



№7 (1125), жовтень 2014 р.

www.nuft.edu.ua

ПРОМІНЬ

ГАЗЕТА НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПОДВІЙНА УРОЧИСТІТЬ

14 жовтня відбулося засідання вченої ради університету, на якому були вручені відзнаки почесних докторів Національного університету харчових технологій відомим європейським вченим і громадським діячам – президенту Асоціації глобальної ініціативи та гармонізації (GHI) Хуубу Лелієвельду (Нідерланди) і раднику Кабінету Міністрів України з євроінтеграції, консультанту Податкової служби України Хендрікусу Доннерсу (Нідерланди).

Звання почесних докторів були присуджені науковцям рішенням вченої ради університету за вагомий особистий внесок у інтеграцію нашого навчального закладу до європейського співтовариства освітан і вчених. Видатний авторитет європейської харчової науки Хууб Лелієвельд активно сприяв входженню університету до лав EFFoST (Європейської федерації харчової науки), а Хендрікус Доннерс зробив великий внесок у розбудову міжнародної співпраці університету з провідними вищими навчальними закладами Королівства Нідерландів та Бельгії.

Урочисті регалії – мантиї, бонети, дипломи – почесним докторам вручили ректор університету Сергій Іванов та вчений секретар Надія Волощенко.

На засіданні вченої ради був присутній почесний гість – радник з питань сільського господарства Посольства Королівства Нідерландів в Україні Еверт Ян Краенбрінк. Шановний гість високо оцінив честь, якої удостоїв колектив університету голландських вчених, присудивши їм звання почесних докторів та скористався нагодою привітати колектив нашого вишу зі 130-річним ювілеєм.

Хендрікус Доннерс здобув освіту в університетах Тілбурга, Кельна, також закінчив Сорбонну. Має науковий докторський ступінь. З 1977 року працював в Уряді Королівства Нідерландів. Понад 13 років сприяє входженню України до Європейського Союзу, допомагаючи імплементації українського законодавства у законодавче поле ЄС. Цикли лекцій, які Хенк Доннерс прочитав для студентів та викладачів нашого університету, дозволяють глибше зрозуміти процеси євро інтеграції, характеризують розвиток економічної науки в Європі, сприяють підготовці фахівців високого рівня та формують світогляд. Хенк Доннерс



Вручення відзнак Хуубу Лелієвельду

займається в Україні і благодійністю, патрунує культурні й навчальні проекти. Завдяки його допомозі була реконструйована середня школа в м. Млинів, оснащені її комп'ютерний клас і хімічна лабораторія, лікарні м. Млинів і Рівне отримали нове медичне обладнання і інструменти. Допомогу від доктора Доннерса також отримали дитячі приtulки міст Млинів, Броди, Сарни та Київ. За видатні досягнення Хенк Доннерс нагороджений Орденом Орньє Насау (одна з найвищих нагород Нідерландів, запроваджена у 1892 р.) й посвячений у лицарі.

Хууб Лелієвельд закінчив Гаазький Університет прикладних наук і понад 40 років присвятив дослідженням із промислової мікробіології, біотехнології. Він відповідав за розроблення методів гігієнічного виробництва харчових продуктів, розроблення харчових технологій, а також новітніх технологій виробництва харчових продуктів, таких як оброблення електричними полями, електроіскрове оброблення. Хууб Лелієвельд неодноразово обирався членом Виконавчого Комітету Нідерландського мікробіологічного Товариства, Головою Групи Безпеки Нідерландської Біотехнологічної Асоціації, Головою підрозділу харчової безпеки Європейської Федерації Біотехно-

логів, Членом Виконавчого Комітету та президентом Європейської федерації харчової науки та ін. Науковий досвід Хууба Лелієвельда та його знання харчових технологій високо цінують у світі. Він є автором і співавтором фундаментальних монографій з харчової безпеки та новітніх харчових технологій, багатьох навчальних та довідкових матеріалів. Враховуючи видатні досягнення Хууба Лелієвельда, його визначальну роль у формуванні та поширенні високих гуманітарних принципів, академічної відповідальності не лише у країнах ЄС, але й в усьому світі, Президія EFFoST нагородила його найвищою європейською відзнакою «Lifetime Achievement Award», а Світова Спілка IUFoST – відзнакою за «Визначні досягнення у харчовій науці та технології світового рівня».

Після церемонії вручення регалій почесні доктори щиро подякували за надану честь та розповіли про свої подальші плани щодо примноження здобутків університету.

Завершив засідання ректор університету Сергій Іванов, який привітав почесних докторів університету з набуттям ними нового статусу й побажав нових творчих здобутків, здоров'я, миру й злагоди їм та усім присутнім.





На презентації факультетів

ПРИЄМНА НАГОДА ДЛЯ ЗНАЙОМСТВА

15 жовтня в нашому університеті побував міністр аграрної політики та продовольства України Ігор Швайка. У цей день у виші зібралися керівники й працівники підприємств харчової та переробної галузі, представники уряду, виконавчої влади, профспілок. За традицією, що склалася впродовж років, харчовики України святкують своє професійне свято в нашому навчальному закладі – Альма матер більшості із них.

Як і завжди гостям презентували інноваційні розробки, новітні технології, зразки продукції, створеної нашими студентами та викладачами. Кожний факультет представив якусь цікавинку й зумів здивувати досвідчених працівників галузі. Факультет технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів представив широкий асортимент ковбасних виробів і живий «експонат» – куріпку породи «Фараон». Діючі автоматичні стенди презентував факультет автоматизації і комп'ютерних систем. Зразки, протестовані на наявність ГМО, продукції, а також функціональні харчові продукти демонстрував факультет технології оздоровчих продуктів та харчової експертизи. Факультет бродильних, консервних і цукрових виробництв частував ексклюзивними напоями власного виробництва. Стенд факультету хлібопекарських і кондитерських виробництв вражав полем пшениці з волошками й маками, де кожен колосок був випечений окремо. А родзинкою виставки стала експозиція факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, який презентував останній світовий тренд – молекулярну гастрономію й підготував сюрприз для інших факультетів – страви-символи кожного з них із віршовани-

ми підписами, а також представив головний корпус університету з тіста й крему з карамельними вікнами. Міністр та гості не приховували свого захоплення майстерністю й творчою креативністю нашого колективу. Голови галузевих асоціацій та керівники підприємств висловлювали щире вдячність за підготовлених в нашому навчальному закладі фахівців – «Ваші випускники – не тільки ваша гордість, а й наша гордість», – рефреном звучало цього дня.

Свої вітання харчовикам надіслав Голова Верховної Ради України Олександр Турчинов. Також працівників харчової галузі привітав міністр Ігор Швайка і вручив почесні грамоти Міністерства агропромислової політики та подяки міністра агропромислової політики. Серед нагороджених і фахівці нашого університету – професори Іван Малежик, Микола Прядко, Олександр Бессараб.

Крім того, Почесною грамотою Мінагрополітики був нагороджений колектив нашого університету. Грамоту ректорові університету Сергію Іванову вручив міністр Ігор Швайка.

