

[www.nuft.edu.ua](http://www.nuft.edu.ua)

№6, червень 2012 р.

# ПРОМІНЬ

ГАЗЕТА НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ







28 червня в Україні відзначається державне свято – День Конституції України. Цього дня у 1996 році на ранковому засіданні Верховна Рада України прийняла новий Основний Закон країни - першу Конституцію незалежної Української держави.

Прийняття Конституції закріпило правові основи незалежної України, її суверенітет і територіальну цілісність і стало найважливішим кроком у забезпеченні прав та свобод людини та громадянина, сприяло подальшому підвищенню міжнародного авторитету України на світовій арені.

Редакція «Променя» приєднується до привітання керівництва університету і бажає колективу нашого навчального закладу творчої наснаги і нових вагомих здобутків на благо України!

**Шановні викладачі, співробітники, студенти!**

Щиро вітаю вас із Днем Конституції України!

Основний Закон України став фундаментом розбудови демократичної, правової держави, заклав основу для збереження духовних цінностей нації, забезпечення благополуччя кожного громадянина.

Саме неухильне дотримання конституційних принципів стане запорукою реалізації економічного, культурного і духовного потенціалу українського народу. І саме ми, шановні колеги, своєю творчою працею, кожним своїм рішенням і вчинком маємо втілювати в життя благородні ідеали людської гідності, справедливості, свободи і демократії, закладені у нашу Конституцію.

Сердечно бажаю всім вам добра, щастя, здоров'я, втілення всіх задумів, натхнення і процвітання під високим захистом Основного Закону нашої держави!

З повагою,

Ректор

С. Іванов

# ПІДВЕЛИ ПІДСУМКИ Й НАКРЕСЛИЛИ ПЛАНИ

**31 травня відбулося останнє в цьому навчальному році засідання вченої ради університету, на якому традиційно підбивали підсумки та накреслювали плани на майбутнє.**

Розпочалося засідання з також традиційного вже вшанування кращих співробітників та студентів університету.

Ректор Сергій Іванов вручив відзнаку «Ветеран Національного університету харчових технологій»:

- професору кафедри машинобудування, стандартизації та сертифікації обладнання Миколі Сологубу;
- професору кафедри теплоенергетики та холодильної техніки Юрію Поржезінському;
- доцентам кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Євгенії Бондаренко, Ларисі Неделіній, Тетяні Степаненко;
- коректору редакційно-видавничого центру Галині Шеремет.

Подяки ректора з врученням цінного подарунку отримали:

- професор кафедри теплоенергетики та холодильної техніки Ярослав Засядько;
- старший лаборант кафедри філософії Георгій Островський;
- студенти 5-го курсу факультету інженерної механіки та пакувальної техніки Олександр Альве та Вадим Омельченко;
- студент 5-го курсу факультету енергетики і енергоменеджменту Василь Бондаренко;



Вручення відзнаки О. Бортнічуку

– студент 5-го курсу факультету технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи Олег Бортнічук.

Також ректор вручив Дипломи переможцям Всеукраїнських студентських олімпіад за напрямом підготовки «Екологія та охорона навколишнього середовища і збалансоване природокористування» Сергію Жадану та за напрямом «Загальна екологія» Тетяні Чаловій.

І на останок були вручені атестати професора Ларисі Страшинській та атестати доцентів Ользі Соломці,

Надії Чекмар, Галині Кундеевій, Іллі Клочкову та Сергію Токорчуку.

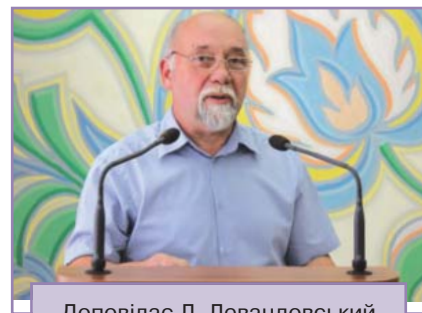
Далі робота вченої ради тривала відповідно до порядку денного. Були розглянуті кадрові питання, стан та перспективи розвитку Сімферопольського коледжу та заочного факультету у місті Львові, виконання рішень вченої ради та рекомендацій зборів



Звітує А. Петрина

трудового колективу, а також низка поточних питань, серед яких, зокрема, затвердження іменних стипендій студентам у 1-му семестрі наступного навчального року, підтримка висунення кандидатури азербайджанського науковця член-кореспондентом Національної академії наук Азербайджану, підтримка висунення на здобуття Державної премії України роботи колективу науковців Харківського національного університету радіоелектроніки та інші.

З питань порядку денного виступили та у обговореннях взяли участь: ректор університету Сергій Іванов, вчений секретар Тетяна Бондаренко, перший проректор Володимир Яровий, проректор з навчальної роботи Володимир Криворотько, директор Сімферопольського коледжу Тимофій Ващук, декани заочних факультетів – у Сімферополі Світлана Кулік та у Львові Алла Петрина, декан факультету бродильних і цукрових виробництв Петро Шиян, завідувачі кафедр – Валерій Мирончик та Леонід Левандовський.



Доповідає Л. Левандовський

## ЩЕМЛИВЕ СВЯТО ПРОЩАННЯ

Наприкінці травня – початку червня університет попрощався зі своїми цьогорічними випускниками – на факультетах відбулися вручення дипломів.

25 травня 2012 року розпрощалися з університетом магістри та спеціалісти факультету біотехнології та екологічного контролю. Цього дня отримали свої дипломи випускники спеціальностей «Екологія та охорона навколишнього середовища», «Екологічний контроль та аудит», «Промислова біотехнологія», «Фармацевтична біотехнологія», «Екобіотехнологія».

Усього у цей день отримали дипломи 48 спеціалістів, з них – 4 дипломи з відзнакою та 34 магістри, з яких 22 – з відзнакою.

