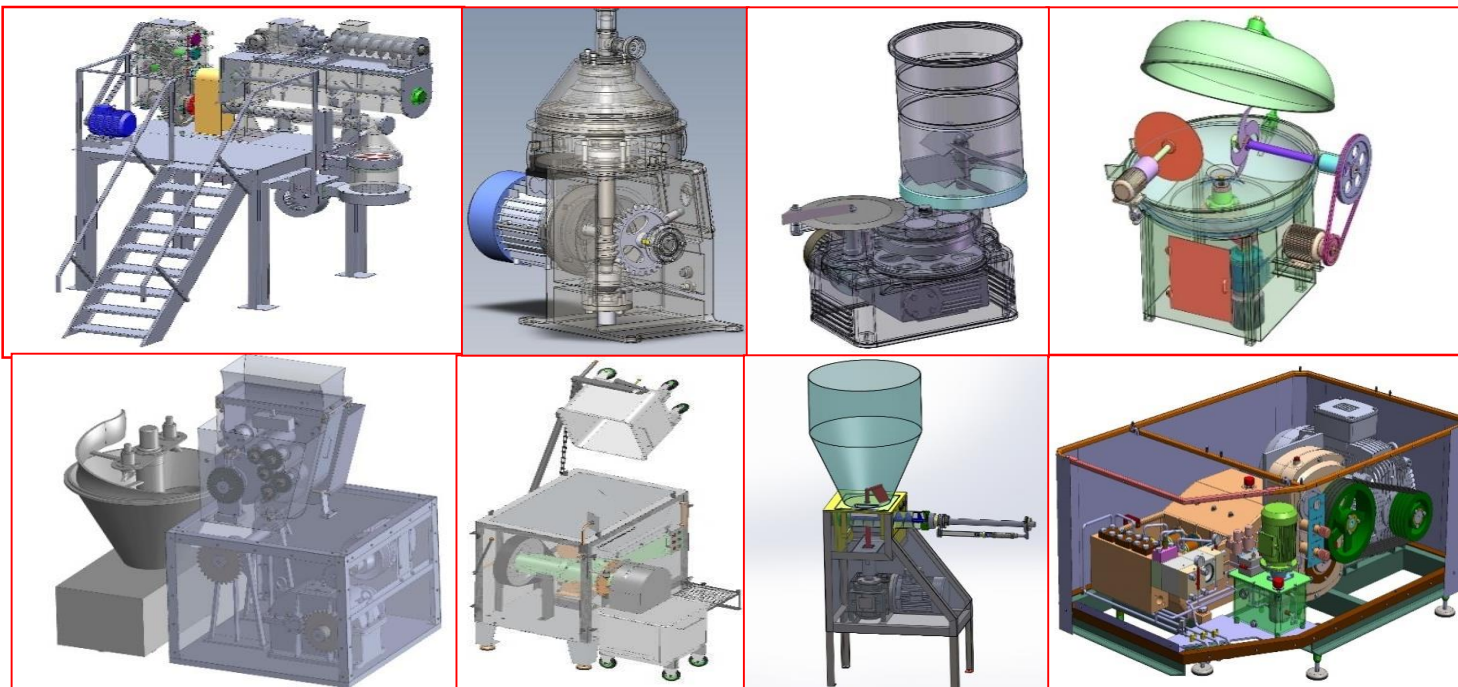
Имитационные модели технологических процессов и оборудования, в том числе в SCADA системе TRACEMODE, позволяют воспроизводить реальный технологический процесс, наблюдать и регистрировать технологические параметры: производительность, температуру, давление и др.