Також у рамках свята відбулося вручення подяк начальника генерального штабу – головнокомандувача Збройних Сил України підприємствам харчової галузі, які надали вагому допомогу учасникам АТО.

Зі щирими привітаннями до працівників галузі звернувся ректор нашого університету Сергій Іванов. Також з вітальним словом виступили почесні доктори нашого вишу, відомі голландські вчені Хенк Доннерс та Хууб Лілієвельд.

Завершилися урочистості святковим концертом, підготовленим студентами нашого університету.



2014 рік – ювілейний для нашого навчального закладу, який відзначає 130-ту річницю від дня заснування. У рамках святкування ювілею відбувається багато цікавих різнопланових заходів. Одним із них стала тижнева Міжнародна наукова конференція «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості», що працювала в університеті 13-17 жовтня.

НАУКОВЦІ – ЮВІЛЕЮ УНІВЕРСИТЕТУ

Пленарне засідання, яким відкрилася конференція, розпочалося зі вступного слова проректора університету з наукової роботи та міжнародних зв'язків Тетяни Мостенської. Далі учасників форуму привітав ректор університету Сергій Іванов. З доповіддю «Історія НУХТ: від Смілянських технічних класів до сьогодні» виступила завідувач кафедри українознавства Надія Левицька.

Наприкінці засідання колектив університету з ювілеєм привітали зарубіжні гості – президент RUSFoST Марк Шамцян (Росія) та президент Асоціації глобальної ініціативи та гармонізації Хууб Леліевельд (Нідерланди). Останній виконав прийомну місію і вручив ректорові Сергію Іванову вітання зі 130-річчям університету від європейських фондів – EFFoST (Європейської федерації харчової науки), European Hygienic Engineering&Design Group (Європейської санітарно-інженерної групи), GHI (Асоціації Глобальної гармонізаційної ініціативи), IUFoST (Міжнародної Спільки з харчової науки та технології) та видавництва Elsevier.

Участь у форумі взяли науковці України, Азербайджану, Молдови, Білорусі, Росії, Болгарії, Румунії, Іраку, Польщі, Нідерландів.

Протягом тижня робота конференції продовжувалася у секціях: «Історія харчової науки: сучасні проблеми та погляд у ретроспективу», «Пріоритети харчової науки – інноваційний підхід», «Моделювання технологічних процесів і харчових продуктів», «Харчова хімія», «Енергозбереження – інвестиції у майбутнє», «Традиції та інновації для технологій гостинності», «Продовольча та екологічна безпека», «Сучасна парадигма ефективного біз-

несу». Також у рамках конференції відбувся круглий стіл «Вітчизняна харчова наука, як складова загальноєвропейського наукового простору».

На засіданні секції «Історія харчової науки» з вітальним словом перед її учасниками виступили декан факультету економіки і менеджменту Степан Дичковський та завідувач кафедри українознавства Надія Левицька.

Надзвичайно цікаві доповіді представили як викладачі, так і студенти. Найбільше зацікавили аудиторію доповіді професора Михайла Мартиненка, доцентів Сергія Берегового, Ольги Коцюбанської, Оксани Силки, студентів Г.Верхоли, Д. Вітвицької, Ю. Васенькіна, О. Дубінської.

Фахівці кафедри під час кави-брейк подарувала доповідачам і гостям чудову нагоду відчутти смак харчової науки та історії НУХТ... не лише у переносному, а й у прямому значенні слова. Тому що і історія, і харчова наука виявилися майстерно зробленими бісквітними тортами.

Засідання секції «Функціональні харчові продукти: за та проти» провела кафедра технології оздоровчих продуктів.

Тематика функціональних, оздоровчих продуктів викликає особливий інтерес, адже йдеться не просто про фізіологічні потреби в їжі, – а про харчування, призначення якого виходить далеко за межі звичайних уявлень про харчові продукти. Йдеться про ту необхідну складову життєдіяльності, яка на 70...80 % визначає стан здоров'я, настрої, оптимізм, психологічну та фізичну активність людини.

У роботі секції взяли участь майже 100 викладачів та студентів. Про нові здобутки у створенні інноваційної харчової продукції доповіли співробітни-

ки кафедри технології оздоровчих продуктів, інших кафедр, а також професор кафедри українознавства Наталія Науменко.

Ключова ідея усіх доповідей – констатація нерозривного причинно-наслідкового зв'язку якісного харчування, нових видів збагачених харчових продуктів зі станом здоров'я населення.

Доповідачі простежували усі новинки продовольчого ринку, пов'язані з виробництвом та реалізацією нового покоління харчових продуктів. У кожній із доповідей були зазначені високі та обов'язкові вимоги до якості, безпеки, оздоровчої або профілактичної дії тих продуктів, які вже випущені на ринок, і тих, які розробляються на кафедрі технології оздоровчих продуктів та інших кафедрах нашого університету.

Важливим аспектом всіх озвучених доповідей є констатація факту, що практично безпека харчового продукту починає формуватися уже на етапі підбору функціональних інгредієнтів, призначених для отримання найбільш широкого спектру оздоровчих продуктів – збагачених харчових продуктів, призначених для усіх категорій споживачів. Тому саме цьому етапу співробітники кафедри приділяють максимальну увагу.

Засідання секції завершилось прийняттям рішення, в якому зазначено, що основним пріоритетом державної політики в галузі харчування і продовольчої безпеки має стати всебічний розвиток індустрії здорового харчування, інновацій у цій надзвичайно важливій сфері життєдіяльності.

Саме це дасть можливість узгодити і пов'язати основні пріоритети харчових технологій та медицини, спрямо-



Доповідає Н. Левицька



вані на поліпшення і зміцнення стану здоров'я населення України, профілактику хвороб, пов'язаних із неповноцінним та незбалансованим харчуванням, на розвиток виробництва нових продуктів, корисних для здоров'я.

Обговорення заслуханих доповідей, виступи фахівців переконали усіх без винятку учасників конференції, що питання «Функціональні харчові продукти: за та проти?» – є риторичним. Звичайно – за! «За» – для всіх, хто відчуває індивідуальну відповідальність за своє здоров'я, «за» – для всіх, хто турбується про майбутнє української нації, «за» – для всіх, хто є творцем нової української історії.

Секцію «Товарознавство і експертиза» відкрила декан факультету технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи д.т.н., професор Лариса Арсенєва.

На секції були зареєстровані 57 учасників та представлені 12 доповідей. Серед учасників секції були викладачі кафедри, аспіранти й студенти. Гостями секції були начальник Департаменту товарознавчої експертизи промислових товарів Спеціалізованої лабораторії з питань експертизи та досліджень Міністерства фінансової політики та представники Київського національного торговельно-економічного університету і Львівської комерційної академії.

Особлива увага доповідачами приділялась питанням товарознавчої експертизи, якості та безпечності продуктів харчування, новітнім технологіям в харчовій промисловості, інноваційним напрямкам у використанні нетрадиційної сировини, перспективним методам дослідження споживчих властивостей харчових продуктів.