Дипломи випускникам вручили проректор В. Криворотько та декан факультету Г. Архіпова. Також кращим студентам за активну наукову, громадську, спортивну, культурно-масову роботу, кращі виконані дипломні роботи та кращі захисти дипломних проектів були вручені грамоти ректора університету С. Іванова, а старостам груп – ще й подяки деканату факультету.

29 травня 2012 року попрощався зі своїми першими в історії університету випускниками факультет хлібопекарських і кондитерських виробництв.

Дипломи магістрам та спеціалістам вручив декан факультету О. Шевченко. Цього року факультет провів у самостійне професійне життя 97 випускників, з них 15 магістрів отримали дипломи з відзнакою.

30 травня 2012 р. на факультеті бродильних і цукрових виробництв відбулися урочисті збори з нагоди вручення дипломів цьогорічним випускникам – спеціалістам та магістрам.

Цього дня з рук свого декана П. Шияна отримали дипломи 88 випускників: 25 магістрів, з них 11 – з відзнакою, та 63 спеціалісти, з яких 1 отримав диплом з відзнакою.

31 травня на факультеті готельно-ресторанного та туристичного бізнесу відбулося урочисте прощання з цьогорічними випускниками. Вперше в Україні відбувся випуск спеціалістів за спеціальністю «Готельна і ресторанна справа», також були вручені дипломи магістрам і спеціалістам, які здобули освіту за спеціальністю «Харчові технології».

Дипломи та Почесні грамоти за відмінне навчання, активну громадську, культурно-масову та спортивну роботу випускникам вручили проректор В. Криворотько та декан В. Доценко.

Усього цього дня факультет попрощався з 60 своїми випускниками – 29 спеціалістами напряму підготовки «Харчові технології», з яких 7 отримали дипломи з відзнакою; 20 спеціалістами напряму підготовки «Готельна і ресторанна справа», з них – 1 диплом із відзнакою та 11 магістрами напряму підготовки «Харчові технології», серед яких 10 дипломів із відзнакою.

31 травня 2012 р. на факультеті технологій м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів відбулися урочисті збори з нагоди вручення дипломів цьогорічним випускникам.

Цього дня факультет вже в 43-є випустив фахівців для м'ясо-молочної промисловості, 16-й раз для олієжирової і вперше для індустрії парфумерно-косметичних продуктів.

Всього дипломи були вручені 113 випускникам – 28 магістрам, з них – 7 з відзнакою, та 85 спеціалістам, з яких 3 отримали дипломи з відзнакою.

У перший день літа попрощався зі своїми випускниками факультет економіки і менеджменту – цього дня у Науково-технічній бібліотеці університету відбулося вручення дипломів спеціалістам та магістрам, які завершили навчання за спеціальностями «Менеджмент організацій і адміністрування», «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності» і «Економіка підприємства».

Цього року факультет випустив 57 спеціалістів, серед них 5 отримали дипломи з відзнакою та 73 магістри, з яких 38 отримали дипломи з відзнакою.

1 червня на факультеті енергетики і енергоменеджменту відбулося вручення дипломів спеціалістам і магістрам. Цього святкового дня отримали свої путівки у самостійне професійне життя 82 спеціалісти та 24 магістри, серед яких 20 отримали дипломи з відзнакою.

Крім дипломів значна кількість студентів за успіхи у навчанні і активну участь у громадському житті факультету і університету були нагороджені грамотами



ректора університету С. Іванова та декана факультету М. Маслікова. А двоє кращих із кращих студентів – Катерина Ланько і Василь Бондаренко за особливі заслуги перед факультетом були нагороджені пам'ятними медалями декана.

1 червня факультет технологій екологічних продуктів та харчової експертизи попрощався зі своїми випускниками – були вручені 30 дипломів спеціалістів, з яких 2 – із відзнакою та 33 дипломи магістрів, з яких 22 – із відзнакою і серед яких перший в Україні випуск по спеціальності «Якість, стандартизація та сертифікація». Також окремим студентам були вручені подяки і грамоти за перемогу у конкурсах на кращий дипломний проект, кращу магістерську роботу, за високу якість виконання магістерської роботи, кращу презентацію дипломного проекту і просто за волю до перемоги.

Першого дня літа в нашому університеті були відкриті двері у безмежні простори професійного майбутнього випускникам факультету інженерної механіки та пакувальної техніки.

Серед дипломованих спеціалістів та магістрів було 26 випускників, які отримали дипломи з відзнакою. А двоє кращих із кращих студентів – Вадим Омельченко та Іван Мельник за особливі заслуги перед факультетом були нагороджені пам'ятними подарунками з символікою факультету.

2 червня 2012 року у Науково-технічній бібліотеці університету відбулося урочисте вручення дипломів випускникам факультету обліку, фінансів та підприємницької діяльності.

Цього року факультет випустив 118 фахівців за напрямками підготовки «Облік і аудит»; «Фінанси і кредит»; «Маркетинг» та вперше «Управління персоналом і економіка праці». 35 магістрів отримали дипломи з відзнакою.

Кращі випускники були також нагороджені грамотами за відмінне навчання, вагомі наукові здобутки, значний внесок у розвиток студентського самоврядування університету, високі творчі та спортивні здобутки.





