

## 70-ЛЕТНИЙ ЮБИЛЕЙ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НУПТ

В.Н. Ковбаса, А.Н. Грищенко

В 2019 году исполняется 135 лет со дня основания Национального университета пищевых технологий. Первый шаг к основанию учебного заведения был сделан в 1884 году, когда на заседании Киевского отделения Российского императорского технического общества было принято решение об открытии технических классов на базе училища графов Бобринских в городе Смела. Тогда было основано специализированное техническое учебное заведение для подготовки технологов, химиков и мастеров сахарного производства.

За период своей 135-летней истории высшее учебное заведение прошло достойный путь и сумело стать настоящей кузницей научных и технических кадров пищевой промышленности Украины. Свидетельством этого можно считать то, что весной 1917 года Смелянские классы решением Министерства народного образования получили статус среднего химико-технического училища, которое через несколько лет было реорганизовано в техникум пищевой промышленности. Учитывая высокий уровень подготовки специалистов и активную научную деятельность коллектива техникума, в 1929 году на его базе был создан Смелянский сахарный институт. Впоследствии, в результате присоединения к Смелянскому институту сахарной промышленности сахарных факультетов Каменец-Подольского химического института и Киевского политехнического института, его реорганизовали в Киевский институт сахарной промышленности (КИСП).

В 1933 г. в состав КИСП вошло много новых факультетов и кафедр химико-технологического и пищевого профиля. Поэтому КИСП был переименован в Киевский химико-технологический институт пищевой промышленности (КХТИПП), в состав которого вошли три факультета: механический, химико-технологический и экономический. В 1935 году КХТИПП переименовали в «Киевский технологический институт пищевой промышленности им. А.И. Микояна». Под этим названием он получил признание, занял видное место в высшей школе бывшего Советского Союза и был известен далеко за его пределами.

В 1993 году по результатам государственной аккредитации КТИПП был присвоен статус высшего государственного учебного заведения IV уровня и название «Украинский государственный университет пищевых технологий». Учитывая общегосударственное и международное признание результатов деятельности университета, его весомый вклад в развитие

национального образования и науки, в 2002 году Указом Президента Украины университету присвоен статус Национального. С тех пор он носит название «Национальный университет пищевых технологий» (НУПТ).

Современный НУПТ – мощный образовательный и научный центр, в котором обучается около 25 000 студентов. В состав НУПТ, кроме базового учебного заведения в г. Киеве, входят два института последиplomного образования, 11 колледжей, 5 филиалов, расположенных в разных регионах Украины. Среди научно-педагогических работников НУПТ 21 член отраслевых академий НАН Украины, более 150 профессоров и докторов наук, более 480 кандидатов наук, 19 лауреатов Государственной премии Украины, 16 заслуженных деятелей науки и техники и заслуженных работников образования.

В университете функционирует аспирантура, докторантура, где готовят специалистов высшей квалификации, и 7 специализированных ученых советов по защите диссертаций по 14 научным специальностям.

Коллектив университета проводит активную деятельность по налаживанию сотрудничества с иностранными высшими учебными заведениями для обмена опытом преподавания и повышения уровня научных исследований. О признании университета на мировом уровне свидетельствует активное сотрудничество с образовательными учреждениями пищевого профиля Болгарии, Словакии, Беларуси, Франции, Вьетнама, Польши, США, Германии, Великобритании, Нидерландов и др.

Безусловно, достижения университета в рамках страны и признание его на мировом уровне является результатом кропотливой работы и совместных усилий коллективов кафедр, которых в настоящее время в университете более 60. Немало усилий к развитию учебного заведения и повышения качества образования приложил коллектив кафедры технологии хлебопекарных и кондитерских изделий, которая в этом году празднует юбилей – 70 лет.

Работу по созданию кафедры провел декан технологического факультета доцент К.Д. Жура. Первыми преподавателями кафедры были И.М. Ройтер и А.А. Михелев. В течение 23 лет (с 1954 по 1977 гг.) кафедру возглавлял профессор А.А. Михелев. В разные годы кафедру также возглавляли профессор А.Т. Лисовенко, доцент Н.И. Берзина, доцент А.С. Острик. Долгое время кафедрой руководила профессор, член-корреспондент НААН В.И. Дробот. С 2006 года по настоящее время кафедру возглавляет профессор В.Н. Ковбаса.

