

1. Становлення кафедри технології консервування в Національному університеті харчових технологій

**Марія Кононенко, Олександр Шешлюк, Андрій Слізовський,
Олександр Бессараб, Марія Жепліньська**
Національний університет харчових технологій

В університеті проводилась робота по розробці нових видів молочної та м'ясної продукції, здійснювались дослідження з переробки плодів та овочів для отримання консервованих продуктів. Тому виникла потреба у фахівцях галузі переробки плодів і овочів. У зв'язку з цим в 1998 р. кафедрою процесів і апаратів харчових виробництв під керівництвом завідувача кафедри, доктора технічних наук, професора Малежика Івана Федоровича було введено нову для університету спеціальність «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» і кафедра стає випусковою. З 2000 року кафедра отримує назву «Процеси і апарати харчових виробництв та технології консервування» (рішення Вченої ради університету, протокол №8 від 30 березня 2000р.).

Відповідальність за проведення освітньої діяльності за освітньо-кваліфікаційними рівнями «Спеціаліст» 7.05170107 і «Магістр» 8.05170107 «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» було покладено на завідувача кафедри Малежика Івана Федоровича.

В 2011 році за рішенням Вченої ради університету (протокол №10 від 26 травня 2011р.) кафедру процесів і апаратів харчових виробництв та технології консервування реорганізовано і створено дві нових кафедри, одна з яких кафедра технології консервування. Відповідальність за проведення освітньої діяльності за спеціальностями 7.05170107 і 8.05170107 «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» покладено на кафедру технології консервування, завідування якої здійснює кандидат технічних наук, професор Бессараб Олександр Семенович.

Підготовка спеціалістів та магістрів за спеціальністю 7.05170107, 8.05170107 «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» проводиться на факультеті бродильних, консервних і цукрових виробництв. Кількість професорсько-викладацького складу становить 8 осіб, з них докторів наук - 1, професорів - 2, кандидатів наук, доцентів - 5, без вченого ступеня - 1 особа.

З 2002 року кафедра готує кваліфікованих фахівців, здатних прогнозувати ситуацію, застосовувати новітні технології, мати особисті лідерські якості. За 11 років випущено 189 спеціалістів та магістрів денної форми навчання та 96 фахівців, що закінчили вуз на заочній формі навчання.

В 2003 році вперше дипломи магістрів зі спеціальності «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» отримали випускники кафедри Попова Н.В., Матко С.В. та Левківська Т.М., які потім успішно захистили кандидатські дисертації на вчену ступінь кандидата технічних наук на даний часпрацюють в університеті.

Нині є велика потреба у фахівцях галузі переробки плодів і овочів. Сучасна методика навчання студентів органічно поєднує теорію з практичною діяльністю. З третього курсу студенти денної та заочної форм навчання вивчають ряд спеціальних дисциплін, займаються науково-дослідною роботою, розробляють рецептури нових продуктів, у тому числі оздоровчого і профілактичного призначення, виступають з доповідями на міжнародних конференціях як в НУХТі, так і далеко за її межами.

Науково-дослідна робота на кафедрі виконується за двома університетськими напрямками: «Розроблення наукових основ технологічних процесів харчових, мікробіологічних і фармацевтичних виробництв з метою створення високоефективних технологій та обладнання, засобів механізації та автоматизації» та «Розроблення технологій харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії».

Набуті знання остаточно закріплюються під час проходження технологічної та переддипломної практик на сучасних підприємствах України. Це все дає можливість нашим випускникам стати спеціалістами чи магістрами широкого профілю. Добре знаючи новітні технології не тільки консервування продуктів, а й технології зберігання, сушіння та заморожування плодів і овочів, випускники можуть відкрити власний бізнес або обіймати керівні посади на консервних заводах, фруктоовочесховищах, супермаркетах – скрізь, де є потреба в застосуванні теплового оброблення, ферментації чи холоду. Після закінчення магістратури здібні студенти продовжують свій навчальний шлях вже як аспіранти, що в подальшому призведе до захисту дисертації і робота в університеті, або ж робота в науково-дослідних інститутах, конструкторських бюро тощо.