# АНАЛІЗ ПІДСУМКІВ ЛІТНЬОЇ ЗАЛІКОВО-ЕКЗАМЕНАЦІЙНОЇ СЕСІЇ

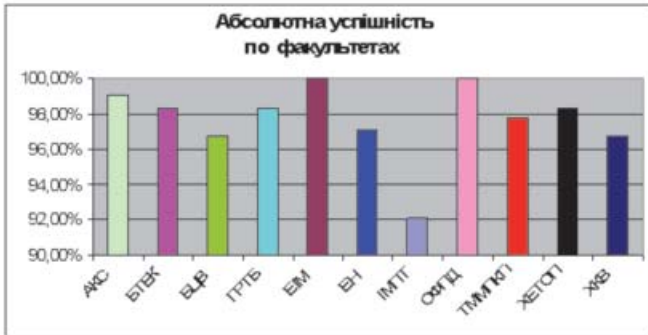


Рис. 1

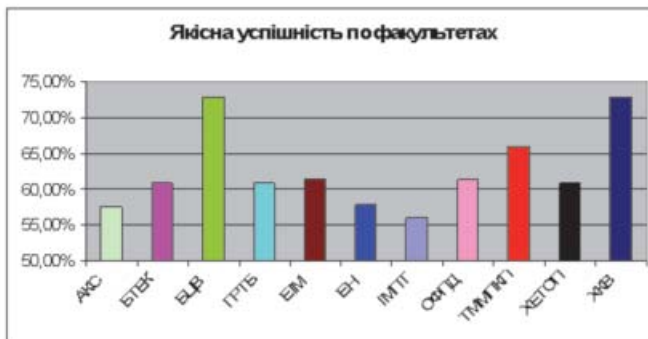


Рис. 2

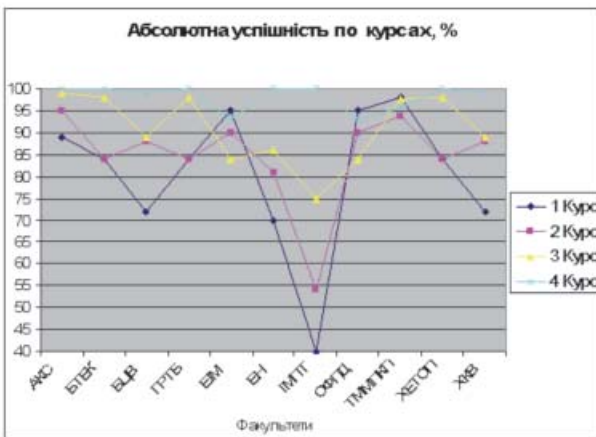


Рис. 3

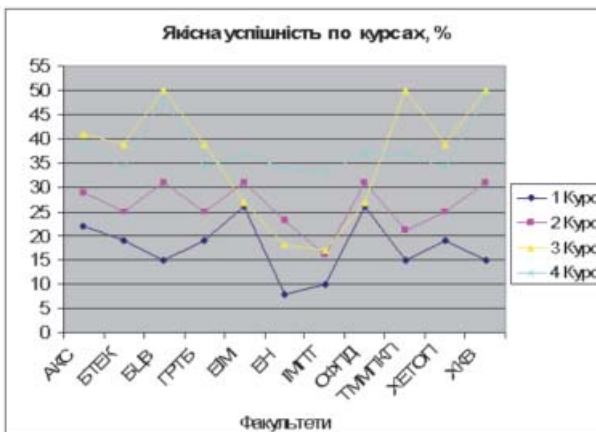


Рис. 4

Скінчилася літня екзаменаційна сесія, а з нею і навчальний рік. Консультації, заліки та екзамени залишилися позаду. Студенти переключилися на літній відпочинок, а для фахівців настав етап підбиття підсумків і аналізу результатів заліково-екзаменаційної сесії та визначення напрямків підвищення якості навчального процесу.

Аналіз підсумків сесії важливий не лише з огляду на якість навчання студентів, які отримують оцінки на сесіях, але і з огляду на якість роботи викладачів, які працюють зі студентами. Кабінет Міністрів України постановою від 14 грудня 2011 р. N 1283 затвердив Порядок проведення моніторингу якості освіти, Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України 10.01.2012 р. затвердило Положення про національну систему рейтингового оцінювання діяльності вищих навчальних закладів.

Нагадаємо, що заходи контролю якості навчання студентів – необхідний елемент зворотного зв'язку в навчальному процесі. Вони забезпечують визначення рівня досягнення завдань навчання і дозволяють коригувати за необхідності хід навчального процесу.

Фахівці визначили низку факторів, які впливають на процес виявлення і вимірювання здобутих студентами знань, зокрема, надмірне бажання вчити лише певні дисципліни і більш ніж прохолодне ставлення до інших, або взагалі небажання вчитися, хворобливий стан протягом семестру чи в період екзаменаційної сесії, пропущені лекції чи недовчені розділи, психоемоційний стан. Крім того, на оцінювання, якщо це не стандартне тестування без суб'єктивного фактора, впливають здібності та здатність викладача повною мірою виявити і оцінити знання студента. Оскільки величини, які демонструють здібності людей, мають випадкову природу, а на процес «демонстрації» знань та їх оцінювання впливають явища флуктуаційного характеру, то аналіз результатів екзаменаційних сесій обґрунтовано може спиратися на закони математичної статистики.

Нині оцінювання набутих студентами знань здійснюється за багатобальною шкалою. Саме з таких позицій розглянемо підсумки літнього семестрового контролю 2011-2012 навчального року.

За результатами літньої заліково-екзаменаційної сесії 2011/2012 навчального року абсолютна успішність складала 98%, а якісна успішність – 63%.

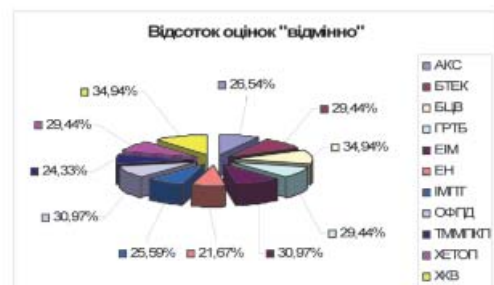


Рис. 5.

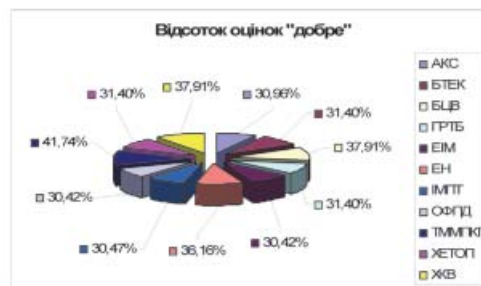


Рис.6.



