

*От первого лица*

## Динамичное развитие

**Известно, что ВолгГТУ в этом году исполнилось 77 лет. За такой большой период времени многое в вузе изменилось. Неизменным осталось качество и уровень образования, которое университет даёт и в настоящее время.**

«Скоро исполнится десять лет, как в нашем университете появились пищевые специальности, я имею в виду технологию молочных изделий, технологию мясных изделий, машины и аппараты пищевых производств. И наверняка, в следующем учебном году будет принято решение Ученого совета о создании в нашем университете факультета пищевых технологий. Уже предварительно определено место его дислокации и совершенно ясно, что такое направление развития будет осуществляться достаточно динамично.

Что касается нашего университета, он располагается на 170 тыс. кв. м. В нём обучается 20,5 тыс. студентов, работает 3500 тыс. сотрудников, в том числе 1280 преподавателей, из них 148 докторов наук, профессоров, около 700 кандидатов наук, доцентов, около 400 аспирантов. И если попытаться в целом просуммировать – это около 27 тыс. человек.

Если говорить об основной форме нашей деятельности, учебной работе, мы получаем достойное пополнение. И все разговоры о том, что университет имеет какие-то сложности в получении мест государственного заказа, являются надуманными. Так же как и контрольные цифры приема из года в год стали достаточно стабильными.

В этом году мы принимаем на дневную форму 1238 человек, при этом, помимо набора на места госзаказа, мы набираем контрактников.

Хочу отметить одну специфику, наш университет (в отличие от традиционных форм университета), имеет в своем составе научно-исследовательский институт, который ежемесячно выпускает продукции в объеме 12-15 млн. руб. как гражданского, так и негражданского назначения.

В общем можно сказать, что ВолгГТУ развивается так же динамично, как и растет его научно-педагогический потенциал».

*Из выступления ректора на международной конференции «Современные технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья для создания конкурентоспособных пищевых продуктов».*