Виртуальная лаборатория

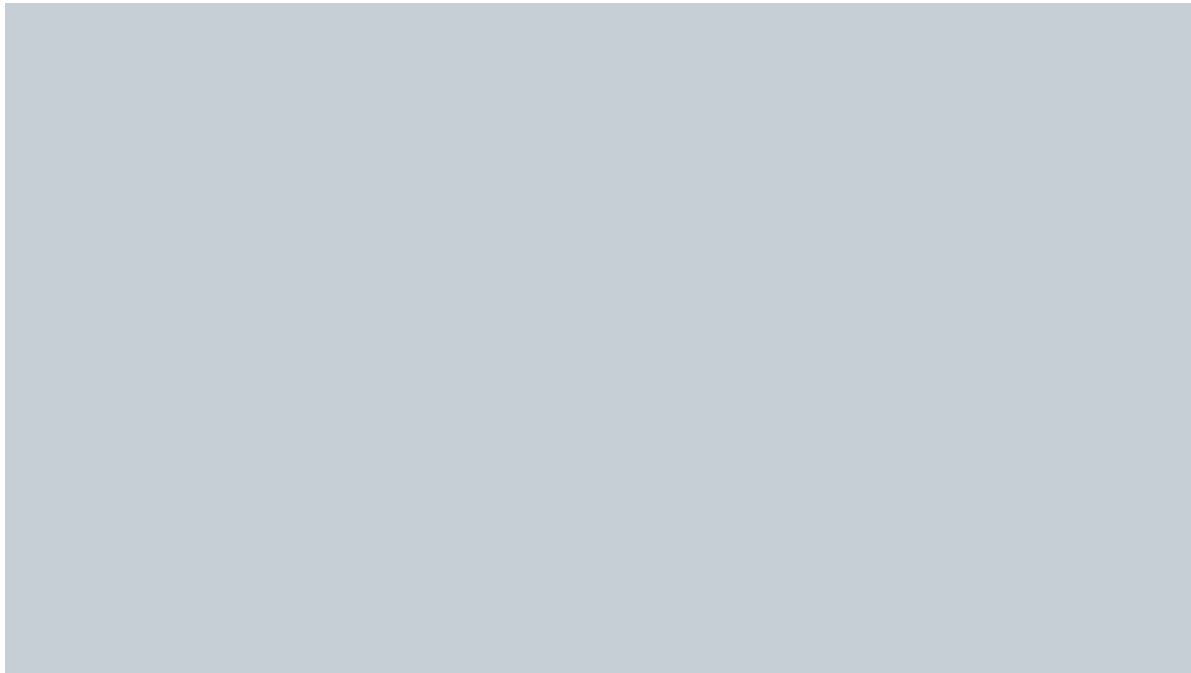
В образовательном процессе по техническим дисциплинам активно применяются виртуальные лаборатории, основанные на технологиях 3D-моделирования.

Разработан парк 3D-моделей технологического оборудования, механизмов, узлов, деталей для различных отраслей пищевой промышленности. Парк насчитывает около 800 объектов, разработанных в программном комплексе SolidWorks.