Рис.7.



Рис.8

Аналіз абсолютної і якісної успішності по факультетах подано на рис. 1, 2. Стовідсоткові показники абсолютної успішності показали факультети економіки і менеджменту (ЕІМ) та обліку, фінансів та підприємницької діяльності (ОФПД), а якісна успішність найвища на факультетах бродильних і цукрових виробництв (БЦВ) та хлібопекарських і кондитерських виробництв (ХКВ) – по 72,9%. Найнижчі показники має факультет інженерної механіки та пакувальної техніки (ІМПТ): абсолютна успішність – 92,1%, якісна успішність – 56,1%.

Аналіз результатів сесії по курсах виявив низький рівень підготовки першокурсників на більшості факультетів. Якщо, в силу низької шкільної підготовки, ситуація з першокурсниками є зрозумілою, то ситуацію з успішністю студентів старших курсів керівникам навчальних структурних підрозділів слід дослідити більш детально. Серед найкращих варто відзначити студентів третій курсів, якісна успішність яких на більшості факультетів коливалась у межах 35-50%. Порівняння результатів сесії за курсами наведено на рис. 3,4.

Проаналізовано також відсоток оцінок за факультетами (рис. 5-8). Лідери за кількістю відмінників – факультети ХКВ та БЦВ, децю відстають від них факультети ЕІМ та ОФПД. Найбільше четвірок отримали студенти факультету технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів (ТММПКП). Найбільше трійок викладачі виставили студентам факультету автоматизації і комп'ютерних систем (АКС). А найсуворіше викладачі поставилися до студентів факультету ІМПТ – майже 8% незадовільних оцінок.

Порівнюючи з попередніми роками можна сказати, що абсолютна успішність на більшості факультетів збільшилася незначно, а от показники якісної успішності істотно зросли (рис 9, 10).

Колектив навчального відділу бажає гарного відпочинку, натхнення та успіхів усім учасникам навчального процесу.

**І.П.Коваленко,**

*в.о. начальника навчального відділу*

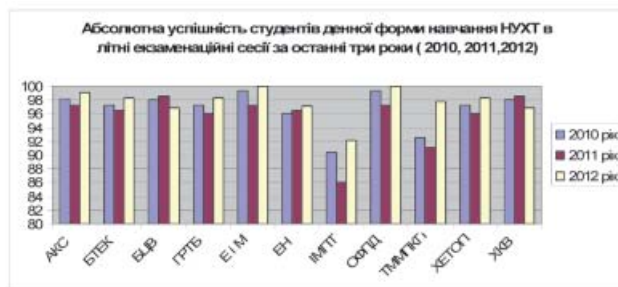


Рис.9

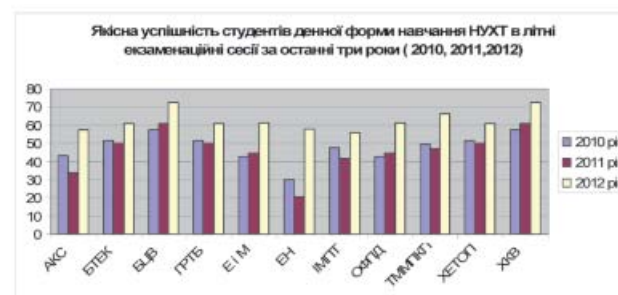


Рис.10



## ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ І ХАРЧОВОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

Факультет технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи – один із наймолодших в університеті – минув лише рік з того часу, коли він був створений. Сьогодні на факультеті здобувають вищу фахову освіту близько трьохсот тридцяти студентів денної форми навчання. На факультеті навчають майбутніх спеціалістів з технології оздоровчого харчування, хімічних технологій (а саме, технології харчових добавок та парфумерно-косметичних засобів) та магістрів з якості, стандартизації та сертифікації.

Сучасний споживач харчових продуктів керується новим принципом – нині для нього важливо не стільки «смачно», як «корисно» та «безпечно». Премудростям технології таких харчових продуктів нині в Україні навчають кілька вищих навчальних закладів, однак незаперечним авторитетом на цьому ринку залишається наш університет – за нами досвід, понад 80 років практики та спеціалізації саме у царині технології харчових продуктів, зокрема продуктів оздоровчого призначення.

На кафедрах факультету працює понад 40 викладачів, серед яких: дійсний член Інженерної академії наук України; академік Нью-Йоркської академії наук, два лауреати Державної премії України в галузі науки і техніки; стипендіат Президента України для видатних діячів науки; п'ять докторів наук, професорів; двадцять шість кандидатів наук, доцентів. Про заслуги наших викладачів можна говорити довго, це професіонали з великої літери, та головне – вони вміють почути, зрозуміти студентів, донести їм всі свої знання, націлити й запалити своєю енергією студентство й викладацький колектив.

Незважаючи на юний вік, факультет об'єднує в своєму складі кафедри, які мають багаторічну історію та традиції:

кафедру технології оздоровчих продуктів, кафедру фізичної і колоїдної хімії та кафедру аналітичної хімії, а також молодшу кафедру – кафедру експертизи харчових продуктів.

**Кафедра експертизи харчових продуктів** створена в червні 2011 року. Навчальний процес на кафедрі забезпечують 10 викладачів, у т.ч. 2 доктори наук, 5 кандидатів наук, 3 асистенти.

