

# ОСВІТНЯ ДІЯЛЬНІСТЬ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

До 130-річчя НУХТ

Грек О.В., к.т.н., доц., Осьмак Т.Г., к.т.н., доц.  
Національний університет харчових технологій

Кафедра технології молока і молочних продуктів розпочала свою діяльність у 1967 р. За цей час для потреб молочної галузі було підготовлено понад 3000 висококваліфікованих фахівців – і без перебільшення можна стверджувати: провідні спеціалісти молочних підприємств України – випускники нашого університету!

З 1998 р. університет перейшов на багатоступеневу підготовку фахівців за освітньо-кваліфікаційними рівнями: бакалавр, спеціаліст, магістр. Переважна більшість випускників отримують два диплома - бакалавра з напрямку «Харчові технологи та інженерія» та спеціаліста (магістра) зі спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки молока».

В 2013 р. кафедра пройшла чергову акредитацію за IV рівнем (Ліцензія АЕН№270183 від 02.07.2013). Висококваліфікованих спеціалістів готують: один професор, доктор технічних наук та сім доцентів, кандидатів технічних наук. На кафедрі функціонує аспірантура з підготовки науковців для кадрового забезпечення університету та інших навчальних закладів і науково-дослідних інститутів. Щороку у спеціалізованій вченій раді університету зі спеціальності 05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів та

продуктів з гідробіонтів проходять захисти кандидатських і докторських дисертацій.

На замовлення підприємств молочної промисловості, а також Асоціації Українських виробників морозива «Українське морозиво та заморожені продукти» на базі спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки молока» у 2003 р. відкрито спеціалізацію «Технології морозива-

## Можливості випускові) кафедри

Із грудня 2003 р. університет є членом Асоціації виробників морозива «Українське морозиво», а з березня 2004 р. - СПІЛКИ молочних підприємств України. Це розширило можливості випускової кафедри брати участь у галузевих виставках, конкурсах, науково-дослідних семінарах, роботі дегустаційних комісій.

Основним пріоритетом діяльності колективу кафедри технології молока і молочних продуктів є поглиблення фундаментальної

та спеціальної підготовки студентів, орієнтація їх на світовий рівень розвитку галузі. Викладачі кафедри активно працюють над вдосконаленням і розширенням навчально-методичної бази для спрощення вивчення нових спеціальних дисциплін

Викладачі кафедри є: аудиторами Системи сертифікації CERTEX з якості харчової продукції, членами секції легкої та харчової промисловості комітету державних премій України в галузі науки і техніки, дегустаційної комісії з якості оцінки наповнювачів Асоціації Українських виробників морозива і заморожених продуктів, науково-методичної комісії МОН України, Центральної галузевої дегустаційної комісії з оцінки якості продуктів дитячого харчування.

## Науковий потенціал і патенти

Значимість наукових розробок у виробництві харчових продуктів на сучасному етапі розвитку переробної промисловості невідносно зростає. Науковий потенціал кафедри технології молока і молочних продуктів дозволяє вирішувати актуальні завдання на замовлення підприємств молочної промисловості, а також окреслювати перспективи галузі,

В цілому, науково-дослідна робота кафедри проводиться з держбюджетною тематикою «Розроблення ресурсозощаджуючих технологій молочних продуктів профілактичної дії», в рамках якої виконуються певні перспективні напрямки (рис.1). Заплановані напрямки роботи передбачають створення наукової бази для розробки новітніх ресурсо- і енергоощаджувальних технологій молочних продуктів з використанням нетрадиційної



рослинної сировини та функціональних інгредієнтів. Науковий потенціал кафедри постійно зростає. Так, тільки за останній рік науковцями кафедри одержано понад 20 патентів України, опубліковано більше 50 наукових статей у вітчизняних і закордонних періодичних виданнях, що входять до наукометричних баз Index Copernicus, Ulrich periodical, Agris, видано два навчальних підручника і посібника для забезпечення навчального процесу, а також для підвищення кваліфікації спеціалістів реального сектору.

Загалом за 2008-2013 рр. співробітниками кафедри видано п'ять навчальних посібників: «Технологія морозива» (Поліщук Г.Є., Гудз І.С.), «Технології сиру кисломолочного та сиркових виробів» (Грек О.В., Скорченко Т.А.), «Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки» (Грек О.В., Поліщук Г.Є., Онопрійчук О.О.), «Технологія дитячих молочних продуктів» (Скорченко Т.А., Грек О.В.), «Хімічний екпад і фізичні характеристики молочних продуктів» (Скарбовічук О.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Чернюшок О.А., Федоров В.Г.) та два підручники «Технологія комбінованих продуктів на молочної основі» (Грек О.В., Скорченко Т.А.), «Технологія отримання та первинного оброблення молока» (Кочубей-Литвиненко О.В., Ющенко Н.М.), в які було включено не тільки класичні технології та устаткування, а й інноваційні - за матеріалами наукових публікацій та розробки кафедри.

### Зв'язки з провідними закладами

Щороку в університеті проводяться міжнародні наукові конференції - «Технічні науки, стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей» та «Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті». Науковці, що працюють над проблемами розвитку та удосконалення молочної промисловості, мають можливість обмінятися досвідом під час роботи підсекції «Технологія молока і молочних продуктів».