Програма секції «Товарознавство і експертиза» відрізнялась широтою і змістовною різноманітністю, а також високою актуальністю представлених доповідей. Робота тривала насичено і динамічно, відчувався невідомий інтерес до розробок учасників.

Після закінчення роботи секції були підведені підсумки та визначені актуальні напрями подальших досліджень.

На факультеті готельно-ресторанного та туристичного бізнесу відбулось засідання секції «Традиції та інновації для технологій гостинності», яке розпочав декан факультету, завідувач кафедри молекулярної та авангардної гастрономії Віктор Доценко. Участь у засіданні також взяла завідувачі кафедри готельно-ресторанного бізнесу Михайло Пересічний, винного та гастрономічного туризму Дарія Басюк, безпеки життєдіяльності Віктор Гуць, іноземних мов професійного спрямування Єлизавета Смірнова.

Серед доповідачів були фахівці різних напрямків. Перша доповідь була присвячена сучасним вимогам до харчування населення України, в якій доктор медичних наук, професор, завідувач лабораторії спеціальних харчових продуктів Інституту гігієни та медичної екології МОЗ України Віталій Корзун висвітлив основні рекомендації щодо норм вживання вітамінів та мінералів, джерела їх надходження, сучасну специфіку їх засвоєння організмом людини. Президент Асоціації ресторанного бізнесу міста Києва, заслужений працівник сфери послуг України Ісай Фельдман чітко окреслив якості майбутніх рестораторів, які необхідні для ведення бізнесу, та поділився досвідом становлення ресторанного бізнесу в столиці. Не менш актуальну доповідь презентувала доктор економічних наук, професор, голова Спільки сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні Леся Зарубанна щодо перспектив розвитку сільського туризму в нашій країні, навела приклади вдалого розвитку цього бізнесу в Європі та охарактеризувала ситуацію в регіонах нашої держави. Більш практичні реалії ресторанного бізнесу, а в особливості молекулярного та авангардного напрямку, висвітлив Юрій Фролов – володар звання «Золотий шеф 2011 року». Завершував роботу секції виступ доктора технічних наук, професора Олега Кардаша з Національного авіаційного університету стосовно стратегій готельного бізнесу.

Наприкінці заходу декан факультету Віктор Доценко вручив сертифікати

учасникам конференції. Ювілейна конференція була неймовірно цікавою та захоплюючою для студентів, а для професорсько-викладацького складу – відмінною платформою для обміну знаннями.

Крім того, в рамках Міжнародної наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості», присвяченої 130-річчю з дня заснування нашого вишу, відбувся круглий стіл «Вітчизняна харчова наука – як складова загальноєвропейського наукового простору».

Учасників заходу привітала проректор університету з наукової роботи та міжнародних зв'язків Тетяна Мостенська. Про завдання, які стоять перед українською харчовою наукою, розповів начальник відділу міжнародних інтеграційних проектів і академічної мобільності Ярослав Засядько. Питанням харчової безпеки, відповідальності та обізнаності, а також захисту споживачів та законодавству була присвячена доповідь професора, провідного спеціаліста з харчової безпеки компанії «UNILEVER» Хууба Лелієвельда (Нідерланди). Аспекти наукового забезпечення виробництва якісних харчових продуктів висвітлив професор, член-кореспондент НААН України Володимир Хареба.

Про інноваційні технології харчової продукції, розроблені в нашому університеті, пріоритетні напрямки наукової діяльності наших фахівців, нанотехнології та перспективи їх застосування в харчових технологіях доповіли визнані спеціалісти – професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Антонела Дорзович, завідувач кафедри технології оздоровчих продуктів Галина Сімахіна, завідувач кафедри технічної механіки і пакувальної техніки Анатолій Соколенко, завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Людмила Пешук, старший науковий співробітник Проблемної науково-дослідної лабораторії Валентин Олішевський.

Підсумки свого, без сумніву, плідного і цікавого спілкування поважно представництво підвело на заключному пленарному засіданні.



ІСТОРІЯ НУХТ ОЧИМА СТУДЕНТІВ

З нагоди 130-річного ювілею нашого університету кафедра українознавства започаткувала та провела конкурс «НУХТ очима студентів». Конкурс тривав у два етапи і його підсумки були підведені на початку жовтня.

Пропонуємо до уваги читачів роботу, яка була визнана переможцем конкурсу. Її автор – студент факультету бродильних, консервних і цукрових виробництв Юрій Береза.

Історичне та економічне підґрунтя заснування НУХТ

Виникнення спеціалізованого навчального закладу пов'язане, з одного боку, з розвитком освіти в Російській імперії, створенням Київського відділення Російського імператорського технічного товариства, а з другого – необхідністю підготовки інженерно-технічних кадрів вищої і середньої ланки для буряко-цукрового виробництва.

70-80-ті рр. XIX ст. – період інтенсивного розвитку харчової промисловості. Збільшується частка машинної праці, розробляються перші технологічні лінії, з'являються нові перспективні галузі. Формування висококваліфікованих кадрів для харчової промисловості стає першочерговим завданням. Обмежена кількість закладів професійно-технічної підготовки спеціалістів середньої ланки перешкоджала розвитку харчової промисловості. У зв'язку з цим передові представники вітчизняної науково-технічної інтелігенції почали вживати заходів щодо створення професійно-технічних навчальних закладів та підготовки в них спеціалістів. Важливе значення у цьому плані відігравали випускники Смілянських технічних класів, Ризького і Московського ремісничих училищ, Єлисаветградського земського реального училища, Ризького і Харківського політехнічних, Петербурзького технологічного інститутів, ряду університетів та інших навчальних закладів.

Історія розвитку технічної освіти в харчовій галузі нерозривно пов'язана з історією родини Бобринських. Свою діяльність у цукровій галузі Олексій Бобринський розпочав із поліпшення

цукристості сировини. Йому вдалося у своєму господарстві підняти вміст цукру в буряках із 12% до 16%. О. Бобринський був одним із піонерів переведення буряків із грядки в польові умови. У 1838 р. він зводить у м. Смілі цукровий і пивоварний заводи, будує механічні майстерні, де виготовляє обладнання для цукроварень та сільського господарства. За 10 років О. Бобринським було збудовано чотири нові заводи: Смілянський цукрорафінадний (1858 р.), Балаклеївський цукровий завод (1838 р.), Грушківський цукровий завод (1845 р.), Капітанівський цукровий завод (1846 р.).

У 1858 р. О. Бобринський при Смілянському цукрорафінадному заводі заснував початкове училище з трирічним курсом і програмою навчання, яка відповідала програмі церковнопарафіяльної школи. Добра пам'ять про О. Бобринського як засновника цукрової промисловості, науковця та освітянина стала поштовхом до створення технічного освітнього закладу для забезпечення галузі кваліфікованими кадрами.