Кафедра – випускова для магістрів за спеціальністю «Якість, стандартизація та сертифікація». Відкриття цієї спеціальності в університеті співпадає із загальними тенденціями інтенсифікації європейської інтеграції, захисту прав споживачів, підвищення якості продукції та іміджу вітчизняних виробників. Відомо, що Україна ще не адаптувалася до вимог стандартів, діючих у світовій торгівлі, щодо якості та безпеки готової харчової продукції. Іншою проблемою є проблема виявлення фальсифікованих харчових продуктів, адже, за даними експертів, на український ринок надходить значна частка фальсифікованої продукції. Не менш важлива проблема недостатньої безпеки харчової продукції – внаслідок хвороб харчового походження, за даними ВООЗ, близько 2,2 млн. людей у світі щорічно помирають внаслідок харчових отруєнь. У цих умовах необхідними є висококваліфіковані фахівці, здатні здійснювати комплексну експертну оцінку якості та безпеки сировини, контролювати технологічний процес виробництва харчової продукції за критичними контрольними точками, оцінювати якість та безпеку харчової продукції, виявляти та видаляти з ринку фальсифіковану та контрафактну продукцію – магістри зі спеціальності «Якість, стандартизація та сертифікація», перший випуск яких здійснено у цьому навчальному році кафедрою експертизи харчових продуктів.

На кафедрі утворилися наукові групи, які працюють за загальною тематикою «Розроблення теоретичних

основ і удосконалення методів і засобів експертизи харчових продуктів». Науковці кафедри спільно з ученими інших кафедр плідно працюють у напрямку розроблення сучасних методів та засобів експертизи харчових продуктів. До участі у науково-дослідній роботі залучаються студенти II – V курсів.

Кафедра тісно співпрацює з **Центром оцінки якості сировини та готової продукції**, на базі якого студенти факультету проходять практику, виконують наукові дослідження.

**Кафедра технології оздоровчих продуктів** є випусковою і готує фахівців зі спеціальності «Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення».

Вона створена 1 вересня 2001 року. Нині серед викладацького складу кафедри 1 доктор наук, 7 кандидатів наук, 1 старший викладач, кандидат наук, 1 асистент.

За час існування на кафедрі підготовлено для харчової промисловості понад 500 фахівців зі спеціальності «Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» для підприємств і організацій харчової та переробної промисловості, що успішно поєднують у своїй виробничій діяльності знання із сучасних харчових технологій та останніх досягнень медицини.

Наші студенти навчаються за новими планами з поглибленою фундаментальною підготовкою, які передбачають також вивчення дисциплін професійного спрямування: «Основи валеології», «Хімія біогенних елементів», «Загальна біотехнологія», «Технології природних харчових сорбентів», «Основи конструювання нових харчових продуктів», «Хімія та фармакогнозія рослин», «Технологія природних вітамінів», «Технологія харчових і біологічно активних добавок», «Технологія продуктів функціонального призначення», «Технологія продуктів дитячого і геродієтичного харчування» тощо.





Студентів, що їх випускає кафедра технології оздоровчих продуктів, відрізняє від інших студентів-технологів ґрунтовна підготовка з теоретичних основ харчових технологій, глибоке розуміння процесів, що перебігають під час технологічного процесу. У цьому навчальному році студент третього курсу Т.Горбач (керівник – доцент кафедри Н.П.Івчук) переміг у першому турі та посів третє місце у другому турі Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Харчові технології та інженерія».

**Кафедра фізичної і колоїдної хімії** створена в 1930 р. як базова загальноосвітня кафедра, яка здійснює підготовку з дисципліни «Фізична та колоїдна хімія» студентів усіх технологічних спеціальностей університету як денної, так і заочної форм навчання. Починаючи з 2011 року, кафедра здійснює підготовку фахівців за напрямом «Хімічна технологія» і є випусковою для фахівців спеціальності «Хімічні технології харчових добавок та косметичних засобів».

Нині до викладацького складу кафедри входять 9 викладачів, серед яких 2 професори, 5 кандидатів наук, доцентів, 2 асистенти.

За час існування кафедри у аспірантурі підготовлений 21 кандидат наук, співробітниками кафедри опубліковано понад 700 наукових праць і одержано 40 авторських свідоцтв та патентів.

Розвиток виробництва основних груп харчових продуктів у XXI столітті тісно пов'язаний з використанням різноманітних функціональних інгредієнтів (харчових добавок, ароматизаторів, барвників, прянощів, комплексних поліпшувачів, нутрицевтиків тощо). Сьогодні в світі споживання функціональних інгредієнтів зростає набагато динамічніше, ніж виробництво харчових продуктів. Це викликає необхідність постійних технологічних розроблень як у сфері відкриття нових можливостей використання, так і в галузі створення нових інгредієнтів. Тому сучасна харчова індустрія потребує нових висококваліфікованих фахівців, компетентних у розробленні досконаліших харчових продуктів, ефективніших засобів правильного використання харчових добавок.

Фахівці зі спеціальності «Хімічні технології харчових добавок та косметичних засобів» повинні вміти виробляти і застосовувати харчові добавки без

шкідливих наслідків для людини, контролювати відповідні технологічні процеси, орієнтуватись в широкому спектрі косметичних інгредієнтів і вміти аналізувати харчові добавки і компоненти косметичних засобів у готовій продукції.

Фахівці кафедри у наукових дослідженнях співпрацюють з Інститутом технічної теплофізики НАН України; Інститутом колоїдної хімії НАН ім. ак. А.В. Думанського НАН України; Інститутом біолоїдної хімії ім. Ф.Д. Овчаренка НАН України; Інститутом гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзєєва АМН України; Національним технічним університетом України «Київський політехнічний інститут». А також з Малою академією наук України: проф. О.В. Грабовська і доц. Є.І. Ковалевська з учнями 9 класу гімназії НВК „Домінанта” Дніпровського району м. Києва підготували роботу «Дослідження дії амілолітичних ферментів на крохмаль», яка зайняла друге місце на міському етапі конкурсу на секції «Хімія доквілля».

**Кафедра аналітичної хімії** існує в університеті як самостійний підрозділ з 1965 року.

У складі кафедри працюють 1 професор, доктор хімічних наук, академік Нью-Йоркської академії наук, 5 кандидатів наук, доцентів.