Сборка узлов

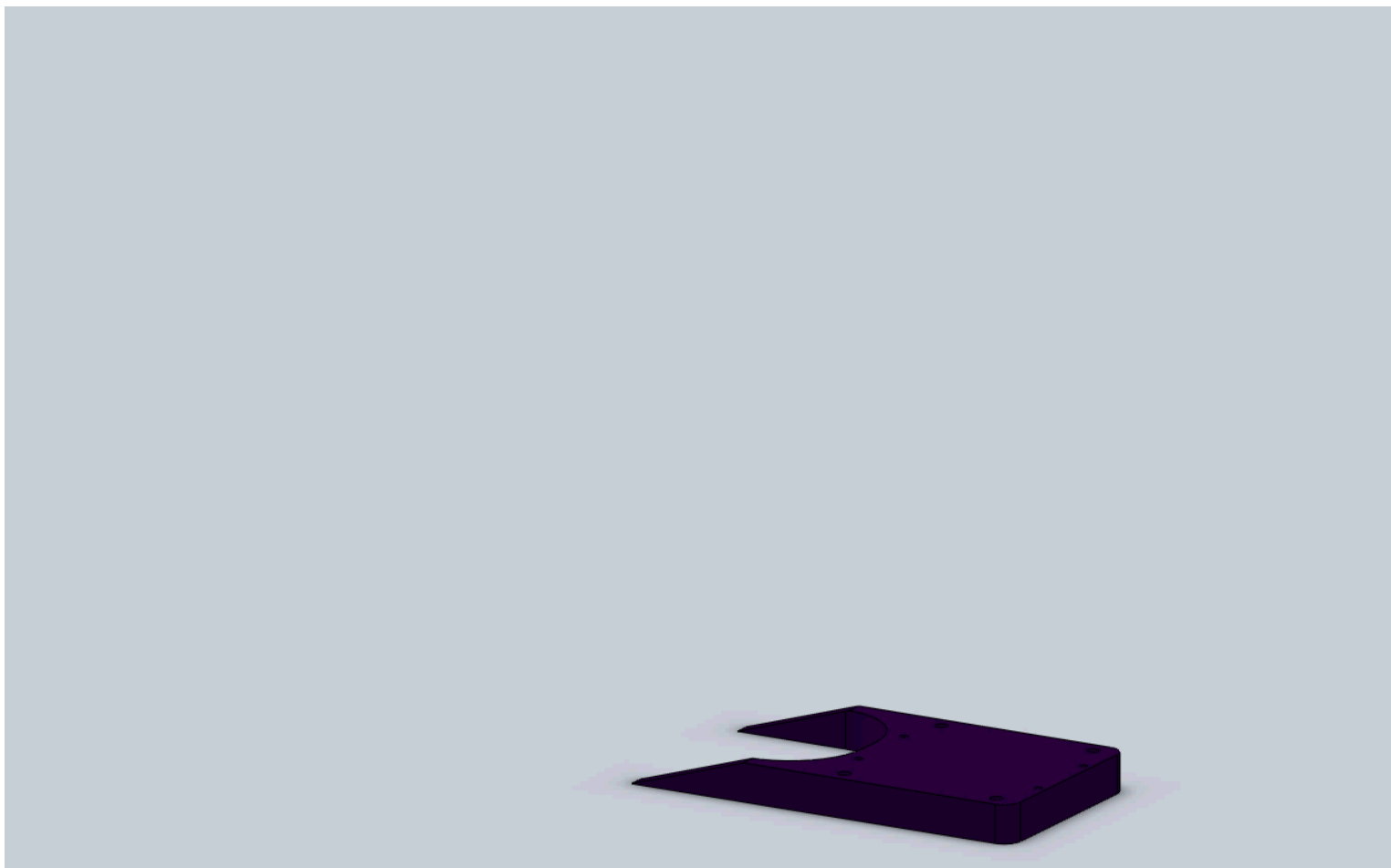
С использованием современных технологий трехмерного проектирования проводятся исследовательские лабораторные работы, на которых студенты могут собирать отдельные узлы и машину в целом.



