

Вища освіта – сучасно і якісно

Хто з сьогоднішніх випускників шкіл не мрія стати студентом? В усі часи це вважалось престижним. Отримати сьогодні вищу освіту – не проблема. В Україні відкрилося стільки академій, університетів, коледжів і тому подібного, що скоріше з'явиться проблема щодо вибору закладу, ніж здобуття освіти. Однак пройшли ті часи, коли спрацьовував не стільки отриманий диплом, скільки його „обкладинка”. Тепер роботодавці хочуть мати працівників із якісними знаннями. Де ж такі отримати?

Національного університету харчових технологій (НУХТ) – єдиний в Україні технологічний університет, що здійснює підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів „молодший спеціаліст”, „бакалавр”, „спеціаліст” і „магістр” з 30 спеціальностей та 26 спеціалізацій для харчової, фармацевтичної, мікробіологічної та інших галузей агропромислового комплексу та харчового машинобудування країни.

Сьогодні перспективно бути спеціалістом харчової промисловості, яка була й залишається базовою галуззю народного господарства тому, що покликана задовольняти потреби людей у харчових продуктах. При цьому бурхливий розвиток в останні роки ринку алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв та вина свідчить про те, що фахівці бродильної галузі, яких готує **кафедра біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв** Національного університету харчових технологій, будуть бажаними на багатьох підприємствах харчової промисловості.

Національний університет харчових технологій запрошує до вступу випускників середніх шкіл, коледжів, ліцеїв, гімназій, робітників підприємств, демобілізованих воїнів і готує фахівців (бакалаврів, спеціалістів і магістрів) із спеціальності 7.091704 “Технологія бродильних виробництв та виноробства” за трьома спеціалізаціями:

1. Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв.
2. Технологія спирту та лікєро-горілочаних виробів.
3. Технологія вина..

Для фахівців даної спеціальності важливо оволодіти сучасними спеціальними знаннями бродильних виробництв – біохімією вина, пива, спирту, мікробіологією харчових продуктів, контролем якості сировини і готових продуктів, системами автоматизованого проектування підприємств галузі на базі фундаментальних дисциплін, які також викладаються в Національному університеті харчових технологій, – органічної та неорганічної, аналітичної та фізколоїдної хімії, математики та фізики.

Випускники кафедри БПБЕН володіють комплексом загальноінженерних знань з процесів і апаратів, обладнання, промислового будівництва, деталей машин і механізмів, автоматизації і комп'ютеризації технологічних процесів бродильних виробництв, теплотехніки, санітарної техніки, протипожежної техніки та безпеки життєдіяльності, що робить їх фактично універсальними фахівцями інженерного профілю.

При визначенні рейтингу будь-якого навчального закладу основними показниками є забезпеченість висококваліфікованим викладацьким складом, наявність сучасних лабораторій та обладнання, нормативне і методичне забезпечення, можливість одержання реальних практичних знань студентами під час виробничних практик. По всіх цих показниках НУХТ займає одне з перших місць серед вузів нашої країни. Особливо слід підкреслити високий професіоналізм та кваліфікованість викладачів НУХТ і зокрема кафедри БПБЕН. Так, на кафедрі біотехнології продуктів бродіння екстрактів і напоїв викладає 6 професорів, докторів наук, 3 з яких є лауреатами Державної премії України в галузі науки та техніки, 12 доцентів, кандидатів технічних наук, 2 асистенти.

Сучасний освітній заклад неможливо уявити собі без поєднання навчання і науки, без впровадження в навчальний процес результатів наукових досліджень, сучасних освітніх, комп'ютерних та інформаційних технологій, без творчого наукового пошуку викладачів та студентів.

Викладачі кафедри БПБЕН Національного університету харчових технологій мають високий не лише викладацький, а і науковий потенціал.