Однак розвитком технічної освіти переймалися не лише цукрові магнати, але й прогресивна інтелігенція цього часу. Саме тому другою невід'ємною складовою історії технічної освіти в харчовій галузі є діяльність Київського відділення російського імператорського технічного товариства (далі КВРІТТ). Київська філія товариства була заснована у 1871 р. З січня 1870 р. – день коли 28 однодумців, переважно техніків Городищенського та сусідніх цукрових заводів, звернулись до голови РТТ князя П. Кочубея з клопотанням про отримання

дозволу на діяльність товариства, першочерговою метою якого було б сприяння розвитку в імперії цукробурякової промисловості.

Офіційне відкриття Київського відділення РТТ відбулось 8 січня 1871 р. після отримання дозволу з Міністерства внутрішніх справ. Головою КВРІТТ було обрано одного з його фундаторів – професора Київського університету, одного з основоположників вітчизняної школи органічної хімії П.П. Алексеева. Київське відділення Російського технічного товариства ставило метою не лише розвиток техніки та технологій, а в першу чергу – питання технічної освіти: «Ідея виникла в 1871 году в память покойного графа Алексея Алексеевича Бобринского организовать училище для подготовки образованных служащих по сахарному производству». Таким чином, уже з 1871 р. було розпочато збір коштів у фонд організації навчального закладу цукроварів, зокрема і за рахунок публічних лекцій таких видатних вчених як Д.І. Менделєєв, М.А. Бунге, О.М. Бутлеров, Цехановський, О.Ф. Кістяківський, Ф.М. Гарніч-Гарницький, П.П. Алексеев, Рахманінов, Шкляревський, В.Б. Антонович тощо.

До справи збору коштів долучилися і власники цукрових заводів губернії. Разом із тим, у період із 1874 по 1877 рр. засновники училища постали перед гострою проблемою нестачі коштів. З цієї ж причини не був затверджений статут училища, попри те, що Технічне товариство отримало попередню згоду графа Володимира Бобринського (сина Олексія Бобринського) стати Почесним попечителем



Хімічна лабораторія, м. Сміла



Дослідний цукровий завод, м. Київ



У навчально-дослідній лабораторії



Науковці за роботою

навчального закладу. У листі від 10 лютого 1878 р. граф Володимир Олексійович Бобринський відповідає: «В то время, когда средства для дальнейшей поддержки существования училища будут обеспечены, я с величайшим удовольствием беру на себя обязанности Почетного попечителя училища». Однак нестача коштів не дозволила здійснити проект заснування училища в повному обсязі, тому граф сумнівався у доречності його найменування на честь покійного батька і в листі від 15 березня 1884 р. пише: «Однако по поводу наименования классов в память моего покойного отца выражаю сомнение – неизвестно еще, насколько удачно, и с какой пользой осуществится это вполне хорошее дело. Когда же училище вполне оформится и даст возможность убедиться во вполне самостоятельном его существовании, можно будет возбудить высочайшее ходатайство об его поименовании». У тому ж листі граф рекомендує людину для безпосереднього нагляду за навчальним процесом – Миколу Васильовича Чериковського, чинного директора Смілянського рафінадного заводу. Потрібно додати, що М. В. Чериковський був не просто креатурою Бобринського, але спеціалістом, що вже зарекомендував себе як новатор у галузі цукроваріння.

Прийняття Положення про училища дозволило Київському відділенню Російського імператорського технічного товариства на своєму засіданні 15 лютого 1884 р. ухвалити рішення про відкриття у м. Сміла технічних класів на базі училища графів Бобринських. Результатом цього стало подання від 22 березня 1884 р. до Попечителя Київського навчального округу щодо отримання дозволу на відкриття класів, до якого додавався проект статуту, підготовлений проф. М.А. Бунге.

Після погодження з київським губернатором такий дозвіл був отриманий. Циркуляром № 3279 від 16 квітня 1884 р. Попечитель Київського навчального округу дозволив відкрити у Смілі дворічні технічні класи.

Призначенню графа В. Бобринського передувала ціла паперова колізія, результатом якої стало звернення Міністра народної освіти до імператора Олександра III, з особистої згоди якого граф Бобринський і був призначений Почесним попечителем Смілянських технічних класів. Граф Володимир Бобринський асигнував значні кошти на їх відкриття.

Першим попечителем Смілянських Технічних класів став М.В. Чериковський. Плата за навчання вносилася з різних джерел: учні, що платили за себе самі, або навчалися коштом батьків; пільгова категорія (сироти, малозабезпечені), що навчалися за рахунок благодійників – графа Бобринського, графа Бутурліна; відмінники навчання, які навчалися за рахунок стипендії та ті, що навчалися за кошти цукрових заводів.

Таким чином, джерелами фінансування Технічних класів були: початковий капітал, зібраний у 1871-1874 рр. та відсотки з нього, плата за навчання, пожертви родини Бобринських.

Наукові школи в історії НУХТ

Бурхливий розвиток цукрової промисловості надихав науковців на плідну наукову роботу. Удосконалювалася технологія, вивчалися закономірності технологічних процесів, створювалося нове обладнання.

Наукові роботи з кристалізації цукрози професора І.А. Кухаренка, який у 1926-1931 рр. працював директором Українського науково-дослідного інституту цукрової промисловості, а в 1932-1937 рр. – завідувачем кафедри технології цукристих речовин у КТІХП стали класичними і відомими у всьому світі, особливо після його доповіді про «Теорію кристалізації цукрози» на II Міжнародному конгресі з хімії та технології цукру в Парижі (1934 р.). І.А. Кухаренко видав підручник «Спутник варщика сахара», який багаторазово перевидавався на батьківщині та за кордоном, і монографію «Процессы сахарного производства в свете современных воззрений коллоидной химии».

Наукові досягнення професора П.В. Головіна, який у 1938 р. був призначений завідувачем кафедри технології цукристих речовин КТІХП, полягали в розробленні теорії та апаратурного оформлення екстракції цукрози з бурякової стружки, процесів очищення дифузійного соку, кристалізації цукрози. Разом із учнями він розробив спосіб додаткової кристалізації утфелю.

Професором К.Д. Журою (зав. кафедри технології цукристих речовин у 1965-1972 рр.) з учнями розроблено теоретичні та експериментальні основи нової технології очищення дифузійного соку з відділенням переддефекційного осаду до основної defeкації. Цю технологію було успішно випробувано на Городищенському цукробуряковому заводі (С.П. Олянська). Досліджено також зміну електрокінетичного потенціалу осадів за різних умов (С.П. Олянська, Л.М. Хомічак).

Професором М.О. Архиповичем (зав. кафедри технології цукристих речовин у 1972-1978 рр.) з учнями було розроблено нову теоретичну концепцію натуральної лужності соків, оптимальні технологічні режими комбінованої основної defeкації (М.П. Сторчеус), спосіб очищення соків із високим адсорбційним ефектом (Л.І. Тапашук), спосіб застосування флокулянтів у процесі очищення соків (аспірант з Болгарії Н.Д. Маринова).

