

профессорско-преподавательского состава позволят и в дальнейшем добиваться высоких результатов в образовательной, воспитательной и научной сферах деятельности.

С уважением и добрыми пожеланиями
доктор сельскохозяйственных наук, профессор,
член-корреспондент НАН Беларуси,
ректор УО «Гродненский государственный
аграрный университет»

В. К. Пестис

УДК 378.663 (476.6)

**ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
В СОСТАВЕ УНИВЕРСИТЕТА: ДЕСЯТИЛЕТНИЙ РУБЕЖ**

Жолик Г. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Продовольственный сектор Республики Беларусь в последние годы динамично развивается. В пищевой промышленности функционирует более 700 предприятий, в отрасли работает около 140 тыс. человек. На этих предприятиях занимаются переработкой всех видов растительного и животного сырья, производимого в АПК республики.

Особенно интенсивно развивается перерабатывающая промышленность в Минске, Минском и Западном регионах республики. Расширяется ассортимент выпускаемой продукции, все больший удельный вес занимают продукты функционального назначения. В республике наблюдается строительство новых предприятий и цехов, проводится реконструкция существующих. Чтобы повысить доверие покупателей к своей продукции, предприятия пищевой промышленности внедряют системы обеспечения качества и безопасности продуктов. Возникают новые подходы с учетом наращивания объемов поставки продуктов питания на зарубежные рынки.

Все вышеизложенное предопределило расширение подготовки в вузах республики специалистов для пищевой промышленности. В 2007 г. был образован инженерно-технологический факультет на базе учреждения образования «Гродненский государственный аграрный университет». С 2010 г. подготовка специалистов с квалификацией

«инженер-технолог» в университете ведется и по заочной форме обучения, а с 2015 г. – по непрерывной системе профессионального обучения (НИСПО).

В 2016 г. состоялся 7-й выпуск специалистов для пищевой промышленности, окончивших вуз по очной форме обучения и первый выпуск – по заочной форме. Всего за этот период дипломы инженера-технолога получили 726 выпускников, из них 31 – дипломы с отличием.

Подготовка кадров для перерабатывающей промышленности на факультете проводится по следующим специализациям:

- 1-49 01 01 01 – Технология хранения и переработки зерна;
- 1-49 01 01 02 – Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов;
- 1-49 01 02 01 – Технология молока и молочных продуктов;
- 1-49 01 02 02 – Технология мяса и мясных продуктов.

В настоящее время на факультете обучается 890 студентов, в том числе на дневной форме обучения – 365, на заочной – 525.

В 2011 г. на факультете была открыта магистратура, подготовка в которой осуществляется по двум специальностям:

- 1-49 80 01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства;
- 1-49 80 04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств.

За 6 лет магистерские диссертации защитили 15 выпускников, обучавшихся на второй ступени высшего образования.

На факультете работают четыре кафедры: технологии хранения и переработки растительного сырья, технологии хранения и переработки животного сырья, технической механики и материаловедения, химии. Учебные занятия на кафедрах проводятся также со студентами других факультетов университета: агрономического, защиты растений, биотехнологического, экономического. На кафедрах факультета работает 52 сотрудника, в том числе 36 преподавателей, из которых 3 доктора наук, 13 кандидатов наук, 7 магистров наук.

За прошедшие 10 лет на факультете выполнен большой объем работы по созданию и совершенствованию материально-технической базы кафедр, методическому обеспечению учебного процесса. Факультет располагает 2 компьютерными классами, учебные лаборатории укомплектованы необходимым оборудованием и контрольно-измерительными приборами. Материально-техническая база кафедр факультета позволяет выполнять весь перечень лабораторных работ в соответствии с учебными планами.

Преподавательский состав кафедр факультета за прошедший период активно работал по методическому обеспечению учебного процесса. Только за последние 5 лет сотрудниками факультета подготовлено и издано 5 учебных пособий с грифом Министерства образования, 145 внутривузовских методических пособий, разработано и издано более 300 учебных программ по дисциплинам учебных планов.

