

**МОГИЛЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ -
КРУПНЫЙ УЧЕБНЫЙ И НАУЧНЫЙ ЦЕНТР**

Хасаншина Т.С., Крюковский В.А.

Могилевский технологический институт сегодня – крупный учебный и научный центр Республики Беларусь. Ученые института проводят исследования по следующим основным научным направлениям: новые пищевые продукты и технологии их получения; высокотехнологические машины и аппараты по переработке пищевого сырья; методы и средства автоматизации производственных процессов; химические и физико-химические методы модификации природных и синтетических волокнообразующих полимеров; синтез и термодинамика органических и неорганических соединений; процессы тепломассопереноса в неоднородных средах и теплофизические свойства пищевых продуктов и рабочих веществ; экономические проблемы пищевой и перерабатывающей промышленности.

В институте проводится целенаправленная работа по развитию научных исследований и укреплению связи науки с производством. В институте разработаны конкретные мероприятия по реализации Концепции развития вузовской науки на 2000 год и на период до 2005 года. Разработаны и утверждены приоритетные направления научной деятельности на период до 2005 года.

На 20 кафедрах и лабораториях института работают 11 докторов и 87 кандидатов наук, активно занимающихся фундаментальными и прикладными исследованиями.

В рамках основных научных направлений в институте сформировались научные школы, результаты которых получили признание не только в республике, но и за ее пределами. Это школы проф. Василенко З.В., Васькиной В.А., доцента Косминского Г.И. (создание новых пищевых продуктов); проф. Груданова В.Я., Иванова А.В. (создание новых видов теплового и механического оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности); проф. Геллера Б.Э. (технология натуральных и химических волокон); проф. Роганова Г.Н., Хасаншина Т.С. (термодинамика органических соединений); проф. Акулича А.В. (гидродинамика и тепломассоперенос); проф. Поляченка О.Г. (термодинамика галогенидов и координационных соединений редких и редкоземельных элементов); проф. Скиба П.А. (лазерная модификация материалов).

Фундаментальные научные исследования, проводимые в институте, входят в план важнейших научно-исследовательских работ Национальной академии наук Республики Беларусь в области естественных, технических и общественных наук. Институт является исполнителем государственных программ фундаментальных исследований НАН Беларуси (Математические структуры, Вещество, Полимер, Энергетика, Интеллект, Поверхность, Биотехнология, Социальные процессы), государственной научно-технической программы «Переработка» и региональной научно-технической программы «Развитие Могилевской области».

Активная научно-исследовательская работа ученых института позволила

создать солидный кадровый потенциал для подготовки научно-педагогических кадров. Подготовка специалистов высшей квалификации ведется через аспирантуру. В аспирантуре подготовка открыта по следующим специальностям: неорганическая химия; физическая химия; машины и агрегаты (в пищевой промышленности); теоретические основы теплотехники; технология химических волокон и пленок; технология хлебопекарных, макаронных и кондитерских продуктов; технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов; технология мясных, молочных и рыбных продуктов; технология алкогольных и безалкогольных пищевых продуктов; процессы и аппараты пищевых производств; технология консервированных пищевых продуктов; технология продуктов общественного питания; экономика и управление народным хозяйством.

В институте работает Специализированный совет по защите кандидатских диссертаций по специальностям: машины и агрегаты (в пищевой промышленности); процессы и аппараты пищевых производств; технология продуктов общественного питания. За время работы совета осуществлено 10 защит.

Особое внимание уделяется международному научно-техническому сотрудничеству. Институт имеет двухсторонние договоры о сотрудничестве с Мюнхенским техническим университетом, Московским государственным университетом пищевых производств, Московским государственным техническим университетом им.Н.Э.Баумана, Санкт-Петербургским государственным университетом холода и пищевых технологий, Азербайджанским технологическим институтом и другими организациями. В рамках данных договоров осуществляются совместные научные исследования и издание научных работ, информационный обмен научной литературой, участие в конференциях и семинарах, обмен студентами и преподавателями, прохождение научных стажировок.

Институт поддерживает тесные научные контакты с международным обществом по науке и технологии зерна (ICG, Вена, Австрия), что позволяет институту на безвозмездной основе получать обширную информацию по проблемам хранения и переработки зерна.

Сотрудники института за последние три года приняли участие в более 30 международных конференциях, в том числе в США, Германии, Австрия, Дании, Испании, Югославии, Латвии, Польше.

В институте регулярно с периодичностью один раз в два года проводятся международные научно-технические конференции по проблемам пищевой техники и технологии. В работе конференций принимали участие ученые и специалисты из России, Украины, Молдовы, Азербайджана, Литвы, Латвии, Югославии, Германии и Швеции.

Учеными института издано более 35 монографий и вузовских учебников, опубликовано свыше 3 тысяч научных работ, получено более 300 авторских свидетельств на изобретения и патентов Беларуси и России. За последние 10 лет сотрудниками института защищено 8 докторских и более 40 кандидатских диссертаций.