Так, тільки за роки незалежності України викладачами нашої кафедри одержано понад 50 патентів України. Знаходячись в авангарді науково-технічного прогресу, викладачі кафедри проводять масштабні дослідження в технологіях бродильних виробництв, в яких також мають можливість приймати участь і студенти. Зокрема, це наукові розробки в технології харчового, технічного спирту, паливного етанолу, безалкогольних напоїв.

Співробітники випускової кафедри біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв на сучасному рівні підготували та видали як для студентів, так і для працівників бродильної галузі, підручники по технології спирту, пива, вина, безалкогольних напоїв та екстрактів з рослинної сировини. Викладачі кафедри також проводять інтенсивну підготовку навчальних посібників, курсів лекцій, методичних рекомендацій для студентів різних форм навчання.

Кафедра біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв щільно співпрацює з провідними підприємствами бродильної галузі. Серед таких підприємств є ЗАТ “Оболонь”, ККЗБН “Росинка”, ВАТ ПБК „Славутич“, Рогань”, фірма „Союз-Віктан” ЛТД, об’єднання “Кримрадгоспвинпром” та більшість заводів спиртової промисловості. Ці та багато інших відомих підприємств та фірм є також базами практики для студентів кафедри.

До послуг студентів НУХТ сучасні лабораторії, обладнані комп’ютерною технікою, найкращою контрольно-вимірювальною апаратурою. Студенти кафедри мають можливість проводити новітні наукові дослідження під керівництвом найвідоміших вчених і продовжити, за бажанням, навчання в магістратурі, аспірантурі та докторантурі.

В результаті одержання відповідних знань спеціаліст із спеціальності **“Технологія бродильних виробництв і виноробства “ буде спроможним успішно працювати** на солодових, пивоварних, спиртових, лікєро – горілчаних, виноробних та дріжджових заводах, в науково-виробничих об’єднаннях, конструкторських, проектних і науково-дослідних організаціях, контрольно-виробничих лабораторіях, галузевих міністерствах і відомствах,

кращих фірмах, вищих і середніх навчальних закладах відповідного профілю, займаючи посади директора підприємства, головного інженера, головного технолога, інженера-технолога, інженера –хіміка, майстра цеху, завідуючого виробництвом, начальника зміни, завідуючого лабораторією, начальника відділу технічного контролю, начальника цеху, наукового співробітника, інженера проектних організацій, науково-дослідних інститутів та вузів, викладача в коледжах та технікумах всіх рівнів акредитації.

Випускники нашої кафедри є бажаними спеціалістами на підприємствах галузі. Про це свідчить той факт, що керівництво та виробничий персонал таких гігантів вітчизняної харчової промисловості як пивзаводи “Оболонь”, “Славутич”, “Рогань”, “Колос”, Косарського, Ладизинського спиртзаводів, виноробних заводів: “Коктебель”, “Таврида” (Крим), “Таврія” (Нова Каховка) та заводів шампанських вин – Київський “Столичний”, “Новий Світ” (Крим) та Артемівський (Донецька область), одержали дипломи у нашому вузі. При цьому також слід відмітити, що заробітна плата фахівців даних підприємствах значно перевищує середні показники на підприємствах інших галузей народного господарства країни.

Характеризуючи нашу галузь треба мати на увазі, що бродильні, тобто біотехнологічні виробництва на сьогоднішній день інтенсивно розвиваються. І це часто обумовлено тим, що закордонні фірми вважають перспективним вкладання коштів у розвиток вітчизняних підприємств цієї галузі.

Отже, шановні абітурієнти, зробіть вірний вибір на все життя і приходьте навчатись на кафедру біотехнології продуктів бродіння, екстрактів та напоїв НУХТ зі спеціальності 7.091704 "Технологія бродильних виробництв та виноробства"

Форма навчання – денна та заочна.

Підготовка фахівців проводиться за рахунок коштів державного бюджету, а також за рахунок юридичних і фізичних осіб (контрактна форма).

Всю інформацію щодо прийому документів від абітурієнтів ви можете отримати, зателефонувавши до приймальної комісії НУХТ.