За період існування співробітниками кафедри захищено 5 кандидатських дисертацій, опубліковано понад 200 робіт у фахових виданнях. Результати наукових досліджень співробітників кафедри доповідалися на міжнародних конференціях у Болгарії, Японії, Польщі, Чехії тощо. Колектив кафедри завжди приділяв велику увагу науковій роботі студентів. Елементи науково-дослідної роботи студентів введено у навчальний процес.

Науковці кафедри у своїх дослідженнях співпрацюють із великою кількістю міжнародних та вітчизняних структур.

Велику увагу кафедри факультету приділяють роботі студентського наукового товариства. Щорічно в роботі товариства на випускових кафедрах беруть участь близько 50 студентів, які проводять наукові дослідження під керівництвом викладачів кафедр. На кафедрах фізичної та колоїдної хімії та аналітичної хімії науковою роботою займаються десятки студентів з різних факультетів, які

доповідають про одержані результати на щорічних наукових конференціях студентів, аспірантів та молодих викладачів, беруть участь у конкурсах наукових студентських робіт та в олімпіадах.

Активні, креативні, емоційні й амбіційні – такі студенти навчаються на факультеті технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи. Вони гармонійно й успішно поєднують навчання з адміністративною роботою – беруть участь у студентському самоврядуванні. Від початку створення факультету було обрано раду студентського самоврядування, яка з перших днів почала опікуватися різними аспектами студентського життя. Звичайно, враховуючи зовсім юний вік нашого факультету, ще зарано говорити про видатні успіхи, але наші студенти не є байдужими і завжди беруть участь у всіх масових заходах університету: дні факультету, спортивних змаганнях, концертах, конкурсах тощо. Сектор благодійності взяв під опіку дитячий будинок сімейного типу. 15 травня за ініціативи нашого факультету в університеті відбулася благодійна акція до Міжнародного Дня сім'ї та Дня Матері «Сім'я – це щастя, щастя – це сім'я».

Впродовж цього навчального року у спортивному житті факультету відбулося чимало подій: збірна команда факультету з футболу виборола Кубок співдружності факультету БТЕК і посіла друге місце у змаганнях на Кубок технологів; факультет переміг і у змаганнях з настільного тенісу серед команд факультетів, які проживають у гуртожитку № 3.

16 травня вперше в університеті відбувся конкурс «Міс і Містер НУХТ». Наш факультет представляли студенти третього курсу Світлана Холоденіна і Олександр Білоглазов. Ми пишаємося тим, що Олександр отримав звання «Містер глядацьких симпатій».

У гуртожитку № 3 наші студенти проводять конкурс на кращу кімнату, змагаючись за факультетський веселий настінний годинник. У цьому навчальному році ним володіла кімната дівчат-першокурсниць № 824. Хто буде наступним подяром, покаже час – насичений подіями, навчанням, сесійними хвилюваннями, сміхом, дружбою та коханням час студентського життя.

**Л.Ю. Арсеньєва,**  
декан факультету





Ціональний університет харчових техно



Національний університет харчових техно



Національний університет харчових техно



Національний університет



## СВЯТО КРАСИ І ГРАЦІЇ

На відкритій концертній площадці нашого університету відбулося грандіозне дійство – довгоочікуваний конкурс «Містер і Міс НУХТ-2012». Якщо корону королеви краси університету наші студентки приміряли щороку, то юнаки вперше позмагалися за титул Містера університету.

Після попереднього відбіркового туру з кожного факультету залишилися по одному учаснику і учасниці конкурсу. Саме вони протягом місяця старанно готувалися до своїх виступів, прагнучи не лише продемонструвати красу, грацію та елегантність, але й вразити гостей свята своїми творчими здібностями.

Конкурсанти змагалися у номінаціях: «Візитка», «Дефіле у купальних костюмах» та «Чоловіче дефіле», «Моє творче я», «Вихід у вечірніх сукнях» та «Вихід у фраках». Між конкурсами присутніх розважали творчі колективи нашого університету. А глядачі обирали Містера і Міс глядацьких симпатій.

Зрештою нелегкий вибір був зроблений. Атмосферу свята і напруженого очікування не зіпсував навіть дощ – інтрига зберігалася до кінця.

Для нагородження переможців на сцену піднялися ректор нашого університету С. Іванов та голова журі, художній керівник вокально-інструментального ансамблю «Кобза» Є. Коваленко. Вони й оголосили цьогорічних переможців:

«Міс глядацьких симпатій-2012» – Марія Гиря (факультет економіки і менеджменту);

«Містер глядацьких симпатій-2012» – Олександр Білоглазов (факультет технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи);

«Віце-міс-2012» – Ольга Шульга (факультет хлібопекарських і кондитерських виробництв);

«Віце-містер-2012» – Олександр Гордієнко (факультет економіки і менеджменту);

«Міс університету-2012» – Ольга Обеснюк (факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу);

«Містер університету-2012» – Олександр Господінов (факультет хлібопекарних і кондитерських виробництв).

А чи знаєте ви, що історія конкурсів краси сягає своїм корінням в глибоку старовину. В Трої, наприклад, однією з розваг був конкурс красунь. Дуже популярним був огляд красунь і в Елладі, на острові Лесбос. У Стародавньому Китаї були, навіть, вигадані спеціальні правила для проведення унікальної процедури вибору красуні. В Османській імперії, незважаючи на суворі ісламські звичаї, в гаремах вельмож теж розважалися виборами найкрасивішої дружини. В одному з племен Нової Гвінеї подібні заходи проводилися багато століть. Конкурс тривав цілий тиждень. Красуні піднімали тяжкості, бігали на час і відстань, боролися з морською стихією, готували їжу на ціле плем'я тощо. У Новій Гвінеї красуні щастило - в якості призу вона отримувала кращого жениха племені, а от титул першої красуні африканського племені Йо-Шію не приносив особливих радощів – найкрасивішу дівчину згодовували левам-людожером.

Краса – поняття абстрактне. Часто воно включало в себе не тільки зовнішні критерії, але і набір певних навичок і вмінь.

