

## СЕКЦИЯ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МАССОВОГО ПИТАНИЯ

УДК 378.1

### КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ МТИ: ДВАДЦАТЬ ПЯТЬ ЛЕТ В СТРОЮ

З.В.Василенко

#### Могилевский технологический институт

Образована в 1973 году как кафедра технологии общественного питания и химических производств. В 1974 году преобразована в кафедру технологии и организации общественного питания. В 1993 году переименована в кафедру технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, в связи с подготовкой инженеров-технологов по специальности "Технология мяса и мясопродуктов". Таким образом кафедра готовит инженеров-технологов по двум специальностям: Т.18.03 - технология продуктов массового питания и Т.18.02. - технология мяса и мясопродуктов.

На кафедре работает квалифицированный состав преподавателей, включающий одного профессора, член-корреспондента академии аграрных наук Республики Беларусь, 6 доцентов, кандидатов технических наук и 8 преподавателей, обучающихся в аспирантуре. Более 80% сотрудников кафедры являются ее выпускниками. За прошедшие 25 лет на кафедре защищены одна докторская диссертация и 7 - кандидатских, 2 диссертации подготовлены к защите.

Кафедра имеет многолетние научные связи с предприятиями общественного питания и пищевой промышленности Республики Беларусь, стран СНГ. Активно сотрудничает с аналогичными кафедрами вузов Москвы, Харькова, Киева, Баку, Санкт-Петербурга и др.

Итогом большой учебно-методической работы кафедры явилось издание одной монографии, 6 книг, 6 учебных пособий. Коллективом кафедры опубликовано более 250 научных работ, создано более 25 изобретений, защищенных авторскими свидетельствами и патентами. 7 изобретений внедрено в производство и получен значительный экономический эффект.

В 1990 году на кафедре открыта аспирантура, в которой в настоящее время обучаются 5 аспирантов. В 1995 году впервые открыт специализированный совет по защите диссертаций по специальности 05.18.16 - технология продуктов общественного питания.

Основные направления кафедры - разработка новых технологий пищевых продуктов; совершенствование технологий блюд и кулинарных изделий; разработка технологий пищевой продукции с использованием вторичного сырья; исследование антиоксидантной способности природного сырья.

Несмотря на экономические трудности сотрудники кафедры и сегодня несут целебный труд о профессиональной подготовке граждан Республики Беларусь, развитию научно-технического прогресса в массовом питании и мясоперерабатывающей промышленности.