

**Інноваційні підходи НУХТ до підготовки фахівців для
хлібопекарської та кондитерської промисловості
Ковбаса В.М., Фалендиш Н.О., Терлецька В.А.**

Історія Національного університету харчових технологій бере початок з другої половини XIX століття і тісно пов'язана з історією розвитку цукрової промисловості. Створення навчального закладу для підготовки професійних технологів, стало у другій половині XIX ст. нагальною потребою. 15 лютого 1884 року на засіданні Київського відділення Російського імператорського технічного товариства прийнято рішення про відкриття у м. Сміла технічних класів на базі училища графів Бобринських – відомих в Україні цукрових магнатів, справжніх реформаторів цукроваріння. Результатом цього рішення стало подання від 22 березня 1884 року до Попечителя Київського навчального округу щодо отримання дозволу на відкриття класів, до якого додавався проект статуту, підготовлений М.А. Бунге.

Після погодження з київським губернатором такий дозвіл був отриманий. Циркуляром № 3279 від 16 квітня 1884 року Попечитель Київського навчального округу дозволяв відкриття у м. Сміла дворічних технічних класів. Таким чином, був започаткований перший в історії Російської імперії технічний навчальний заклад для підготовки техніків-хіміків і майстрів цукрового виробництва.

У 1930 році на базі Смілянського інституту цукрової промисловості, а також цукрових факультетів Кам'янець-Подільського хімічного інституту і Київського політехнічного інституту було створено Київський інститут цукрової промисловості (КІЦП).

І вже у 1935 році назва навчального закладу була змінена на Київський технологічний інститут харчової промисловості ім. А.І. Мікояна, з якою впродовж 55 років він не лише здобув визнання і посів чільне місце у вищій школі колишнього Радянського Союзу, але і був знаний далеко за його межами.

На теперішній час Національний університет харчових технологій - навчально-науковий комплекс технічного профілю, де здійснюється підготовка висококваліфікованих фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів "бакалавр", "спеціаліст" і "магістр" за 215 освітніми програмами для бродильної, цукрової, хлібопекарської, кондитерської, м'ясо-молочної, консервної, фармацевтичної і мікробіологічної промисловості, інших галузей агропромислового комплексу та харчового машинобудування країни. Відомий НУХТ і кваліфікованими спеціалістами у галузі технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи, автоматизації і комп'ютерних систем, енергетики та енергоменеджменту, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, економіки і менеджменту, У комплексі здобувають знання близько 30 тисяч студентів та слухачів денної та заочної форм навчання

У 2014 році своє 65-річчя буде відмічати кафедра технології хлібопекарських та кондитерських виробів, яка є однією із провідних в

університеті. Кафедра технології хлібопекарських та кондитерських виробів заснована у 1949 році, підготовка фахівців розпочалася з 1950 року. За роки існування кафедри назва її змінювалася декілька раз, що було пов'язано із розширенням напрямів підготовки спеціалістів, кількості спеціальностей та спеціалізацій.

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 харчових концентратів.

Підготовка висококваліфікованих фахівців забезпечується високим рівнем кваліфікації викладацького складу кафедри: на кафедрі працює 6 професорів та 11 доцентів. 100 % викладачів мають наукові ступені доктора або кандидата наук, В.І. Дробот є членом-кореспондентом Української академії аграрних наук. 60 % викладачів мають великий практичний досвід роботи на виробництві, що позитивно впливає на якість підготовки фахівців.

Нині, в умовах принципової перебудови і удосконалення організації навчально-виховного процесу у вищих навчальних закладах освіти, кафедра технології хлібопекарських і кондитерських виробів працює на користь тих форм, які створюють умови для розвитку у майбутніх фахівців здатності до самоосвіти, високої професійної мобільності, до самостійного прийняття рішень, розв'язання нестандартних ситуацій.

