

Національний університет харчових технологій - лідер у підготовці висококваліфікованих фахівців для харчової галузі

Ю.М. Резніченко, доцент кафедри технології цукру і підготовки води, кандидат технічних наук, Національний університет харчових технологій

Л.П. Рева, завідувач кафедри технології цукру і підготовки води, доктор технічних наук, професор, Національний університет харчових технологій

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 технології 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 №9 3279 від 16 квітня 1884 року Попечитель Київського навчального округу дозволив 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 кафедр Київського по-

літехнічного інституту, Харківського і Ленінградського технологічних інститутів, Кам'янець-Подільського хімічного 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 цукрової, бродильної, хлібопекарської, кондитерської, м'ясо-молочної, консервної, фармацевтичної і мікробіологічної промисловості, інших галузей агропромислового комплексу та харчового машинобудування країни. У комплексі здобувають знання близько 27 тисяч студентів та слухачів денної та заочної форм навчання.

Кафедра технології цукру та підготовки води є провідною кафедрою, флагманом наукових досліджень у галузі цукрового та крохмале-патокового виробництва, виробництва пектину

та харчових сиропів. На сьогоднішній день кафедра технології цукру і підготовки води єдина в Україні, яка готує фахівців з вищою освітою для роботи в цукровій та крохмале-патоковій галузях 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.

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».

Підготовка висококваліфікованих фахівців забезпечується високим рівнем кваліфікації викладацького складу кафедри: на кафедрі працює 6 професорів та 7 доцентів. 100% викладачів мають наукові ступені доктора або кандидата наук. Проф. Л.М. Хомічак є членом-кореспондентом Української академії аграрних наук. 60% викладачів мають ве-

ТЕХНОЛОГІЇ

ликий 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 цукру та підготовки води 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 кадрів вищої кваліфікації. І сьогодні, незважаючи на свій поважний вік, кафедра технології цукру та підготовки води не знижує своєї наукової активності. Відповідно до пріоритетних напрямів наукових досліджень університету, а саме: «Удосконалення та розробка нових технологій цукру, природних полісахаридів та підготовки води», значна частина наукової діяльності кафедри зосереджена в наукових школах, які традиційно склалися за роки існування кафедри та тих, що тільки починають формуватися відповідно до вимог сучасності. Наукова діяльність співробітників кафедри має глибоке підґрунтя і спрямована на проведення фундаментальних та прикладних досліджень в області екстракції цукрози із бурякової стружки, технології очищення дифузійного соку, використання нетрадиційних реагентів та нових апаратурних рішень в цукровому виробництві, розроблення нових технологій полі-

сахаридів: крохмалю, інуліну та пектину; розроблення альтернативних технологій перероблення цукру на біоетанол, харчові збагачені сиропи, глюкозу, фруктозу; технологій інстант-продуктів оздоровчого призначення на основі природних сахаридів; удосконалення технологій очистки води. Результати наукової роботи активно впроваджуються у навчальний процес при вивченні таких дисциплін: «Фізико-хімічні основи технологічних процесів у виробництві цукру», «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 увійшли у збірник «Інноваційний потенціал НУХТ».

Кафедра веде постійний пошук інноваційних підходів для інтенсифікації навчального процесу в підготовці фахівців вищої кваліфікації. Виконуючи завдання забезпечити навчальний процес україномовною літературою, викладачі кафедри за останні роки видали ряд підручників, навчальних посібників, лабораторних практикумів. Всі дисципліни, які викладаються педагогами кафедри, забезпечені методичними розробками, в т. ч. і в електронному вигляді. В практиці кафедри використовуються засоби тестування знань студентів та мультимедійні лекції, виконання курсових та дипломних проєктів студентів на 100% забезпе-

чується використанням відповідних комп'ютерних технологій. Викладачі кафедри готують також фахівців й у регіональних науково-навчальних центрах НУХТ — заочних факультетах університету при Смілянському та Сумському технікумах харчової промисловості. Зберігаючи та розвиваючи позитивний досвід вітчизняної освіти, НУХТ і відповідно кафедра технології цукру та підготовки води сприймає і запроваджує найкращі світові стандарти підготовки фахівців. Це забезпечує соціальну захищеність випускників, підвищений попит на них у промисловості та бізнесі.

Запрошуємо до вступу на наші спеціальності випускників шкіл і гарантуємо, що:

- наші студенти навчаються у кращих викладачів;
- безкоштовно отримують якісну технічну освіту;
- отримують знання технологій та обладнання харчових виробництв;
- зможуть орієнтуватися у широкому спектрі природних заміників цукру та штучних підсолоджувачів;
- зможуть продовжити навчання у магістратурі та аспірантурі.

Перелік конкурсних предметів при вступі до Національного університету харчових технологій у 2015 році на основі повної загальної середньої освіти на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра:

Напрями підготовки освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра	Перелік конкурсних предметів	Рівень	Ваговий коефіцієнт	Мінімальна кількість балів
6. 051701 Харчові технології та інженерія	1. Українська мова та література	Базовий	0,2	100
	2. Математика	Базовий	0,3	100
	3. Хімія	-	0,4	100