



*В условиях трансформационной экономики особое значение приобретают разработки в области теории изучения состояния сложных экономических процессов и явлений, а также освещение практических достижений в области конкретной экономики.*

*Использование традиционных методов и подходов, заимствованных из плановой экономики, как показало время, не дало желаемых результатов, однако и появление новых методов изучения экономической деятельности пока еще не может удовлетворить потребности общества. Особую важность приобретает изучение продуктивной и успешной деятельности предприятий пищевой промышленности.*

*Экономика пищевой промышленности многообразна. Наличие более двадцати отраслей, имеющих свою специфику в области производства, хранения, реализации и потребления продукции, определяет необходимость проведения глубоких отраслевых исследований, разработки новых*

*методических приемов и подходов.*

*Все сказанное требует освещения в открытой печати и доведения этой информации до работников сферы науки и практики.*

*Основной целью издания настоящего научного журнала является повышение уровня информированности научных и практических работников о современных разработках в области теории и практики экономики. На наш взгляд, основной акцент следует делать на исследованиях в области отраслевых экономик. Это позволит в объеме издания сосредоточить информацию о специальных исследованиях, которые выполняются учеными ВУЗов, научно-исследовательских институтов и специалистами-практиками.*

*Надеюсь, что новый журнал обретет своего благодарного читателя и будет служить надежной, эффективной и конструктивной информационной базой роста экономических знаний.*

*В добрый час, в добрый путь!*

**ЕГОРОВ Б.В., д-р техн. наук, профессор, ректор ОНАПТ**

## **Историческая летопись Одесской национальной академии пищевых технологий**

История нашей академии чрезвычайно интересна. Во второй половине девятнадцатого века Одесса была третьим по значимости и уровню развития городом Российской империи. Через Одесский порт проходило более половины всего зернового экспорта страны. В тот период не проводилась подготовка инженеров-мукомолов, технологов-мукомолов, которые могли бы обслуживать производство зерна. Союз зернопромышленников выдвинул идею создания соответствующего высшего учебного заведения. Премьер-министр Сергей Юрьевич Витте убедил в необходимости создания такого вуза Николая П. Основателем школы стал Г.Э. Вейнштейн, который в 1894 году на свои средства построил для нее специальное здание с необходимым оборудованием, но, из-за отсутствия средств на содержание, открытие школы затянулось и только в 1902 г. Совет по делам мукомолов взял на себя расходы по ежегодному финансированию. Официальное открытие школы состоялось 20 октября 1902 года. Это было выдающимся событием того времени. В Одессе удалось заложить мощные основы зерновой науки. Здесь

работали выдающиеся ученые: профессора Кнабе, Богомаз, Рейси и многие другие. Создание фундаментальных научных школ было продолжено и в последующей истории академии – в советскую эпоху и в независимой Украине. На базе школы мукомолов возник институт инженеров мукомольной промышленности и элеваторного хозяйства. Неоднократно менялись названия, но неизменной оставалась функция – подготовка кадров для зерноперерабатывающей промышленности – инженеров, кадров высшей квалификации, кандидатов и докторов наук.

Важной вехой в истории института стал 1969 год. В результате реорганизации в состав вуза вошел большой коллектив ученых Одесского технологического института холодильной промышленности. Расширился спектр пищевых специальностей – появилась технология виноделия, консервирования, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов. С этого времени мы стали полномасштабным пищевым вузом, широко представляющим все пищевые специальности.

В 80-е годы появляются новые научные школы и направления, над которыми целенаправленно и настойчиво работают коллективы и других кафедр: органической химии - теоретическое обоснование содержания в пищевом сырье пищевых волокон и технология их выделения (проф. М.С. Дудкин, доц. Н.К. Черно); технологического оборудования пищевых производств - теория и оборудование для протирания растительного сырья (проф. А.К. Гладушняк); теплотехники - совершенствование теплотехнологий на основе тепловых труб (проф. В.Ф. Чайковский, доц. О.Г. Бурдо); технологии консервирования и виноделия - биофизическая теория сокоотдачи при отжиме плодов на прессах, технологии крепких и десертных вин, безалкогольных напитков на основе виноградного сока (проф. Б.Л. Флауменбаум и А.А. Преображенский, доц. В.А. Русаков); технологического оборудования зерноперерабатывающих предприятий - создание высокоэффективных шелушителей увлажненного зерна (доц. И.Р. Дударев); технологии хлебопекарных и кондитерских производств - использование нетрадиционных видов сырья в производстве кондитерских, макаронных и хлебобулочных изделий (доц. Л.И. Карнаушенко); автоматизации производственных процессов - разработка систем управления процессом измельчения на комбикормовых предприятиях (доц. В.А. Хобин); технологии молока и сушки - мембранная обработка пищевого сырья животного и растительного происхождения (доц. А.П. Чагаровский), сушка пищевых материалов во взвешенном слое (проф. М.А. Гришин); технологии переработки зерна - совершенствование сортовых помолов зерна (проф. И.Т. Мерко); технологии комбикормов - разработка новых видов комбикормов и способов их производства (доц. И.К. Чайка), разработка способов обогащения комбикормов биологически активными веществами (проф. А.П. Левицкий); аналитической химии - создание аналитических реагентов и биологически активных веществ на основе вторичного сырья пищевой и перерабатывающей промышленности (проф. Ю.Л. Жеребин).