Сборка первого подшипникового узла
тестомесильной машины

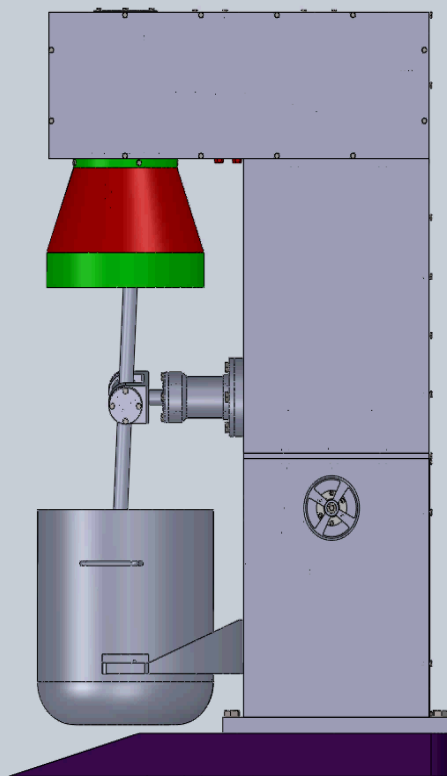


Сборка оборудования



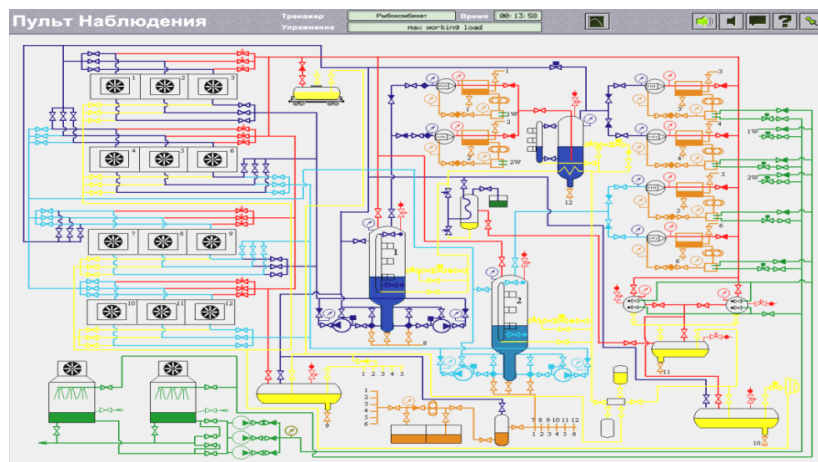
Сборка тестомесильной машины

Анимация работы оборудования



Анимация работы тестомесильной
машины

Лабораторные тренажеры



Технологическая схема холодильной установки морозильных комплексов

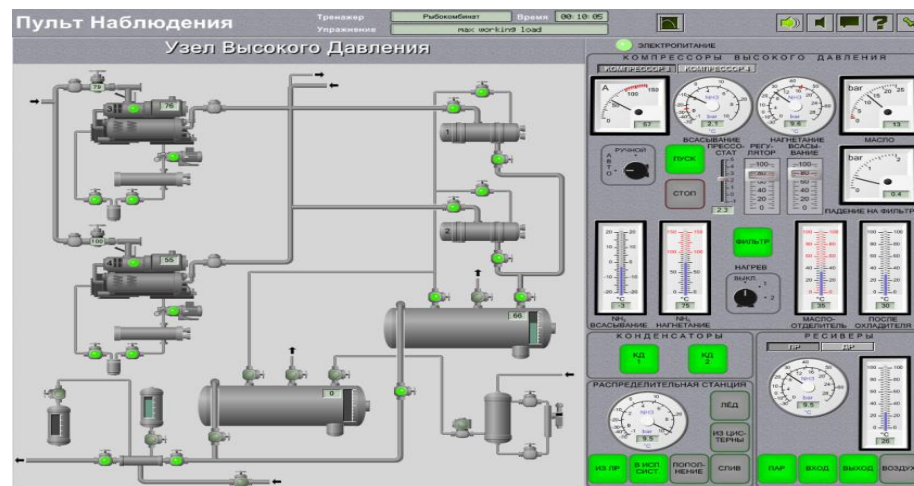


Схема и панель управления узла высокого давления

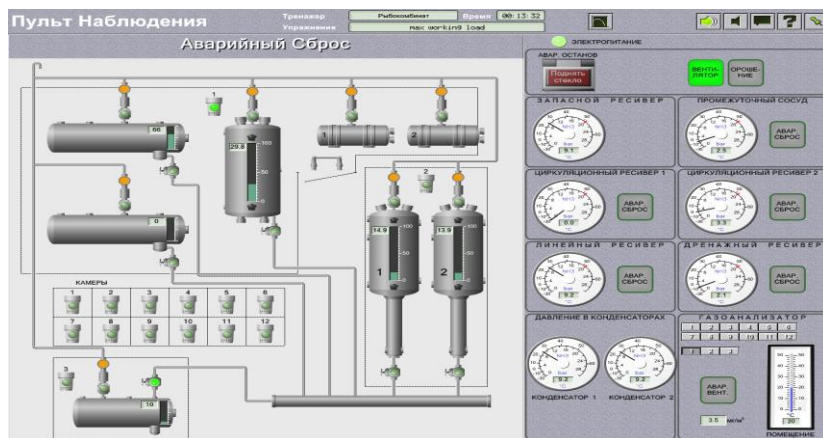


Схема и панель управления аварийного сброса аммиака

Тренажерный лабораторный комплекс «Холодильные установки» является эффективной системой обучения, которая позволяет проводить тренинги студентов в максимально реалистичном окружении и способствует уменьшению вероятности возникновения аварийных ситуаций вследствие неправильного обращения с оборудованием при работе на производстве

Видеотека

Библиотека видеоматериалов включает сюжеты реальных пищевых предприятий и видео, созданные на базе виртуальных моделей технологических процессов и оборудования.



