

ВИПОВНЮЄТЬСЯ 70 РОКІВ ВІД ДНЯ ЗАСНУВАННЯ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

В.М. Ковбаса, А.М. Грищенко

У 2019 р. виповнюється 135 років від дня заснування Національного університету харчових технологій. У 1884 р. у місті Сміла було відкрито технічні класи на базі училища графів Бобринських, яке у 1917 р. реорганізували в технікум харчової промисловості. Навчальний заклад зазнав багато реорганізацій та перейменувань. Високі результати підготовки фахівців для харчової промисловості сприяли його розвитку та визнанню на міжнародному рівні, найбільше відомим за назвою «Київський технологічний інститут харчової промисловості» (КТІХП).

У 1993 р. КТІХП було надано статус вищого державного навчального закладу IV рівня акредитації та назву «Український державний університет харчових технологій», а в 2002 р. – «Національний університет харчових технологій» (НУХТ). Сучасний НУХТ завдяки копіткій праці та спільним зусиллям колективів кафедр, став потужним освітнім та науковим центром. Чимало зусиль для розвитку начального закладу доклали колективи кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів, яка в цьому році святкує ювілей – 70 років.

Роботу щодо створення кафедри провів декан технологічного факультету доцент К.Д. Жура. Першими викладачами кафедри були І.М. Ройтер та А.А. Міхелев. Протягом 23 років (з 1954 по 1977рр.) кафедру очолював професор А.А. Міхелев. В різні роки кафедру також очолювали професор А.Т. Лісовенко, доцент Н.І. Берзіна, доцент О.С. Острик. Довгий час кафедрою керувала професор, член-кор. НААН В.І. Дробот. З 2006 року по цей час кафедру очолює професор В.М. Ковбаса.

Для розвитку кафедри велике значення мав досвід роботи на виробництві її керівників. Професор А.А. Міхелев довгий час поєднував викладацьку роботу в Одеському інституті борошномельної промисловості та елеваторного господарства з роботою головного інженера хлібозаводу №2 в Одесі, де провів реконструкцію печей АЦХ. За плечима І.М. Ройтера були буремні роки війни, робота на польовому хлібозаводі Окремої приморської армії та Учбовому польовому автохлібозаводі III Білоруського фронту. Професор О.Т. Лісовенко працював старшим конструктором на Київському машинобудівному заводі «Укрхлібмаш». До початку навчання в аспірантурі В.І. Дробот працювала на хлібозаводі м. Ташкент, інженером Київського тресту промпродтоварів, старшим інженером Головного управління харчової промисловості Украднаргоспу, старшим інженером Укрголовхліба.

Викладачі кафедри також мали великий досвід роботи у промисловості. Серед них: доценти Н.І. Берзіна, А.П. Демчук, А.Я. Коваленко, Є.В. Лях, Л.М. Маркіанова, Н.О. Чумаченко, Л.Ю. Годунова, О.А. Руденко-Грицюк, І.А. Сисоєв, В.І. Теличкун, С.І. Сидоренко, А.І. Скорикова, А.Д. Прокопенко,

В.Г. Юрчак, В.М. Ковбаса, В.Ф. Доценко, Є.Г. Бондаренко, Л.М. Неделіна, Т.О. Степаненко, А.С. Вдовіченко, Ю.В. Устинов, ст. викладач В.У. Кокарева, які зробили вагомий внесок у розвиток та удосконалення методичної і наукової роботи.

Перший випуск інженерів-технологів на кафедрі відбувся у 1950р. З 1958р. поряд з підготовкою фахівців хлібопекарського виробництва, почали готувати фахівців кондитерського виробництва, а з 1961р. – студентів заочної форми навчання. З 1993р. відкрито спеціалізацію «Харчова технологія багатопрофільних підприємств». Зважаючи на розвиток виробництва органічних продуктів у 2018 р. започатковано підготовку фахівців за новою освітньою програмою «Технології органічних харчових продуктів».

Підготовка аспірантів на кафедрі розпочалась в 1958р. На сьогодні підготовлено та захищено понад 100 кандидатських та 9 докторських дисертацій.

За час існування кафедра підготувала понад 7500 інженерів-технологів – бакалаврів, спеціалістів та магістрів. Випускники, що навчалися за спеціальністю «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», обіймають посади державних службовців, директорів, головних інженерів, начальників змін, завідувачів лабораторій, змінних технологів, інженерів-технологів на підприємствах, в міжнародних компаніях не лише в Україні, а й за кордоном.

Навчальні плани на кафедрі наближені до європейських стандартів. Викладачі постійно модернізують лабораторні, практичні та лекційні заняття, застосовують сучасні навчальні технології та впроваджують досвід вищих навчальних закладів Європи у навчальний процес, зокрема, викладання іноземною мовою. Зважаючи на досвід європейських вищих навчальних закладів в НУХТ у 2015 р. була запроваджена заочно-дистанційна форма навчання (для здобувачів НУХТ та філій).

На кафедрі оснащені спеціалізовані лабораторії, функціонує хлібопекарська лабораторія «Leipugin», комп'ютерний клас.

Практична підготовка фахівців здійснюється на підприємствах за наскрізною програмою практик. Завдяки підтримці з боку керівників виробничих об'єднань і підприємств (В.В. Черета, О.М. Васильченко, Ю.В. Мисик, С.А. Мироненко, Ю.Г. Кожанов,) здобувачі мають змогу проходити практику на підприємствах ПАТ «Київхліб», Об'єднання «Укрхлібпром», ПАТ «Цар Хліб», ТОВ УССП «Київський обласний хлібопекарський комплекс», ПАТ «Теремно-Хліб», ЗАТ «Житомирські ласощі» тощо.