Кафедра посідає провідне місце у системі підготовки у системі підготовки кадрів вищої кваліфікації, постійно займається науковою роботою та веде активний пошук способів впровадження одержаних результатів у виробництво. Викладачі кафедри разом із аспірантами, магістрантами та студентами активно працюють над кафедральною держбюджетною науково-дослідною тематикою: “Застосування нетрадиційної сировини і добавок з метою покращення хлібопекарських властивостей борошна, інтенсифікації технологічного процесу, надання виробам оздоровчої та профілактичної дії”. Результати наукової роботи активно впроваджуються у навчальний процес при вивченні таких дисциплін: “Інноваційні технології галузі”, “Моделювання та створення інноваційних продуктів харчової промисловості” та інші, постійно висвітлюються у періодичних виданнях нашої країни та зарубіжжя, захищені сотнями патентів і підтверджені високими фаховими нагородами. Основні наукові розробки кафедри щодо виробів оздоровчо-профілактичного призначення увійшли у збірник “Інноваційні розробки НУХТ”.

У 1964 р. на кафедрі розпочався прийом в аспірантуру, куди щороку пропонувалося 3-5 найкращих студентів. Всього за період існування на кафедрі захищено понад 80 кандидатських і 7 докторських дисертацій.

Традиційними стали проведення наукових семінарів, на яких заслуховуються наукові надбання кафедри. В їх роботі приймають участь науковці практично всіх кафедр НУХТ, наукових-дослідних інститут та ВНЗ Києва та України, країн СНД, виробничники.

Кращі розробки кафедри отримують найвищі нагороди на щорічних Міжнародних спеціалізованих виставках хлібопекарської та кондитерської промисловості, традиційними співorganizаторами і учасниками яких є НУХТ та кафедра безпосередньо: "SWEETS & BAKERY UKRAINE", «Хліб/КондитерЕкспо». Завдяки своїм масштабам і широті охоплення питань галузі, «Хліб/КондитерЕкспо» поправу вважається провідною виставковою подією України в хлібопекарській і кондитерській сфері.

У рамках проведення виставок кафедра технології хлібопекарських та кондитерських виробів є ініціатором та співorganizатором Науково-практичних конференцій, де науковці кафедри: професори Ковбаса В.М., Дробот В.І., Дорохович А.М. діляться з виробничниками новими розробками та інноваціями щодо хлібопекарської, кондитерської та харчоконцентратної продукції.

Кафедра веде постійний пошук інноваційних підходів у інтенсифікації навчального процесу та підготовки фахівців вищої кваліфікації. Поставивши завдання забезпечити навчальний процес україномовною літературою, викладачі кафедри за останні роки видали довідник, підручник, навчальний посібник, лабораторний практикум та задачник з хлібопекарського виробництва, а також підручник з технологія карамелі та шоколаду. Всі дисципліни, що читаються викладачами кафедри, забезпечені методичними розробками, в т.ч. і в електронному вигляді. В практиці кафедри застосування електронних засобів тестування знань студентів та мультимедійних лекцій.

Виконання курсових та дипломних проектів студентів практично на 100% забезпечується використанням комп'ютерних технологій. Частина дипломних проектів виконується по замовленню підприємств.

Викладачі кафедри готують також фахівців й у регіональних науково-методичних центрах НУХТ – заочних факультетах університету при Кам'янець-Подільському коледжі харчової промисловості, Львівському державному коледжі харчової і переробної промисловості, Сумському технікумі харчової промисловості, Свалявському технічному коледжі та Сімферопольському коледжах. Кафедра є організатором щорічних науково-методичних семінарів для педагогічних працівників коледжів і технікумів навчального комплексу НУХТ. Метою проведення їх є покращення підготовки фахівців для хлібопекарської та кондитерської галузі. Основними питаннями науково-методичних семінарів є сучасні підходи в організації навчального процесу.

Для підвищення якості підготовки фахівців, інтеграції навчального процесу у виробництво традиційним є щорічні конкурси «Кращий технік-технолог хлібопекарського та кондитерського виробництва» серед студентів 4 курсу та «Кращий технолог» серед студентів 5 курсу факультету хлібопекарських і кондитерських виробництв, який проходить за сприянням керівників хлібопекарських підприємств. В проведенні таких конкурсів залучаються і студенти коледжів та технікумів навчального комплексу НУХТ.

Зберігаючи та розвиваючи позитивний досвід вітчизняної освіти, університет, а відповідно і кафедра технології хлібопекарських та кондитерських виробів сприймає і запроваджує найкращі світові стандарти підготовки фахівців. Це забезпечує соціальну захищеність випускників, підвищений попит на них у промисловості та бізнесі. Постійно зростає також конкурс абітурієнтів при щорічному наборі студентів.