Электронные учебно-методические комплексы

Разработано более 90 электронных учебно-методических комплексов по учебным дисциплинам с использованием специализированных программных оболочек TurboSite, SiteEdit, SunRav BookOffice, NeoBook, eBooksWriter, BookDesigner и др.



Внедрения в образовательный процесс

За последние пять лет в образовательный процесс было внедрено около 190 разработок преподавателей университета, являющихся результатом научной, научно-технической и инновационной деятельности. Наблюдается тенденция возрастания уровня разработок, которые в настоящее время связаны с внедрением новых:

техники и технологий

педагогических технологий и методик обучения

методик определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции

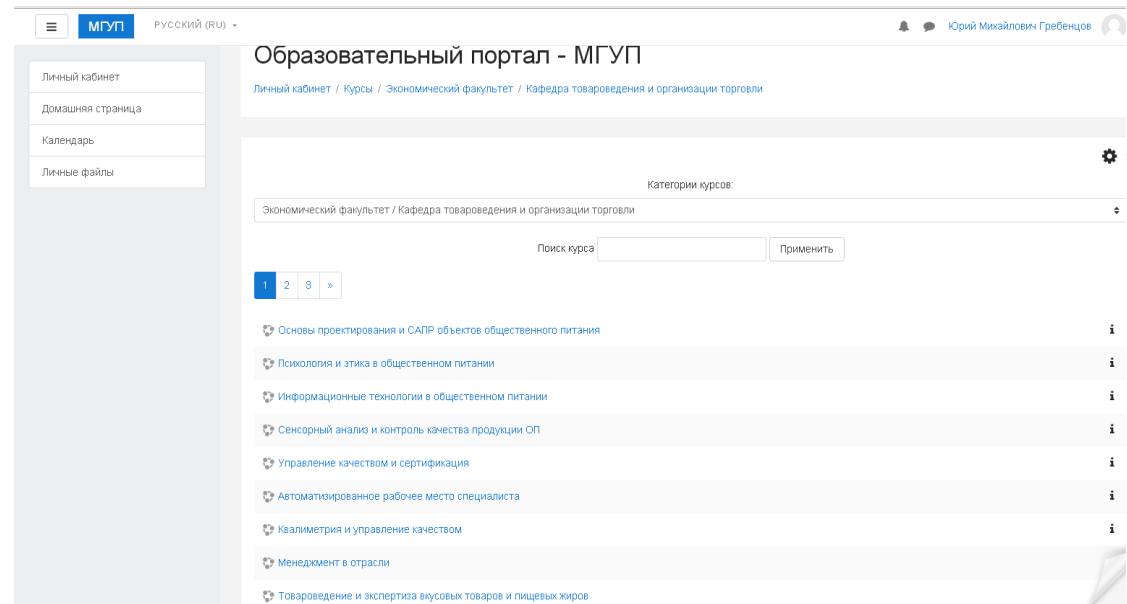
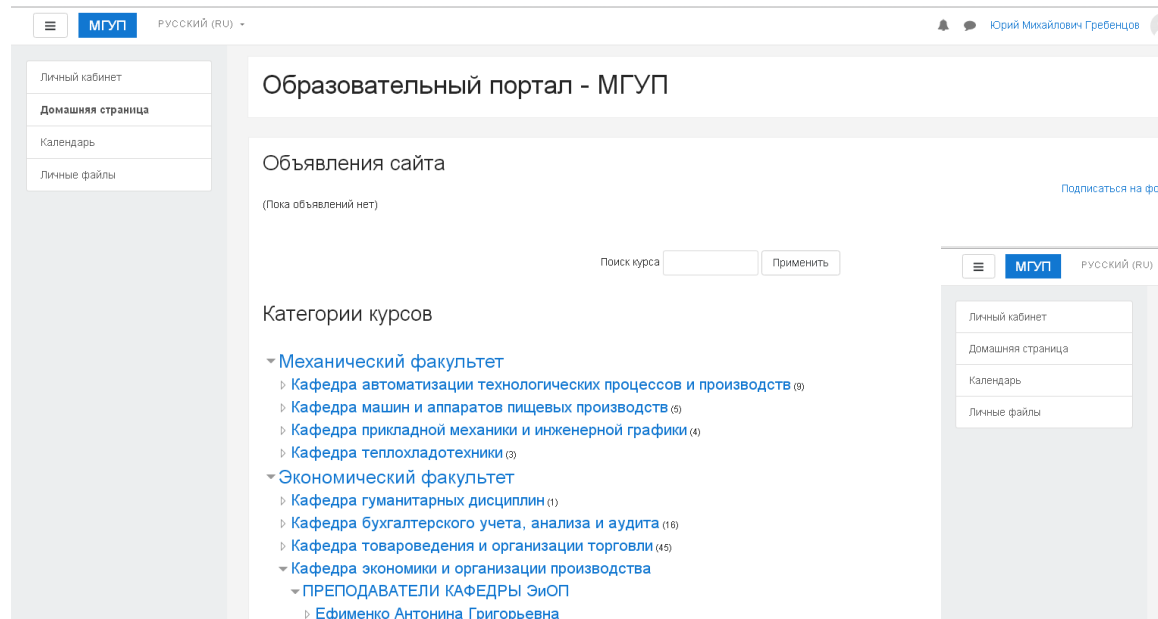
математических и имитационных моделей, программного обеспечения, систем управления и алгоритмического обеспечения