Для підвищення якості підготовки та інтеграції навчального процесу з виробництвом, за підтримки генерального директора «Київхліб» П.М. Пархоменко та директора хлібозаводу № 12 В.В. Малиновського було відкрито філію кафедри на хлібокомбінаті № 12 ДП ВАТ «Київхліб». На філії проводили лабораторні та науково-дослідні роботи, практику. Починаючи з 1991р. на кафедрі за сумісництвом постійно працював і продовжує свою науково-педагогічну діяльність В.В. Малиновський.

Наукова робота кафедри розпочалась з досліджень професорів А.А. Міхелева та І.М. Ройтера. Професору А.А. Міхелеву належать праці з дослідження процесів тепло-масообміну під час випікання хліба та борошняних кондитерських виробів, хлібопекарських печей та їх удосконалення. З 1966 р. на замовлення Міністерства харчової промисловості УРСР при кафедрі була створена та існувала більше 20 років Галузева науково-дослідна лабораторія хлібопекарських і кондитерських печей. Завдяки її діяльності на підприємствах України, колишнього СРСР та країн Східної Європи було впроваджено удосконалене обладнання (печі ПХУ, РЗ-ХПУ).

Напрямок інтенсифікації технологічних процесів та використання нетрадиційної сировини в технології хлібобулочних і макаронних виробів започаткував професор І.М. Ройтер, який продовжила та розвинула професор В.І. Дробот. Дослідження технологій різних груп кондитерських виробів розвинула професор А.М. Дорохович. Розроблення інноваційних технологій харчоконцентратного виробництва було започатковано професором В.М. Ковбасою. Значно поглибились дослідження технології макаронних виробів завдяки професору В.Г. Юрчак.

Постійна співпраця з фахівцями підприємств дала змогу викладачам застосувати свої знання на практиці, знайомитися з сучасними технологіями, впроваджуючи всі новинки у навчальний процес. Багато досліджень було проведено професором В.І. Дробот на «Дослідному хлібозаводі» (сучасний цех №4 ПАТ «Київхліб»). Роки плідної співпраці пов'язують професора А.М. Дорохович з «Київською кондитерською фабрикою ім. К. Маркса», на якій певний час також функціонувала філія кафедри. Розробку нових рецептур екструзійних сухих сніданків проводив професор Ковбаса В.М. у співпраці з колективом підприємства «Сіріалія Україна» (м. Бориспіль). Багаторічна співпраця щодо розроблення нових технологій зумовила формування на кафедрі чотирьох основних напрямків науково-дослідної роботи.

У 2019 р. на кафедрі працювало 22 викладачі, багато з яких залучені до роботи у спеціалізованих вчених радах із захисту дисертацій в НУХТ, ХДУХТ та ОНАХТ, входять до складу редколегій наукових журналів, приймають участь у роботі дегустаційних комісій, оргкомітетів міжнародних конференцій тощо. Інноваційні розробки вчених кафедри демонструються на всеукраїнських і міжнародних виставках, впроваджуються у виробництво та відзначені нагородами конкурсів «Солодкий тріумф» і «Всеукраїнської дегустаційної комісії України». Вагомим здобутком було присвоєння звання Лауреатів державних премій в галузі науки професорам В.І. Дробот та В.М. Ковбасі у 2017 р.

Розвитку науки і техніки, розширенню міжнародного співробітництва, сприяє організація колективом кафедри Міжнародних науково-практичних конференцій на базі галузевих виставок «Хліб-Кондитер-Експо» та «Sweets&Bakery Ukraine». Неодноразово проводилися конференції в

університеті, зокрема, «Використання заквасок у технології хлібобулочних виробів» за участі фахівців з Німеччини та Фінляндії.

Результати праці колективу відображають 25 монографій, підручників та навчальних посібників, понад 2000 наукових статей, більше 280 авторських свідоцтв і патентів.

Велику увагу на кафедрі приділяють вихованню молоді. У 1990 р. було створено спеціалізовану аудиторію «Музей хліба», що сприяє вихованню у студентів любові до майбутньої професії. Проводяться тематичні вечори («Сім чудес України», «Свято хліба» та ін.), організовуються екскурсії на підприємства, фахові виставки тощо.

Проявити свої знання та позмагатися за звання кращого технолога здобувачі можуть в щорічному конкурсі «Кращий технолог» (серед бакалаврів) та «Кращий технік-технолог» (серед студентів коледжів НУХТ). Приємно відзначити значну підтримку керівництва ПАТ «Київхліб» та УССП «Київський обласний хлібопекарський комплекс» в проведенні другого туру конкурсу в умовах виробництва із залученням до роботи у конкурсній комісії фахівців підприємств.

Споглядаючи через роки на трудовий та науковий шлях колективу вклоняємося кожному, хто доклав зусиль до створення кафедри, її розвитку та удосконаленню навчального процесу, поглибленню наукової роботи, вихованню студентів. Колектив кафедри дав путівку у життя багатьом своїм учням. Сподіваємося, що здобутки, отримані за 70 років будуть шанобливо оберігатися та примножуватися, продовжуватимуться дружні стосунки та зв'язок з провідними фахівцями галузі задля удосконалення підготовки фахівців.