Глибoki дослідження процесів тепломасообміну у процесі уварювання утфелів та кристалізації цукрози, гідродинамічних явищ та фізичних властивостей цукрових розчинів проведені професором В.Д. Поповим. У них були систематизовані результати нових досліджень автора та його учнів, які, переважно, були випускниками КТІХП. Серед них були І.С. Гулий, С.І. Сіренко.

За цикл наукових праць «Промислова кристалізація цукрози» колективу дослідників УДУХТ та УкрНДІЦП (професорам І.С. Гулому, В.О. Штангееві, С.І. Сіренку, доктором технічних наук Ю.Д. Коту, канд. тех. наук А.К. Суценку та А.Ф. Кравчуку,

а також професорам В.Д. Попову і І.Г. Бажалу (посмертно) присуджено Державну премію України в галузі науки і техніки за 1997 р.

Другим науковим напрямом є електротехнологія харчових виробництв, фундатором і науковими керівниками якого були професори І.Г. Бажал та І.С. Гулий. Розроблено математичну модель процесу електроплазмолізу клітин бурякової тканини та вперше встановлено важливу роль колективних ефектів при її електрообробленні.

Професором Л.П. Ревою було розроблено наукові основи інтенсифікації та оптимізації технологічних процесів очищення соків та їх апаратурного оформлення на основі дослідження процесів кінетики осадження розчинних нецукрів дифузійного соку на попередній дефекації, розкладання нецукрів на основній дефекації адсорбційного видалення розчинних нецукрів, а також гідродинаміки потоку в апаратах.

Професор А.А. Ліпец з учнями розробили теоретичні основи інтенсифікації процесу екстрагування цукрози з бурякової стружки, спрямовані на підвищення виробництва, збереження енерго- та матеріальних ресурсів. Розроблені ефективні способи підготовки екстрагенту та інтенсифікації процесу екстракції цукрози з бурякової стружки.

Професор Л. Д. Бобрівник у творчій співпраці з професором І.С. Гулим створили в ПНДЛ новий науковий напрям «Розроблення технологій інулінвмісних продуктів харчування профілактично-лікувального призначення, біотехнологій мікробного синтезу (спирту, дріжджів, поліцукридів) на основі топінамбура та іншої інулінвмісної сировини».

Іменні стипендії

У різні роки діяльності Смілянських технічних класів за успіхи у навчанні учням призначалися іменні стипендії: імператора Олександра II (120 руб.) і

видатних науковців та інженерів галузі П.П. М.А. Бунге (170 руб.), І.Д. Мусатова (60 руб.), М.О. Толпигіна (90 руб.), А. Ф. Семенова (60 руб.), Г.Г. Трітшеля (60 руб.), В.А. Константінова (50 руб.).

Діяльність студентського конструкторського бюро (СКБ)

Науково-дослідницька робота була невід'ємною складовою частиною системи підготовки висококваліфікованих інженерних кадрів.

1934 р. було створено науково-дослідний сектор, у роботі якого брали участь 20 студентів. У березні 1947 р. студентське наукове товариство (далі – СНТ) організувало та провело першу наукову студентську конференцію КТІХП, в якій працювало п'ять секцій: механічна, технологічна, загальноінженерна, хімічна та економічна.

З кожним роком роль студентського наукового товариства зростала. Робота в СНТ сприяла розвитку науково-технічної творчості студентів, формуванню майбутніх вчених. Під час виробничої практики вони допомагали підприємствам вирішувати проблеми науково-технічного характеру.

З 1960 р. при інституті під керівництвом доцента М.А. Буренкова було організоване студентське конструкторське бюро (СКБ), при якому була створена рада в складі семи осіб, а також у його роботі брали участь 37 студентів III-IV курсів, розробки яких здобули визнання. Хоча бюро було прикріплене до кафедри процеси і апарати харчових виробництв, користувалось її майстернею, установками і апаратурою, ректорат інституту надав СКБ окреме приміщення, всебічно обладнав його. Тематика роботи бюро носила пошуковий науково-дослідний характер. В основному СКБ займалось розробленням і втіленням у харчову промисловість нової ефективної вібраційної та пульсаційної техніки, що сприяла інтенсифікації технологічних процесів. Лише у 1960 р. СКБ виконало госпдоговірних робіт на суму 65 тис. крб. з проектуванням вібраційних установок для миття та різання овочів. Надалі тематика розробок СКБ розширилась і охоплювала

різні напрями не лише харчової, а й інших галузей промисловостей. Так, у 1963 р. бюро запропонувало хімічній промисловості шляхи модернізації ректифікаційних та адсорбційних колон, що давало можливість збільшити їх продуктивність та покращити якісні характеристики роботи. Кілька підприємств хімічного машинобудування впровадили цю розробку.

Рада інституту, ради факультетів і кафедри, регулярно обговорюючи питання удосконалення наукової та навчально-методичної роботи, стежили за тим, щоб тематика дипломного проєктування постійно оновлювалась з урахуванням новітніх досягнень науки і техніки та особливостей розвитку галузі.

Госпдоговірна тематика виконувалась на замовлення не лише промисловості, а й ряду науково-дослідних організацій, зокрема Інституту геологічних наук АН УРСР, ДШРОцукру, УкрНДІСоли, УкрНДІСП, ЦНДІСП, Укрдівпроводгоспу тощо.

Слід відзначити, що цим списком доповідачів на конференції не вичерпуються роботи, які проводились у КТІХП для створення нової кристалізаційної апаратури. У цій галузі плідно працювали доценти В.П. Тройно, В.Т. Гаряжа, старший викладач Є.Л. Заречанський, аспіранти Е.Є. Шумська, В.ІІ. Зубченко та багато інших.

Нові ефективніші підходи до організації науково-дослідної роботи в інституті визначились на початку 70-х років (особливо, коли проректором із наукової роботи став доктор технічних наук, професор І.С. Гулий), які зумовили нові вагомні наукові здобутки інституту та визнання громадськості.

У 1988 р. на базі науково-дослідницького сектору проблемної лабораторії та студентського дослідного конструкторського бюро в УДУХТ був створений науково-дослідний комплекс із метою ефективного використання наукового потенціалу університету та якнайшвидшого розв'язання завдань науково-технічного прогресу в харчовій та переробній галузях АПК.

Нині інтерес до наукового пошуку, дослідницької діяльності у студентів НУХТ зростає.



Молоді науковці під час експерименту



Інформаційно-обчислювальний центр

ДАРУНОК ВІД ОСЕНІ

Природа святкує прихід осені – чудової, яскравої та красивої пори року. Навкруги стільки барв та такої чарівної мінливості...

Саме в таку осінню пору народилася завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Людмила Василівна Пешук, мовби отримавши в дарунок від осені свою особливу жіночу вроду, гострий розум, мудрість та розсудливість.

Людмила Василівна у 1987 році закінчила з відзнакою Херсонський сільськогосподарський інститут ім. О. Д. Цюрупі. Потім продовжила навчання в аспірантурі НДІ тваринництва степових районів ім. М. Ф. Іванова «Асканія-Нова», працювала науковим, а після захисту кандидатської дисертації, старшим науковим співробітником лабораторії молочного скотарства того ж НДІ.

