

Резніченко Юрій Миколайович, к.т.н., доцент, НУХТ

Логвін Володимир Матвійович, д.т.н., професор, завідувач кафедри технології цукру і підготовки води, НУХТ, 044-287-94-17, 044-288-34-05.

## **ПРО ПІДГОТОВКУ ФАХІВЦІВ ДЛЯ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Кафедра технології цукру і підготовки води — єдина кафедра в системі вищої освіти України, яка у 2008 році відзначила своє 110-річчя.

За роки свого існування для потреб цукрової промисловості та інших галузей на кафедрі було підготовлені понад 6100 інженерів-технологів. Випускники кафедри – ціла плеяда провідних фахівців галузі.

Як випускова, кафедра здійснює підготовку висококваліфікованих фахівців ОКР бакалавр напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ОКР спеціаліст спеціальності 7.05170111 "Технології цукру та полісахаридів", ОКР магістр спеціальності 8.05170111 "Технології цукру та полісахаридів" та ОКР магістр спеціальності 8.05170110 "Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв".

На кафедрі ведеться підготовка кандидатів і докторів наук через аспірантуру і докторантуру. Працює спеціалізована вчена Рада по захисту докторських і кандидатських дисертацій. На сьогоднішній день кафедра технології цукру і підготовки води єдина в Україні, яка готує фахівців із вищою освітою для роботи в цукровій та крохмалепатоковій галузях і для потреб інших напрямків харчової промисловості. Технології отримання цукру, цукристих речовин та крохмалепродуктів є найскладнішими серед харчових технологій, тому рівень теоретичної та практичної підготовки випускників кафедри дозволяє їм за потреби без додаткових ускладнень перекваліфікуватися для роботи на інших харчових підприємствах.

Випускники спеціальності "Технології цукру та полісахаридів" можуть займати не лише керівні посади на цукрових та крохмалепатокових виробництвах (головний інженер, головний технолог, начальник зміни, начальник цеху, завідувач виробництвом, інженер із контролю якості харчових продуктів, тощо), але й наукових співробітників та викладачів освітніх закладів 2-3 рівня акредитації. Також випускники можуть працювати на інших харчових підприємствах.

Студенти кафедри технології цукру і підготовки води навчаються за новими навчальними планами з поглибленою фундаментальною підготовкою. Крім традиційних дисциплін, студенти також вивчають такі дисципліни як основи інформаційних технологій, стандартизацію, сертифікацію та управління якістю харчової продукції. Програмою також передбачено проходження технологічної та переддипломної практик на підприємствах цукрової та крохмалепатокової промисловості, де майбутні спеціалісти мають змогу на практиці перевірити одержані знання.

У 2010 році на кафедрі технології цукру та полісахаридів відкрито нову спеціальність "Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв". У 2011 році кафедра була перейменована у кафедру "Технології цукру і підготовки води".

Випускники кафедри зможуть працювати на харчових підприємствах, водоочисних станціях, лабораторіях якості питної води, науково-дослідних інститутах (академічних та відомчих), проектних організаціях та комерційних структурах, пов'язаних із підготовкою питної води.

Якісна підготовка молодих фахівців для буряко-цукрової галузі є головною задачею кафедри технології цукру і підготовки води Національного університету харчових технологій. За цей період було випущено тисячі фахівців для України, Російської Федерації, Білорусії, Молдови, Куби, Узбекистану та інших країн світу.

Однією із складових частин підготовки бакалаврів, спеціалістів, магістрів є виробнича практика, на якій студенти поглиблюють свої теоретичні знання, набувають навиків керування технологічними процесами. Основними базами практики є цукрові заводи – ТОВ «УК.АЗ. - Дружба», ТОВ «Агрофірма ім. Довженка» ВП «Яреськівський цукровий завод», ТОВ «Подільські цукровари», СП «Капустянський цукор», ТОВ «Носівський цукровий завод», ТДВ «Шамраївський цукровий завод», ТОВ «Пальмірський цукровий завод», ТОВ «Чортківський цукровий завод», ТОВ «Призма14». Після закінчення університету випускники кафедри успішно працюють на цих підприємствах.

На кафедрі працюють висококваліфіковані викладачі і науковці, автори багаточисельних підручників, навчальних посібників і монографій, професори, доктори наук: Рева Л. П., Логвін В.М., Хомічак Л.М., Виговський В.Ю., Олянська

С.П., доценти, кандидати технічних наук: Петриченко І.Б. Клименко Л.С., Пушанко Н.М., Крапивницька І.О., Карпович І.В., Резніченко Ю.М.

Навчання в університеті здійснюється за основними елементами Болонської програми по модульній системі. Підготовка бакалаврів розпочинається з глибокого вивчення фундаментальних дисциплін: неорганічної, органічної, фізичної, колоїдної, біологічної хімії, фізики, вищої математики, технічної мікробіології і закінчується спеціальними дисциплінами. Розпочинаючи з другого курсу студенти вивчають дисципліни, які викладають викладачі кафедри. Велика увага приділяється впровадженню в навчальний процес інформаційних технологій.

З метою постійного удосконалення практичної і наукової підготовки майбутніх випускників, зміцнення зв'язків навчально-виховного процесу з виробництвом і наукою, на кафедрі регулярно організуються зустрічі з провідними фахівцями цукрової промисловості.

Студенти підвищують свої знання в науково-технічній бібліотеці університету, яка забезпечена всією необхідною літературою. Тільки за останні 10 років викладачами кафедри було видано близько 10 підручників і навчальних посібників та монографій з технології цукру та окремих технологічних процесів, які поповнили науковий фонд бібліотеки. Починаючи з другого курсу навчання, студенти поруч з досвідченими викладачами кафедри мають можливість проводити наукові дослідження, готуючись до виконання дипломної або магістерської роботи, що виконуються на п'ятому курсі. Студенти беруть участь у наукових університетських і міжнародних конференціях, творчих конкурсах.

Найкращі студенти факультету, які відмінно навчаються, займаються науковою роботою, або беруть активну участь у студентському житті факультету, отримують іменні стипендії: Верховної Ради, Кабінету Міністрів, ректора НУХТ проф. Кухаренка.

Студенти і магістранти мають можливість не тільки навчатись, а й займатись спортом в чудовому спортивному комплексі, басейні, брати участь в художній самодіяльності.

Наша спеціальність універсальна і потрібна державі, випускники після закінчення університету можуть працювати не тільки на підприємствах харчової

промисловості, ай в науково-дослідних та проектних інститутах, спільних підприємствах та закордонних фірмах.

Тож шановні працівники підприємств галузі, запрошуємо Вас до вступу на заочну форму навчання Національного університету харчової промисловості по спеціальності «Технології цукру та полісахаридів» і ваших дітей на денну форму навчання за рахунок держбюджету та коштів фізичних і юридичних осіб.