

■ Готуємо висококваліфікованих фахівців для харчової галузі

Ковбаса В.М., доктор технічних наук, професор, Махинько В.М., кандидат технічних наук, доцент, Білик О.А., кандидат технічних наук, доцент, Малиновський В.В., старший викладач, Національний університет харчових технологій

Сучасне життя ставить перед закладами освіти все нові й нові вимоги. Часи самоосвіти як єдиного і достатнього елемента підготовки фахівця минули. Розвиток науки і техніки, впровадження у харчовій промисловості новітніх технологій та поява нових матеріалів і видів сировини потребують підготовки висококваліфікованих фахівців на базі потужних навчально-наукових центрів, одним з яких є Національний університет харчових технологій (НУХТ). Він по праву вважається одним з кращих навчальних закладів з підготовки

спеціалістів для харчової галузі не лише в Україні, але й на теренах колишнього Радянського Союзу. Готуючи фахівців за 155 освітніми програмами, університет повною мірою виконує покладене на нього завдання забезпечити кадрами всі сфери функціонування харчових підприємств (власне, технологічну, технічну, економічну, маркетингову тощо). Маючи потужний освітній потенціал, – а це 21 академік, понад 150 професорів, близько 450 кандидатів наук, – університет готує фахівців усіх освітньо-кваліфікаційних рівнів (від молодшого спеціаліста до магістра), а також здійснює

підлядипломну підготовку і перепідготовку спеціалістів галузі, готує наукові кадри вищої кваліфікації через аспірантуру і докторантуру. Їхній високий науковий рівень підтверджено патентами на винаходи та корисні моделі, загальна кількість яких на сьогодні сягає вже майже 1600.

Незважаючи на поважний вік, а цього року університету виповнюється вже 130 (!) років, він прямує шляхом інноваційного розвитку, орієнтуючись на кращі європейські та світові освітні зразки. Університет одним із перших в Україні розпочав процес впровадження кредитно-трансферної системи згідно з вимогами єдиного європейського освітнього простору. На сьогодні університет має понад 30 угод про спільну науково-технічну та освітню діяльність із провідними спорідненими навчальними закладами світу: Вищим інститутом харчової і смакової промисловості в Пловдиві (Болгарія), Словацьким політехнічним інститутом (Словакія), Ханойським політехнічним інститутом (В'єтнам), Комп'єнським технологічним університетом (Франція), Люблінською та Білостоцькою політехніками (Польща), Мюнхенським університетом і Потсдамським інститутом переробки зерна (Німеччина), Могилівським технологічним інститутом (Білорусь), Кубанським державним університетом (Росія). Спрямованість на інтеграцію у світовий освітньо-науковий простір підтверджує участь НУХТ у Світовій організації з харчової науки і технології (IUFOST), Міжнародній асоціації університетів, мережі університетів Чорноморського регіону та інших поважних міжнародних організаціях. Визнаючи досягнення нашого університету в галузі підготовки висококваліфікованих фахівців і розвитку харчової науки, на його базі проводяться такі відомі заходи, як другий Північно- та Східноєвропейський конгрес з харчової науки, XXIV Міжнародний колоквіум Інституту CEDIMES, учасниками яких стали понад 500 науковців із 18 країн світу. Для підвищення якості підготовки спеціалістів і взаємного обміну досвідом у цій сфері університет увійшов до Великої хартії університетів, він є партнером-виконавцем програм ISEKI MUNDUS (інтеграція безпеки та знань про навколишнє середовище у світову харчову науку), ISEKI-Food Association (інтеграція харчових наук та інженерних знань у харчовій галузі) та PRORES (Pro-ecological restructuring for job) сьомої рамкової програми Європейського союзу підтримки навчання та розвитку кар'єри дослідників.

Та все ж головним завданням університету залишається задоволення потреб харчової галузі у спеціалістах різних напрямів знань. Для цього в НУХТ створено всі необхідні умови: модернізовано навчальну базу з метою використання у навчальному процесі прогресивних інформаційних технологій, постійно проводиться наповнення бібліотечних фондів (понад 1,2 млн. примірників), створено розгалужену мережу Інтернет і потужний редакційно-виробничий центр. Дозвілля і фізичний розвиток студентів забезпечують гуртки художньої самодіяльності, творчі колективи, спортивні секції, Центр культурного та естетичного виховання, студентські спортивно-оздоровчі табори на Чорному морі та в Прикарпатті. У складі університетського студмістечка 6 гуртожитків та навчально-спортивний комплекс із сучасним спортивним обладнанням і басейном. З метою надання високоякісних освітніх послуг у всіх регіонах України університет має у своєму складі 8 регіональних навчально-наукових центрів та 13 коледжів і технікумів, розташованих у різних містах нашої держави (Вінниця, Луцьк, Івано-Франківськ, Кам'янець-Подільський, Керч, Львів, Полтава, Свалява, Сімферополь, Сміла, Суми). Розуміючи важливість кафедр як ключової ланки підготовки фахівців, приділяється значна увага модернізації й оновленню навчальних лабораторій, оснащенню їх необхідним обладнанням для навчальної та наукової діяльності. Відповідаючи на запити сучасності, створюються нові факультети і проводиться реорганізація існуючих, відкриваються

нові спеціальності, що відповідають провідним європейським зразкам.