17 квітня 1991 р. захистила кандидатську дисертацію в м. Москва, а 30 вересня 1999 р. – докторську на здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських наук.

З 2002 року Людмила Василівна очолює кафедру технології м'яса, м'ясних та оліежирових продуктів, нині – кафедра технології м'яса і м'ясних продуктів нашого університету.

Наукові дослідження Л.В. Пешук присвячені розробленню новітніх технологій спеціальних продуктів із нетрадиційної м'ясної сировини з широким спектром функціональних властивостей для загального і дієтичного харчування різних вікових і фізіологічних груп населення. Вивчення їх хімічного і фракційного складу, функціонально-технологічних властивостей, контролю якості та безпеки розробленої продукції, базується на принципах міжнародних стандартів аналізу небезпечних факторів та критичних точок управління НАССР.

Людмила Василівна – автор трьох навчальних посібників та одноосібно-го підручника з грифом МОН, довідника, монографії, 259 статей, має 5 авторських свідоцтв, 56 патентів України, співавтор виведення української червоної молочної породи великої рогатої худоби та її внутріпородних селекційних структурних формувань, член державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики «Технічний комітет стандартизації: молоко, м'ясо та продукти їх переробки» ТК 140.

Ювілярка – член НМК Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України з напрямку «Харчові технології та інженерія», експерт комісії МОН з акредитації навчальних закладів, член двох спецрад із захисту кандидатських та докторських дисертацій Д 26.058.03. 05.18.04 – технологія

м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів та Д 26.058.07 05.18.16 – технологія жирів ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів. Член редколегії журналу «World Meat Technologies».

Підготувала трьох кандидатів технічних наук, 23 магістра, науковий керівник трьох аспірантів. Вона – переможець конкурсу «Кращий науково-педагогічний працівник факультету м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів НУХТ у 2011/2012 навчальному році».

Л.В. Пешук нагороджена почесними грамотами Міністерства освіти і науки України (2011 р.) та Міністерства аграрної політики України (2005 р.), Грамотою університету за високий професіоналізм у підготовці фахівців для харчової промисловості (2014 р.).

Надзвичайно працююча, розумна, послідовна у досягненні поставленої мети, принциповий керівник та здібний організатор, Людмила Василівна користується заслуженою повагою студентів та співробітників університету.

Шановна Людмила Василівно!

Ваш талант організатора, науковця і мудрого порадирика викликають глибоку повагу у колеги, однодумців, співробітників та аспірантів кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів. Щиро бажаємо Вам міцного здоров'я, невичерпної енергії, натхнення, оптимізму і нових плідних здобутків, щоб Ви отримали все, чого бажаєте і заслугуєте - від Бога – щастя, від студентів – шани, від близьких – любові, від друзів – розуміння!!!

Пливуть літа, минає час.

Хто поспішає, хто поволі.

Зворці є завжди серед нас,

З усмішкою піймавши долю.

Та невгамовній душі стяг...

Бажань було перш за все

Робити так, щоб серцю мило.

Знання і якість над усе,

Щоб вирувало і кипіло.

За весь невпинний, складний шлях.

Вершин немало покорилося.

Та невгамовній душі стяг...

Хотілось ще... і ще хотілось...

З найкращими побажаннями колектив та аспіранти кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів



Вельмишановна Людмила Василівно!

Прийміть щирі вітання з Днем народження! Ваш професіоналізм, багаторічна послідовна та наполеглива праця внесли вагомий вклад у розвиток кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів, забезпечили повагу серед абітурієнтів, студентів, випускників. Нехай доля шле Вам добро і щастя, міцне здоров'я та достаток, а Віра, Надія та Любов будуть вірними супутниками на Вашому життєвому шляху. Нехай тепло і затишок родинної оселі надійно захищать Вас від негараздів, а в майбутньому на Вас чекає ще багато наповнених корисними справами і земними радощами років.

З повагою студенти 3-го, 4-го, 5-го курсу та магістри кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів

Людмила Василівно!

Щиро вітаємо Вас із Днем народження! У цей святковий день прийміть сердечні побажання від випускників кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.

Ви справжній лідер нашого університету, талановитий учений, мудрий наставник, душевна і щира людина. Хай Ваше життя буде сповнене подальших перемог і здійснених мрій.

З повагою випускники 2009, 2010 та 2011 років

Адміністрація, викладачі, співробітники та студенти університету приєднуються до всіх теплих побажань, що прозвучали на адресу ювілярки цього дня. Хай Вам щастить!

Одним із напрямів розвитку університету є відкриття дистанційної форми навчання, як окремої, та впровадження технологій дистанційного навчання в існуючий навчальний процес. Сучасний стан інформаційних та телекомунікаційних технологій і технічних засобів дає можливість вдосконалювати, підвищувати ефективність та якість навчального процесу, використовуючи наявну матеріальну-технічну базу університету. Враховуючи останні зміни, що стосуються законодавства України в галузі освіти, цей напрям набуває провідної ролі і стає пріоритетним на найближчий час.

Дистанційне навчання – це сукупність сучасних технологій, що забезпечують доставку інформації в інтерактивному режимі за допомогою використання інформаційно-комунікаційних технологій від тих, хто навчає (викладачів, визначних постатей у певних галузях науки, політиків) до тих, хто навчається (студентів чи слухачів).

Основна відмінність дистанційної освіти полягає у тому, що кожний студент проходить курс за індивідуальним планом, складеним ним самим, і погодженим із викладачем. Кожним студентом опікується свій викладач, завдання якого організувати основні етапи навчання студента. Студент отримує консультації у викладача з незрозумілих йому питань, віддає йому на перевірку контрольні роботи, тести, готується з його допомогою до іспитів. Спілкування між учнем і викладачем постійно здійснюється за допомогою інформаційно-телекомунікаційних технологій. Також важливою відмінністю дистанційної освіти є те, що студент самостійно організує свій темп навчання і послідовність досліджуваних предметів. При цьому дистанційному навчанню притаманна жорстка звітність, яка забезпечує повне проходження курсу. Відсутність прямого контролю за проходженням матеріалу створює ілюзію, що можна не вивчаючи матеріал, отримати диплом. Але обов'язкова звітність студента з пройденого розділу курсу у вигляді виконаних тестів та контрольних робіт, не дасть розслабитися і отримати диплом, не доклавши зусиль. Тільки відзвітувавши з пройденого матеріалу, студент переходить до вивчення наступного курсу.

Дистанційні технології навчання можна розглядати як природний етап еволюції традиційної системи освіти від дошки до крейдю до електронної дошки й комп'ютерних навчальних систем, від книжкової бібліотеки до електронної, від звичайної аудиторії до віртуальної.



Наш університет постійно вдосконалюється та примножує власні здобутки. Останні роки для нас, як і для всієї країни були нелегкими, але не зважаючи на це, ми рухаємося в тренді провідних навчальних закладів України і впевнено входимо до когорти кращих. Навчальний заклад робить все можливе для підвищення якості навчання та використовує наявні можливості для підвищення конкурентноздатності на ринку освітянських послуг.