методик и рекомендаций по анализу функционирования коммерческих организаций в рыночной экономике, по развитию бухгалтерского и статистического учета, отчетности

информационных баз современных технических средств автоматизации, технологического оборудования, ассортимента отдельных групп продовольственных товаров

Образовательный портал

На базе системы управления курсами MOODLE разработан образовательный портал университета, включающий в себя web-интерфейс, базу данных студентов университета, систему парольного доступа к системе и сохраняющий все данные об успеваемости студентов и активности преподавателей.



Центр дистанционного обучения

В университете создан центр дистанционного обучения, основной задачей которого является создание современной технологической, информационно-аналитической и коммуникационной среды для осуществления и поддержки образовательного процесса с применением дистанционных образовательных технологий.



Практико-ориентированная подготовка

Тесное сотрудничество с реальным сектором экономики всегда являлось одним из приоритетов в деятельности университета.

Функционирование 18 филиалов выпускающих кафедр на передовых промышленных предприятиях и в организациях позволяет приблизить образовательный процесс к производству и улучшить качество подготовки специалистов.



Конкурсы профессионального мастерства



Качество профессиональной подготовки студенты подтверждают победами на республиканских и международных конкурсах профессионального мастерства.

3 золотые медали студенты университета завоевали на III Республиканском конкурсе профессионального мастерства «III Национальный чемпионат WorldSkills Belarus 2018» по компетенциям «Кулинарное искусство», «Ресторанный сервис», Хлебопечение» и будут защищать честь Беларуси на чемпионате WorldSkills International, который состоится в Казани 18-23 августа 2019 года.



РЕСПУБЛИКА
Беларусь



Приглашаем к сотрудничеству!