Во все годы на кафедре работало много высококвалифицированных сотрудников. Среди них: доценты Н.И. Берзина, А.П. Демчук, А.Я.

Коваленко, Е.В. Лях, Л.М. Маркианова, О.А. Руденко-Грицюк, Н.А. Чумаченко, Л.Ю. Годунова, И.А. Сысоев, В.Г. Юрчак, В.И. Теличкун, С.И. Сидоренко, В.М. Ковбаса, А.И. Скорикова, А.Д. Прокопенко, Е.Г. Бондаренко, Л.Н. Неделина, Т.А. Степаненко, Ю.В. Устинов, ст. преподаватель В.У. Кокарева, которые сделали весомый вклад в развитие и совершенствование методической и научной работы, обеспечивали подготовку высококвалифицированных специалистов хлебопекарной и кондитерской промышленности.

За время своего существования кафедра подготовила более 7500 инженеров-технологов – бакалавров, специалистов и магистров. Выпускники, обучавшиеся по специальности, а сейчас по образовательной программе "Технологии хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов", занимают должности государственных служащих, директоров, главных инженеров, начальников смен, заведующих лабораторий, сменных технологов, инженеров-технологов на больших и малых предприятиях, в международных компаниях, связанных с производством хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов не только в Украине, но и за рубежом.

Преподаватели кафедры проводят постоянную работу по модернизации лабораторных, практических и лекционных занятий с применением современных учебных технологий и внедрением передового опыта высших учебных заведений Европы в учебный процесс, в том числе преподавания на иностранном языке. На кафедре оснащены специализированные лаборатории, функционирует хлебопекарная лаборатория «Leipugin», организована работа компьютерного класса. Принимая во внимание развитие во всем мире производства органических продуктов, в 2018 году на кафедре началась подготовка магистров по новой образовательной программе «Технологии органических пищевых продуктов». Также большое внимание уделяется организации практической подготовки на ведущих предприятиях отрасли.

Учебные планы подготовки соискателей высшего образования на кафедре приближены к европейским стандартам. Учитывая опыт европейских высших учебных заведений, в 2015 году в НУПТ была введена заочно-дистанционная форма обучения. Коллектив кафедры разрабатывает и совершенствует дистанционные курсы для студентов, которые учатся в НУПТ и его филиалах.

Научная работа кафедры началась с исследований профессоров А.А. Михелева и И.М. Ройтера. Профессору А.А. Михелеву принадлежит много трудов по исследованию работы хлебопекарных печей и их

усовершенствованию, которые переросли в мощное научное направление разработки прогрессивной технологии и оборудования кондитерского и хлебопекарного производства. В 1966 году при кафедре была создана и существовала более 20 лет Отраслевая научно-исследовательская лаборатория по хлебопекарным и кондитерским печам по заказу Министерства пищевой промышленности УССР.

Мощное направление разработки прогрессивных технологий хлебобулочных и макаронных изделий начал профессор И.М. Ройтер, который продолжила и развила профессор В.И. Дробот. Исследование различных групп кондитерских изделий развила профессор А.Н. Дорохович. Защита докторской диссертации профессора В.Н. Ковбасы положила начало направлению разработки инновационных технологий пищевого концентратного производства. Значительно развились исследования технологии макаронных изделий благодаря профессору В.Г. Юрчак.

В течение нескольких десятков лет коллектив кафедры активно занимается научными разработками отрасли, что обусловило формирование четырех основных направлений научно-исследовательской работы кафедры. Большой вклад в формирование научных достижений осуществили член-корреспондент НААН, профессор В.И. Дробот, профессора А.Н. Дорохович, В.Н. Ковбаса, В. Юрчак, В.И. Оболкина, В.Ф. Доценко, Л.Ю. Арсеньева, которые сформировали свои научные школы. Их разработки внедрены в Украине и известны далеко за ее пределами.