У стародавньому Китаї красуні не достатньо було бути мініатюрною, з крихітними ніжками (стопа не повинна була перевищувати 19 см), витонченими ручками, розкішним волоссям і ніжною шкірою. Вона ще мала досконало знати процес очищення шлунку.

У Росії головними критеріями краси були огрядність, хороший колір обличчя і зріст.

У Франції цінувалися витонченість, тонка талія, біла, ніжна шкіра.

У Німеччині любили, щоб жінку "було за що вхопити". Загалом, критеріїв краси багато. Але щоб дівчина подобалася всім, вона дійсно повинна бути особливою, максимально наближитися до загальнолюдського еталону.

Питання про еталон вирішувалося досить довго. Визнані знавці жіночої краси запропонували виходити з розрахунків Леонардо да Вінчі, який ретельно прорахував всі пропорції, доводячи тонкі щиколотки і ніжні овали животів до досконалості. Але все-таки за зразок взяли статую Венери, знайдену наприкінці минулого століття біля





берегів грецького острова Родос. Саме вона дала світові заповітні 90-60-90 (правда, при зрості всього 161 см!).

Йшли часи, змінювалися епохи. Влітку 1888 року газети зарясніли оголошеннями про те, що у вересні в Бельгії оберуть Королеву краси - найпрекраснішу дівчину планети. Від претенденток були потрібні тільки фотографія і коротка розповідь про себе.

З 350 надісланих заявок судді відібрали лише 21. Саме їх уже "вживу" і оцінювало журі, яке складалося, до речі, виключно з чоловіків.

Той, самий перший "цивілізований" конкурс краси проходив надзвичайно скромно: всі чоловіки, присутні на огляді, були одягнені у фраки, а жінки - в довгі сукні.

Учасниці конкурсу жили в окремому будинку, доступ до якого був закритий для сторонніх, а на огляди претенденток доставляли в закритому екіпажі.

Переможниця першого міжнародного конкурсу краси отримала грошову премію - п'ять тисяч франків.

Починання Бельгії підхопили інші країни. Причому дуже популярними стали не тільки міжнародні конкурси.

У 1904 році пройшов перший французький конкурс краси. Організатори



вирізали з тонкого дерев'яного листа трафарет ідеальної фігури, і кожна охоча могла спробувати щастя, вписавшись у "еталон-стандарт". Конкурс успіху не мав, так як не зумів залучити багатих спонсорів. На другому конкурсі, що відбувся через два роки, перемогла нікому не відома Ніколь Форізьє, співачка в невеликому ресторані. Не відразу вписавшись в "еталон", дівчина не розгубилася і стягнула з себе пишні панталони. Після цього дівчата мали з'являтися на конкурсах краси в щільно прилягаючій нижній білизні, але до купальників-бікіні було ще дуже далеко.

Перший огляд німецьких красунь відбувся влітку 1909 року в берлінському кабаре "Променад".

Найпершу "Міс Америка" представницьке журі обрало 8 вересня 1921 року. Саме тоді відбувся всесвітній дебют напівголого тіла - дівчата вперше в історії з'явилися на конкурсі в купальниках.

Незабаром з'явилися знамениті "Міс Світу" (1951 р., Лондон) і "Міс Всесвіт" (1952 р., Лонг-Біч). Прекрасні дівчата світу постали перед журі у купальниках-бікіні, які викликали справжній фурор.

У СРСР перший конкурс краси від-



бувся в 1988 році. Організацією "Міс Москва - 88" займався комсомол, а спонсором виступив концерн "Бурда", журнали якого тоді тільки почали з'являтися в країні. На відбірковий тур конкурсу тоді прийшли десятки тисяч москвичок.

Незабаром конкурси краси в Росії стали рости, як гриби після дощу: від традиційних "Краса Росії" і "Міс Росія" до не надто серйозних "Міс ноги", "Міс бюст" і ін. Огляди красунь проводяться зараз і серед представниць різних професій: "Міс преса", "Міс туризм" і навіть "Міс універмаг". Перших красунь обирають серед військових, міліцейських працівників і навіть серед ув'язнених.

Довгий час країни східної частини Європи були позбавлені можливості приймати у себе міжнародні конкурси. Але в 1996 році "Міс Європа" прийшла в Албанію. Конкурс краси в цій країні визнали майже національним святом. У день коронації "міс" вулиці міст спорозніли: городяни припали до екранів телевізорів. До речі, вперше в історії подібних конкурсів під час прямої телетрансляції передавалися результати голосування серед користувачів Інтернету. Рік по тому конкурс «Міс Європа» відбувся в Україні.





Є в нашому місті пам'ятник легендарному льотчику Валерію Павловичу Чкалову. Знаходиться він у Шевченківському районі, в Чкаловському сквері, на вулиці Олеса Гончара (з 14 лютого 1939 року по 25 березня 1996 року вулиця носила ім'я В.П. Чкалова). Льотчик неодноразово бував у Києві. І на цій вулиці теж його вітали кияни.

Валерій Чкалов прожив лише 34 роки (1904 – 1938), але скільки він встиг поставити автографів у небі і посягати краси у душах тих, хто з ним зустрічався. Невтомна праця Чкалова і проведені ним у нашому місті зустрічі назавжди zostавили нам приклад мужності, любові до людей і поваги до молоді.

Я вам оповім про одну зі сторінок історії Людства: перший безпосадовочний переліт з Європи до Сполучених Штатів Америки через Північний полюс. Політ проходив з 18 по 20 червня 1937 року. За 63 години 16 хвилин було пройдено 9 130 км. До складу екіпажу входили Герої Радянського Союзу Валерій Чкалов (командир), Георгій Байдуков (другий пілот) і Олександр Беляков (штурман). Для них траса через Північний полюс була заповітною мрією. Це був їх другий безпосадовочний переліт, до нього вони готувалися менше місяця. До першого – за маршрутом Москва – Петропавловськ-на-Камчатці – о. Удд (перейменований в о. Чкалов) в 1936 році готувалися кілька місяців. Тоді мужні першовідкривачі повітряних трас з 20 по 22 липня за 56 годин 20 хвилин подолали 9 374 км.