НОВИЙ СТАРТ

Серед сучасних технологій навчання виокремлюють технічні засоби на базі інформаційних комп'ютерних технологій.

Зaproвадження у навчальний процес технічних засобів навчання на базі інформаційних технологій відкриває значні можливості для здійснення індивідуального підходу. Це дає змогу впливати на студентів з урахуванням їх індивідуальних психічних особливостей (пам'яті, уваги, спостережливості), розвивати критичне мислення. Особливого значення при індивідуалізації навчання набуває контроль якості знань, умінь та навичок студентів. Контроль має бути систематичним, постійним, персональним. Здійснювати такий контроль, як правило, нелегко. Використання технічних засобів контролю, комп'ютерних контролюючих програм значно полегшує роботу викладача.

Ефективність дистанційного навчання заснована на тому, що ті, кого навчають, самі відчувають необхідність подальшого навчання, а не піддаються тиску з боку. Вони мають можливість роботи з навчальними матеріалами в такому режимі й обсязі, який підходить безпосередньо їм. Ефект у значній мірі залежить від того, наскільки регулярно займається той, хто навчається. Послідовне виконання контрольних-діагностичних завдань і випускної роботи, а також підтримка у всіх питаннях з боку викладача-координатора забезпечує планомірне засвоєння знань.

На сьогодні багато вищих навчальних закладів в світі мають значні здобутки у використанні дистанційних технологій навчання для своїх сту-

дентів та слухачів. У структурі навчальних закладів, як правило, існують окремі інститути які займаються питаннями дистанційної освіти.

Початком використання технологій дистанційного навчання в країнах Західної Європи та США прийнято вважати 60-ті роки минулого століття.

Перший в світі університет дистанційної освіти - Відкритий Університет - був створений у Великобританії, його особисто опікав прем'єр-міністр Гарольд Вілсон, за участю якого були розроблені навчальні плани, програми, навчально-методичні посібники та освітні технології. Засновником університету виступила сама королева, а ректором був призначений спікер палати громад.

Практичні наслідки такого ставлення до освіти виразилися в тому, що тисячі людей змогли отримати необхідні знання, навчаючись за прискореною гнучкою системою автономних курсів за відносно невисоку плату і відчуваючи при цьому мінімум незручностей.

У даний час у Великобританії, яка випереджає інші країни ЄС як за загальним рівнем інформатизації, так і за ступенем поширення дистанційної освіти, ринок онлайн-ного навчання планують заповнити не стільки за рахунок внутрішніх «резервів», скільки за рахунок іноземних студентів.

У Франції національний центр дистанційного навчання (CEND) був заснований в 1969 році. Ще в 1939 р за рішенням уряду був створений Національний центр заочного навчання (CNEC) для дітей, які через хворобу або інвалідності (у зв'язку з початком Другої світової війни) не могли відвідувати звичайні школи.

Національний Університет Дистанційної освіти (Universidad Nacional de Educacion a Distancia) в Іспанії, заснований в 1972 році. Університет розташований в Мадриді і включає в себе 58 навчальних центрів у цій країні і 9 за кордоном, у тому числі в Лондоні, Парижі, Бонні, Брюсселі, Нью-Йорку та Римі. Для підтримки постійного діалогу зі студентами використовуються очні зустрічі з обговорення навчального матеріалу в навчальних центрах та інтернет-конференції.

Ще одним найстарішим центром дистанційної освіти в Європі є Балтійський університет (BU) зі штаб-квартирою в Стокгольмі, який об'єднує 10 країн Балтійського регіону.

У 60-ті роки ХХ ст. кілька інженерних коледжів у США почали використовувати телебачення для надання навчальних курсів слухачам. Ця ініціатива призвела до створення Національного Технологічного Університету (National Technological University) в 1984 році. До початку 90-х років він перетворився на консорціум з 40 університетів, що викладають слухачам інженерні дисципліни.

У 1989 році в США створена система публічного телемовлення (Public Broadcasting System), що включає в себе кілька навчальних програм, які передаються по чотирьох освітніх каналах. Особливе місце серед них займає програма навчання дорослих (PBS Adult Learning Service), яка пропонує курси в різних областях науки, бізнесу, управління. До середини 90-х років через Систему Публічного Телемовлення в США навчалось вже більше мільйона студентів.

Розвиток комп'ютерних мереж передачі даних надав новий інструмент для передачі курсів ДО - Internet. На сьогоднішній день Асоціація дистанційного навчання США об'єднує в своєму складі більше п'яти тисяч навчальних закладів.

У цілому, розвиток світового ринку дистанційного навчання продовжує розвиватись досить активно, чому сприяє з одного боку підвищення попиту на освітні послуги, а з іншого боку - розвиток власне інформаційних технологій, зростання інтернет-аудиторії.

Комп'ютерна грамотність давно вже стала ключовим фактором, що впливає на сучасний освітній процес. Учні дистанційних програм повинні вміти користуватися електронною поштою, форумами, чатами, онлайн-тестами та іншим мережевим інструментарієм програм ДО. Зі свого боку, зростаюча пропускна здатність мереж робить більш актуальним використання імітаційних методик, відеоматеріалів та відеоконференцій.

Розвиток дистанційної освіти не варто розцінювати виключно як додатковий сервіс для студента. У цьому зацікавлені і самі навчальні

заклади, і держава, вишукуються шляхи збільшення числа студентів при одночасному прагненні до загального зниження витрат. Наприклад, для США розвиток дистанційних програм - питання принципове, обумовлене сукупним дефіцитом бюджету. Оскільки державні виші, та й більшість приватних, таким чином, позбавляються достатніх коштів для подальшого розвитку своїх кампусів, їм все частіше доводиться замислюватися про перенесення частини навчальних програм до інтернету.

Технологічна різниця між США і ЄС почала стиратися до середини 90-х років минулого століття, коли країни Європи приступили до активного використання сучасних інформаційних технологій. В даний час в кожній європейській країні існують навчальні заклади, що реалізують програми ДО.

У Росії взн та навчальні центри стали замислюватися про переведення хоча б частини своїх навчальних програм в онлайн-режим відносно недавно. Певних результатів тут уже вдалося досягти - віртуальні «філії» вже мають наприклад, Російський університет Дружби народів, Сучасний гуманітарний університет, РЕА ім. Плеханова, Центр комп'ютерного навчання «Спеціаліст» при МГТУ ім. Баумана.

Слід зазначити, що дистанційне навчання та його елементи - не нове для нашого університету. Цим питанням свого часу опікувалися професори І.В.Ельперін та В.В. Самсонов, яким вдалося створити умови та започаткувати читання лекцій між базовим навчальним закладом та його регіональними осередками в режимі відеоконференцій. Продовженням стала організація Центру дистанційного навчання, який функціонує у складі відділу технічних засобів навчання та дистанційної освіти. Також необхідно відзначити, що переважна більшість викладачів за своєю ініціативою також використовують та реалізують елементи дистанційного навчання, надсилаючи матеріали навчального курсу електронною поштою та отримуючи на перевірку виконані студентами завдання.