Співробітники випускової кафедри технології молока і молочних продуктів підтримують зв'язки з провідними навчальними закладами Росії, Польщі, Болгарії, Білорусії з метою гармонізації навчальних планів і програм основних навчальних дисциплін і удосконалення практичної підготовки фахівців.

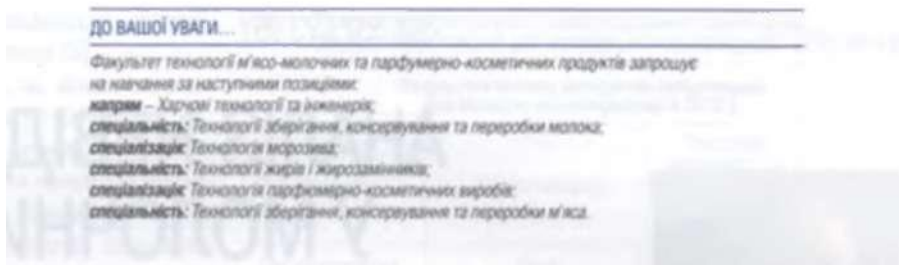


Рис. 1. Напрямки держбюджетної тематики кафедри технології молока і молочних продуктів

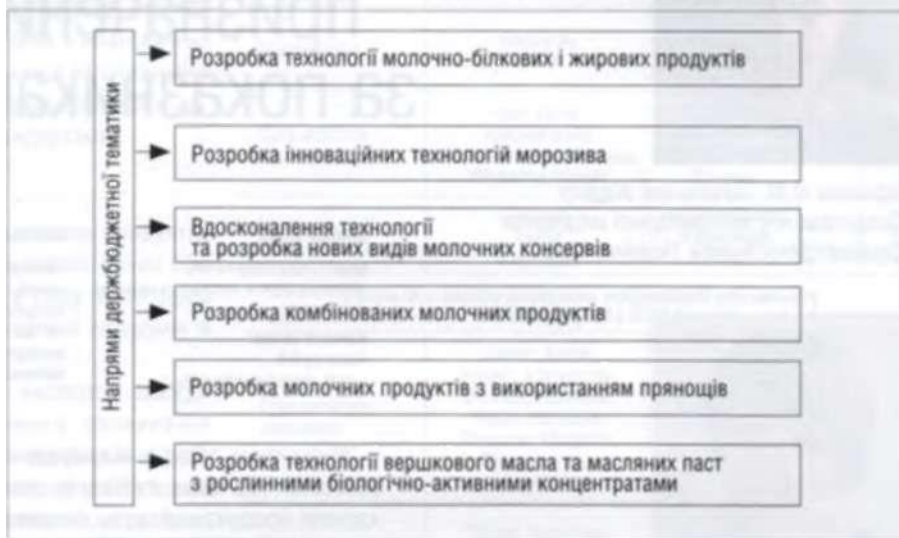
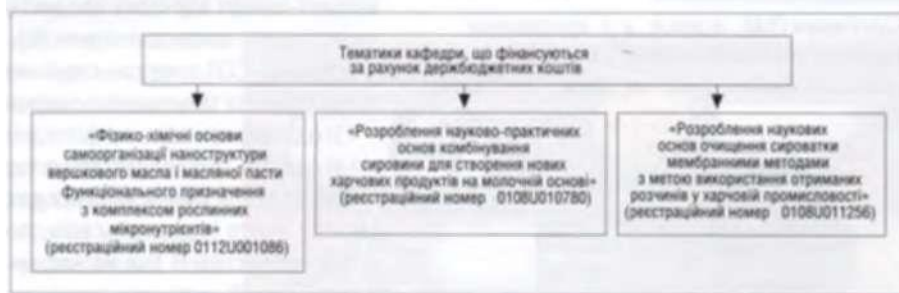


Рис. 2. Тематики кафедри технології молока і молочних продуктів



### Унікальні види молочних продуктів

Кафедра бере активну участь у виставках та експозиціях. Так, у 2013 р. співробітники виступили у Міжнародній виставці «Світ морозива та холоду & Молочна і м'ясна індустрія XXI століття», на якій були представлені наступні проекти нормативної документації на сучасні види морозива:

- морозиво молочно-овочеве «Сонечко» та «Сонячне» (ТУ У 15.5-02070938114:2011 «Морозиво молочно-овочево та овочево»);
- морозиво молочне "Аромо-блюз", «Східна квітка», «Пелюстки троянди» та «Блюз» (ТУ У 15.5-02070938113:2011 «Морозиво з рослинними екстрактами»);
- морозиво «Мюслі яблучно-горіхове» (ТУ У 15.5-02070938118:2011 «Морозиво плодово-ягідне»);

- морозиво-щербет «Яблучко» (ТУУ15.5-02070938119:2011 «Щербет\*»); Морозиво «Колосок» (ТУ У 15.5-02070938121:2011 «Морозиво з комбінованим складом сировини»);

- морозиво «Золоте зернятко» (ТУ У 15.5-02070938121:2011 «Морозиво з комбінованим складом сировини»).

Упродовж останніх двох років співробітники кафедри беруть участь у виконанні трьох держбюджетних тематик (рис. 2).

Усі наукові напрями роботи викладачів кафедри присвячені актуальним та нагальним потребам створення нових видів молочних продуктів для споживачів з різними потребами, а також удосконаленню існуючих технологій і розробці рекомендацій із впровадження нових продуктів у промислове виробництво.