Велика увага приділяється розвитку кафедр, що є своєрідною візиткою університету, оскільки їхні випускники презентують НУХТ у багатьох країнах світу, а самі кафедри мають багаторічний досвід підготовки фахівців найвищого рівня. Однією з найшановніших в університеті є кафедра технології хлібопекарських і кондитерських виробів, яка у цьому році відзначає і свій маленький ювілей – 65-річчя із дня заснування. Підготовка фахівців зі спеціальності «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» розпочалася з 1949 року, а з 1961 року кафедра готує фахівців і за заочною формою навчання. У 1993 році була одержана ліцензія на підготовку фахівців із спеціальності «Технологія зберігання і перероблення зерна», яка у 2002 році була передана відокремлений від кафедри самостійній кафедрі технології зберігання та переробки зерна.

Підготовка висококваліфікованих фахівців забезпечується необхідним рівнем викладацького складу кафедри: 96% викладачів мають наукові ступені доктора або кандидата наук, Дробот В.І. є членом-кореспондентом Національної академії аграрних наук України. 30% викладачів мають великий практичний досвід роботи на виробництві, що позитивно впливає на якість підготовки фахівців. Викладачі кафедри готують також фахівців й у відокремлених структурних підрозділах НУХТ – регіональних навчально-наукових центрах, коледжах і технікумах.

На сьогодні кафедра має 3 лабораторії: з технології хлібопекарських і макаронних виробів, кондитерських виробів і харчоконцентратного виробництва, спеціалізовану лабораторію для проведення пробних випікань і навчальний комп'ютерний клас. З метою виховання у студентів любові до майбутньої професії, шанобливого ставлення до хліба у 1990 р. силами кафедри створено Музей хліба. В експозиції музею зібрано унікальні матеріали з історії розвитку злакових культур із далекої давнини до нашого часу. Показана історія розвитку хлібопекарської промисловості, внесок діячів науки та практики у хлібопекарську справу.

З 1994 року кафедра готує фахівців за напрямом «Харчова технологія та інженерія», а саме – бакалаврів, спеціалістів і магістрів з технології хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва і харчоконцентратів. У 1964 р. на кафедрі розпочався прийом до аспірантури, куди щороку пропонувалося 3-5 найкращих студентів. Загалом за період існування на кафедрі захищено понад 70 кандидатських і 7 докторських дисертацій.

На сьогодні кафедра проводить свою наукову діяльність за 4 напрямками:

- Розробка прогресивних ексклюзивних технологій харчоконцентратів підвищеної харчової, біологічної цінності, швидкого приготування, дитячого, лікувально-профілактичного призначення на основі зернової сировини (наукова школа проф. Ковбаси В.М.)
- Застосування нетрадиційної сировини і добавок з метою покращання хлібопекарських властивостей борошна, інтенсифікації технологічного процесу, надання виробам оздоровчої та профілактичної дії (наукова школа проф. Дробот В.І.)
- Розробка прогресивних ресурсозберігаючих технологій виробництва кондитерських виробів із використанням нових видів сировини з лікувальними, імуностимулюючими та радіозахисними якостями для всіх груп населення, в тому числі для хворих на цукровий діабет (наукова школа проф. Дорохович А.М.)
- Наукове обґрунтування і вдосконалення технології макаронних виробів під час переробки борошна пониженої

якості та створення продуктів оздоровчого призначення (наукова школа проф. Юрчак В.Г.)

Результати наукових досліджень співробітників кафедри відображають 20 монографій, підручників і навчальних посібників, понад 1800 наукових статей, підтверджені понад 250 авторськими свідоцтвами і патентами на винаходи та корисні моделі.

З часу свого заснування кафедра постійно працює над створенням нових посібників і підручників. Ще й досі на столах виробників можна зустріти підготовлені викладачами кафедри видання «Новое в технологии приготовления теста», «Справочник по хлебопекарному производству» (у 2 томах), «Новые методы контроля хлебопекарного производства», «Сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», «Повышение качества хлебобулочных изделий», «Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности», «Справочник инженера-технолога хлебопекарного производства», «Совершенствование технологии макаронного производства» та ін. Останніми роками під керівництвом професора Дробот В.І. була проведена значна робота зі створення підручників і посібників державною мовою. Зокрема, підготовлено і видано «Довідник з технології хлібопекарського виробництва», підручник «Технологія хлібопекарського виробництва», а також «Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв», «Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник)». Професор Дорохович А.М. видала навчальні посібники

з технології виробництва карамелі та шоколаду. Ведеться активна робота щодо підготовки до друку лабораторного практикуму з технохімічного контролю кондитерського і харчоконцентратного виробництв. Широке використання викладачами комп'ютерної техніки значно підвищило рівень і поліпшило якість методичних розробок, сприяло більшій індивідуалізації навчального процесу.

За 65 років свого існування кафедра підготувала понад 7000 інженерів-технологів, які обіймають посади директорів, головних інженерів, начальників змін, завідувачів лабораторіями, змінних технологів, інженерів-технологів на великих і малих підприємствах, пов'язаних із виробництвом хлібобулочних, кондитерських виробів (шоколаду, цукерок, тортів, тістечок), макаронних виробів, харчоконцентратів, не лише в Україні, а й за кордоном. Кафедра пишається своїми випускниками, серед яких Кузнєцова Л.І. (директор Санкт-Петербурзького філіалу ДержНДІХП, Росія); Пучок О.Д. (генеральний директор ЗАТ «Оболонь»); Богдан Г.С. (директор хлібокомбінату №11). Їхня плідна та творча праця – основний результат, заради якого працює колектив кафедри.

Саме поєднання багаторічного досвіду базових кафедр університету з інноваціями в освітній діяльності відповідно до запитів сьогодення дає можливість університету з упевненістю дивитися у майбутнє, а студентам – почувати себе готовими до роботи в нових умовах інтеграції України в європейський та світовий ринковий простір.