Центр дистанційного навчання вдалося створити в стислі терміни та обладнати необхідними засобами навчання, використовуючи можливість не лише навчального закладу, а долучивши до цієї роботи надійного Партнера - компанію TP-LINK Technologies Co., Ltd, яка є одним із провідних світових виробників бездротового мережевого обладнання. В рамках угоди про співпрацю компанією була укомплектована мультимедійна аудиторія для проведення навчання, вебінарів та відеоконференцій.

Вперше вдалося забезпечити проведення лекційних занять в режимі відеоконференцій на три різні регіональні навчально-наукові центри одночасно, загальна кількість проведених онлайн-занять лише за перший місяць роботи перевищила 250 годин, що складає майже третину від усіх онлайн-занять проведених в минулому році.

У рамках реалізації впровадження дистанційної форми навчання та елементів дистанційного навчання був створений інформаційний ресурс, який перебуває на стадії наповнення та тестування. В короткотерміновій перспективі цим ресурсом зможуть користуватися всі викладачі та студенти університету, що дозволить організувати взаємодії між ними. Наступним етапом роботи над даним ресурсом буде розроблення та впровадження автоматизованого середовища перевірки знань та ведення обліку оцінювання.

Все це є позитивними моментами у реалізації загальної концепції розвитку університету на найближчі роки і дає нам можливість стверджувати, що НУХТ був, є і залишиться на передовій освітянського простору. Ми можемо пишатися цими здобутками і впевнено дивитися у майбутнє, розвиваючи та примножуючи досягнуте, але не слід забувати, що перед співробітниками університету стоїть не просте завдання, зробити все, щоб наш навчальний заклад став взірцем реалізації концепції індивідуальної освіти доступної кожному.

О.С.Голубов,

начальник відділу технічних засобів навчання та дистанційної освіти



На зв'язку Полтавський регіональний навчально-науковий центр

ВІТАЄМО!

Ненав'язливо, але впевнено увійшла в свої права осінь. Древа й земля вкриті різнобарв'ям – жовтим, червоним, жовтогарячим листям. У теплі краї відлітають останні птахи, дають про себе знати вранішні приморозки. У ці напрочуд красиві й поетичні дні ми щиро вітаємо всіх членів нашого колективу, хто святкує свої ювілеї у жовтні.



75 років

Віра Максимівна Обиденова,
прибиральниця господарського
відділу

70 років

Галина Михайлівна Гладченко,
інженер 1-ї категорії кафедри біо-
технології продуктів бродіння і
виноробства

60 років

Тамара Володимирівна Корж, доцент кафедри технології зберігання і переробки зерна

Ольга Анатоліївна Пилипенко, старший лаборант кафедри технології цукру і підготовки води

Наталія Іванівна Жужукіна, доцент кафедри прикладної економіки

50 років

Володимир Васильович Листопад, доцент кафедри вищої математики

Ганна Михайлівна Вершковська, прибиральниця господарського відділу

Людмила Василівна Пешук, завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів

Шановні наші ювіляри! Сердечно бажаємо вам добра, здоров'я на багато років, натхнення у роботі, хорошого настрою. Нехай у ваших домітках будуть спокій і добробут, а ваші серця будуть зігріті теплом та повагою рідних і близьких!

ТЕХНІЧНИЙ І ЯСКРАВИЙ ФУТБОЛ

Наприкінці вересня на стадіоні «Динамо» ім. Валерія Лобановського відбувся матч за Суперкубок, який проводився вперше серед студентських команд вищих навчальних закладів Києва.

Цього разу у двобої зустрілися команди нашого університету – переможець Студентської ліги ФК «Динамо» та НПУ ім. М. Драгоманова – володар Кубка м. Києва серед ВНЗ сезону 2013/2014 рр. Слід зазначити що ця гра була дуже принципова, оскільки команди змагалися між собою протягом останніх років.

Матч відбувся при підтримці глядачів, яких зібралося близько трьох тисяч. Студентська рада нашого університету збрала велику торсиду, яка протягом дев'яноста хвилин матчу, гнала гравців вперед. На трибунах було багато прапорів із символікою університету, плакатів на підтримку наших футболістів.

Футболісти нашого університету з перших хвилин захопили ініціативу. У першому таймі гол забив Микола Кібиш, який замкнув передачу Артема Кучинського. Щодо другого тайму, то з перших хвилин наші футболісти могли зняти питання про переможця. Надійно відстояв Роман Шоколенко, який декілька разів рятував команду і залишив ворота «сухими». Матч закінчився з рахунком 1:0 на користь команди нашого університету.



Володарі першого Суперкубку

Церемонія нагородження відбулася в урочистій атмосфері. У ній взяли участь: президент київського «Динамо» Ігор Суркіс, міністр молоді і спорту України Дмитро Булатов, ветерани ФК «Динамо» (Київ) Володимир Мунтян, президент офіційного Фанклубу ФК «Динамо» (Київ) Сергій Михайленко і голова Студентської профспілкової асоціації Олександр Яцунь. Варто зазначити, що найкращим гравцем матчу став студент нашого університету Микола Кібиш.

* * *

Протягом перших тижнів жовтня в спорткомплексі нашого університету тривав чемпіонат із футболу серед першокурсників. Команди всіх факультетів рвалися до перемоги, але у фінальній грі за Кубок першокурсника

зійшлися команди факультетів інженерної механіки та пакувальної техніки та економіки і менеджменту.

Фінальна гра виправдала сподівання навіть найприскіпливіших футболерних гурманів. Адже за шаленої підтримки своїх вболівальників збірні фіналісти демонстрували технічний, комбінаційний, яскравий футбол. Гравці обох команд боролися до останнього за кожний м'яч, не поступаючись у жодному ігровому моменті.

Фінальний свисток зафіксував рахунок 2-1 на користь збірної факультету інженерної механіки та пакувальної техніки.

Вітаємо переможців! Бажаємо усім нових важливих перемог, як на футбольному полі, так і за його межами!

Кафедра фізичного виховання

© «ПРОМІНЬ»

Газета

Національного університету
харчових технологій

№7 (1125), жовтень 2014 р.

Заснована у жовтні 1968 р.

Наклад 250.

Зам. № 31/10-2014

Безкоштовно

РЕДАКЦІЙНА РАДА:

Ю. Цой

І. Литвиненко

Верстка:

К. Сінев

Фотографії:

Р. Істомова, К. Сінев

Обкладинка:

Р. Істомова

Свідоцтво про державну реєстрацію № 83,
серія КУ, видане 15 березня 2003 року

Адреса:

01601, Київ, вул. Володимирська, 68

тел.: 287-97-43, 287-94-08

e-mail: vrvd2010@list.ru

Віддруковано у Редакційно-видавничому

центрі університету, тел.: 287-98-29

Редакція не завжди поділяє думку

авторів публікацій.

За достовірність поданої інформації

відповідає автор.