Середина 80-х - начало 90-х годов стали в истории института периодом реализации нового подхода в подготовке высококвалифицированных инженерных кадров для пищевой и зерноперерабатывающей промышленности страны. За эти годы число выпущенных специалистов по всем формам обучения составило 8560 человек. В 1994 году, после успешного прохождения аккредитации Министерства образования и науки, статус нашего учебного заведения повысился до уровня академии. Важным событием в жизни академии стал переход с 1996/97 учебного года на многоступенчатую подготовку специалистов, преимуществом которой является более глубокая индивидуализация обучения. Высокий уровень подготовки выпускников был подтвержден экспертной комиссией Министерства образования и науки Украины, в состав которой вошли ведущие преподаватели других вузов и специалисты агропромышленного комплекса. В Кабинете Министров Украины был успешно решен важный вопрос, связанный с восстановлением для специальностей "Технология хранения и переработки зерна", "Технология хранения, консервирования и

переработки плодов и овощей" IV-го образовательного уровня. В 1998 году аккредитованы по этому же уровню специальности "Технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов" и "Экономика предприятия". Свидетельством успешной работы коллектива стало получение в 2000 году диплома второй международной выставки престижных учебных заведений "Сучасна освіта в Україні", а в 2001 году - диплома на республиканской выставке, посвященной 10-летию независимости Украины. Ряд преподавателей академии были награждены знаком "Отличник образования Украины". В год столетия вуза, в сентябре 2002 г. Президент Украины Л.Д. Кучма подписал Указ о присвоении академии Национального статуса.

2003-й год завершился получением коллективом академии награды Ассамблеи деловых кругов Украины - «Интеллект нации». А 22 января 2004 года коллектив академии за высокое качество предоставления образовательных услуг получил еще одну награду - «Европейское качество», которая была присуждена Ассамблеей деловых кругов Европы.

Укрепляются и расширяются зарубежные связи академии, в первую очередь с ВУЗами пищевого профиля. Так, договор о сотрудничестве с Пловдивским университетом пищевых технологий (Болгария) перешел в плоскость практических действий, в 2005 году начался успешный обмен студентами, обучающимися в магистратуре. В 2004 году академия приняла участие в презентации потенциала Одесского региона в Париже. В этом же году академия была принята в ряд ассоциаций - «Украинское мороженое», Национальную ассоциацию «Укрзернопродукт», а также в состав Ассоциации Европейских Университетов (из 354 украинских ВУЗов только 14 удостоены такой высокой чести), Ассоциацию высших учебных заведений стран Причерноморья. В 2005 году академия вошла в члены Международной ассоциации заочного и дистанционного обучения, Европейской ассоциации по химии и молекулярным наукам. По итогам 2006 года в рейтинге «ТОП-200 Украина», проведенном по независимой методике ЮНЕСКО, академия заняла 27-е место среди 200 лучших учебных заведений страны.

В апреле 2007 года академия принята в члены Евразийской ассоциации университетов. В этот период увеличилось число издаваемых преподавателями академии учебников, учебных пособий и монографий, расширяются зарубежные связи. Установлены тесные контакты и сотрудничество с Университетом пищевых технологий Вагенинген (Нидерланды), Университетом «Овидиус» г. Констанца (Румыния). По результатам опроса общественного мнения академия стала лидером в рейтинге популярности «Народное признание».

В 2007 году за высокие достижения в деле подготовки высококвалифицированных специалистов и научные достижения коллектив академии был награжден Грамотой Кабинета Министров Украины. Важным признанием возрастающих достижений академии в 2008 г. стало 24-е место в рейтинге среди 200 вузов Украины и 2-е место среди 15 технологических высших учебных заведений страны.