Сегодня научная работа на кафедре проводится по научному направлению университета «Разработка современных энерго- и ресурсосберегающих технологий и нанотехнологий для производства качественных и безопасных пищевых продуктов». В 2017 году весомым достижением было присвоение звания Лауреатов государственных премий в области науки профессорам В.И. Дробот и В.Н. Ковбасе.

Коллектив кафедры всегда беспокоился о подготовке новых научных кадров в аспирантуре и докторантуре. Сегодня на кафедре подготовлено и защищено более 100 кандидатских и 9 докторских диссертаций.

В 2019 году на кафедре работало 22 преподавателя, многие из которых участвуют в заседаниях специализированных ученых советов по защите диссертаций в НУПТ, ХГУПТ (г. Харьков) и ОНАПТ (г. Одесса), входят в состав редколлегии научных журналов, принимают участие в работе дегустационных комиссий, оргкомитетов международных конференций, круглых столов.

На кафедре активно привлекают к научной работе студентов. Под руководством профессоров и доцентов выполнено много студенческих

научных работ, которые неоднократно становились победителями на Всеукраинском и Международном конкурсах студенческих научных работ по пищевым технологиям. Студенты часто занимают призовые места во II этапе Всеукраинской студенческой олимпиады по специальности «Пищевые технологии».

Весомым результатом в деятельности кафедры, которое способствует развитию науки и техники, расширяет международное сотрудничество, является организация международных научно-практических конференций, посвященных проблемам хлебопекарной и кондитерской промышленности, которые проводят на базе отраслевых выставок «Хлеб-Кондитер-Экспо» и «Sweets & Bakery Ukraine». Неоднократно проводились конференции на базе университета, в частности, «Использование заквасок в технологии хлебобулочных изделий» с участием специалистов из Германии и Финляндии.

Инновационные разработки ученых кафедры демонстрируются на всеукраинских и международных конференциях и выставках, внедряются в производство. Множество наград на конкурсе «Сладкий триумф» (который ежегодно проводится в рамках выставки «Sweets&Bakery Ukraine») и «Всеукраинской дегустационной комиссии Украины» (в рамках отраслевой выставки «Хлеб-Кондитер-Экспо») получили изделия, разработанные под руководством профессоров, докторов технических наук А.Н. Дорохович, В.И. Оболкиной, В.И. Дробот и доктора технических наук Ю.В. Камбуловой.

Результаты огромного труда коллектива на научной и образовательной ниве, его вклад в развитие университета отражают 25 монографий, учебников и учебных пособий, более 2000 научных статей, подтверждают более 280 авторских свидетельств и патентов на изобретение.

Большое внимание на кафедре уделяется воспитанию молодежи. Весомым вкладом было создание в 1990 г. аудитории «Музей хлеба», что воспитывает у студентов любовь к будущей профессии, уважительное отношение к хлебным ресурсам. Учитывая современные тенденции развития промышленности, культурных достижений Украины и других государств мира, на кафедре ежегодно разрабатываются планы культурно-массовых мероприятий для соискателей высшего образования. Наставники академических групп постоянно организуют экскурсии в музеи, театры, ботанические сады и парки, на профессиональные выставки и предприятия пищевой промышленности. Важным моментом в организации воспитательной работы является подготовка тематических вечеров («Семь чудес Украины», «Украина туристическая», «Праздник хлеба», «Мой Киев», «Его величество этикет»), которые способствуют не только общему

культурному развитию, но и патриотическому воспитанию молодежи. Проявить свои знания и посоревноваться за звание лучшего технолога соискатели могут в ежегодном конкурсе «Лучший технолог», который проводится среди бакалавров, и «Лучший техник-технолог», который проводится среди студентов колледжей НУХТ. Следует отметить поддержку руководства ПАТ «Киевхлеб» в проведении второго тура этого конкурса на производстве.

Празднуя 70-летний юбилей кафедры, глядя в прошлое и учитывая вклад каждого, кто многое сделал для ее развития, низко кланяемся и благодарим. Желаем коллективу приумножать традиции, сложившиеся в университете и на кафедре, стремиться развивать научные исследования, уверенно шагать вперед, учитывая все современные тенденции в образовании и развитии технологий.