Учебно-методическая работа преподавателей невозможна без активного их участия в научных исследованиях. Сотрудники факультета участвуют в выполнении фундаментальных и прикладных тем научных исследований. За последние 5 лет защищено 5 диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, еще 5 соискателей завершают работу над кандидатскими диссертациями. За этот период опубликовано 4 монографии, более 300 научных статей и тезисов докладов, получено 8 патентов.

С каждым годом расширяются творческие связи кафедр факультета с производством. На перерабатывающих предприятиях региона функционируют 5 филиалов кафедр, на которых проводятся выездные занятия, студенты проходят практику. Тесные связи кафедр факультета с производством заключаются в обоюдовыгодном сотрудничестве. Сотрудники факультета неоднократно оказывали консультационную и практическую помощь предприятиям и сельскохозяйственным организациям, являлись постоянными участниками различных семинаров, выставок, общественных и др. мероприятий, проводимых на уровне вуза, города, области, республики.

К научно-исследовательской работе широко привлекаются студенты. Ежегодно на факультете проводится студенческая научная конференция, на республиканский конкурс представляются 4-5 студенческих научных работ. Студенты факультета являются ежегодными участниками республиканского проекта «100 идей для Беларуси», проводимого в вузе, представляют свои разработки на областной и республиканский туры. Так, в 2016 г. одним из победителей областного тура явился проект студентов 5 курса Владислава Яскевича и Сергея Янушкевича «Рецептура сыровяленой колбасы с использованием пребиотического препарата».

За высокие достижения в учебно-познавательной, научно-исследовательской деятельности и общественной работе в течение последних 4 лет студентам инженерно-технологического факультета Бобровской Дине, Комар Евгении, Овсейцу Дмитрию, Чурак Ксении была назначена стипендия Президента Республики Беларусь. За высокие успехи в учебе и активное участие в общественной жизни стипендия

им. А. И. Дубко назначалась студентам Король Ольге, Гаркуну Алексею, Бурак Анне.

Лучшие студенты факультета имеют возможность получить второе высшее образование по экономическим специальностям: экономика и организация производства в отраслях АПК; менеджмент; бухгалтерский учет, анализ и аудит.

Эффективной работе кафедр факультета способствует тесное сотрудничество с другими вузами и научными центрами. Можно отметить наиболее прочные связи с УО «Гродненский государственный университет им. Я. Купалы», НПЦ НАН Беларуси по продовольствию, УО «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия», НПЦ НАН Беларуси по земледелию и др.

К своему десятилетию факультет все более активно заявляет о себе. Его выпускники, помимо нашего региона, трудятся на предприятиях пищевой промышленности во всех областях нашей страны. В некоторых компаниях их количество достигает уже несколько десятков, что составляет значительную часть от всего состава ИТР. Факультет органично вписался в учебную, методическую и научную деятельность университета, и сегодня уже невозможно представить вуз без подготовки специалистов инженерного профиля.

УДК 664.2

МОЛЕКУЛЯРНАЯ ДИНАМИКА ПОЛИМЕРНЫХ ЦЕПЕЙ КРАХМАЛА

Алексеев М. С., Литвяк В. В.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

Нативный крахмал – природный полимер, в котором мономеры (остатки α-D-глюкопиранозы) связаны α-(1→4)- и α-(1→6)-гликозидными связями, образуя амилозу (полисахарид линейного строения) и амилопектин (полисахарид разветвленного строения) [1, 2]. Крахмальные фракции (амилоза и амилопектин) компактно упакованы в крахмальные зерна (или гранулы). Крахмальная гранула имеет аморфно-кристаллическое строение. В зависимости от структурной организации, кристаллические участки крахмальных гранул подразделяют на *A*- и *B*-тип. К *A*-типу относится крахмал зерновых злаков, к *B*-типу – крахмал клубней и луковиц.