І ось о 4 годині 5 хвилин 18 червня 1937 року літак АНТ-25 №2 злітає, беручи курс на Північ, попереду – політ, який пройде над незвіданими льодовими просторами, над землею, де ще треба було робити уточнення на картах. Сміливців підстерігали циклони, штормові вітри, іноді в кабіні було мінус 9°. Понад 15 годин машина перебувала в екстремальних умовах – на крилах, стабілізаторі, антенах утворювалася крижана кірка.

# НЕЗАБУТНЄ

**До 75-річчя безпосадовочного перельоту Москва (СРСР) – Північний полюс – Ванкувер (штат Вашингтон, США).**

Льотчики змушені були летіти навіть на висоті 6 100 метрів. І сьогодні не можна збагнути – як це витримали люди і їх надійний друг – літак конструктора Андрія Миколайовича Туполева?!

У кожного літака є біографія. Проектна дальність АНТ-25 (РД – рекорд дальності) становила 13 000 км. Перший політ відбувся 22 червня 1936 року. 10 вересня того ж року в повітря піднявся АНТ-25 №2. Випробувачем цих машин був М.М. Громов. А.М. Туполев писав: «На людей, які мали можливість бачити літак у повному спорядженні, він справляв враження машини, видуманої фантазією Жуля Верна». Достатньо нагадати, що розмах крил – 34 метри, їх площа – 88 кв. метрів. На літаку був встановлений мотор АМ-34 конструктора Олександра Олександровича Мікуліна. Два роки, з 1912 по 1914 рік, майбутній конструктор авіадвигунів навчався в Київському політехнічному інституті.

Уся країна брала участь у підготовці перельоту. Інженери, техніки, метеорологи, лікарі, працівники харчової промисловості допомагали екіпажу здійснити мрію.

Особлива увага була приділена раціону харчування. До нього входили: бутерброди з шинкою (по 100 г на кожного в день), яловичиною (50 г), телятиною (50 г), зернистою ікрою (30 г), швейцарським сиром (50 г) та вершковим маслом (50 г). Також взяли пірижки з капустою і яйцями, шоколад (по 100 г на кожного в день), кекс (50 г), лимони, апельсини, яблука. У термосах, які могли протягом двох діб зберігати температуру 35-40 градусів, був гарячий чай з лимоном. Десяту частину з 115 кг продовольства, взятого на борт літака, склали продукти на три доби польоту.

До аварійного запасу входили: м'ясні консерви, копчена ковбаса, вершкове масло, радянський пеммікан – концентрований поживний продукт, до складу якого входив м'ясний порошок, вершкове масло, овочі та смакові речовини; пшеничні галети, стерилізоване концентроване молоко, какао з молочним порошком, сухофрукти, вітамінні цукерки, чай, сіль. Запас аварійного продовольства був складений у десять гумових мішків. Кожний мішок з їжею мав забезпечувати харчування екіпажу протягом трьох днів. Як відомо, мужні першопрохідці повітряних трас не скористалися цими запасами.

Незважаючи на всі труднощі, Чкалова, Байдукова і Белякова не покидала бадьорість, вони вірили, що переліт пройде успішно і з'єднає Європу та Америку найкоротшим шляхом через Північний полюс.

Мрія здійснилася. Політ був закінчений 20 червня 1937 р. о 16 годині 20 хвилин за Гринвічем або о 19 годині 30 хвилин за московським часом. Літак здійснив посадку на військовому аеродромі Ванкувера (штат Вашингтон, США). Місто було засноване у 1825 році і назване не честь англійського мореплавця Джорджа Ванкувера.

Американці щиро вітали Валерія Чкалова, Георгія Байдукова і Олександра Белякова. Голос шеф-пілота чула вся країна. Трансляція по радіо відбувалася і з урочистого прийому в Нью-Йорку, де президент Клубу дослідників – видатний вчений, мандрівник Вільямур Стефенсон запропонував екіпажу розписатися на гігантському глобусі, на якому були нанесені маршрути подорожей та експедицій. Тут вже були увічнені Ф. Нансен, Р. Амундсен, В. Стефенсон, Ч. Ліндберг, Р. Берд та інші. Розписалися на глобусі В.П. Чкалов та О.В. Беляков.

Нещодавно цей глобус був доставлений до Росії, де його реставрували та за домовленістю з американською стороною виготовили 12 копій: 6 – для Росії та 6 – для США (цю інформацію мені надала старша донька В.П. Чкалова – Валерія Валеріївна Чкалова).

«Слава відважним синам нашої батьківщини!» – під таким заголовком була розміщена стаття про завершення історичного перельоту в газеті нашого навчального закладу «Центрифуга» за 29 червня 1937 року – «Здійснилася мрія людства».

А про що ж мріяли студенти Київського хіміко-технологічного інституту харчової промисловості 75 років тому? Почуємо їх далекі голоси й проймемося гордістю за відважних, сміливих – тих, хто з честю ніс ім'я нашого вишу. «Давно вже ми мріяли про те, щоб піднятися вгору, у синій повітряний океан і стрімголов мчатись на крилах сталевих птаха, чи, стрибнувши з нього ластівкою летіти вниз». Таким «крилатим» був Томашевський. Заріцький, Музиченко, Шумейко, Прилуцький, Думанчук розповіли: «Ми, студенти нашого інституту, навчаємося в льотній школі при аероклубі. Зараз ми проходимо планерну підготовку, яка в дальшій льотній учбі багато нам допоможе... у нас місяць



відпустки для складання іспитів, а з 1 липня ми повинні їхати в табір, щоб там цілком опанувати планерну справу, привчатись до висоти, орієнтуватися у повітрі... Ми нетерпляче чекаємо того дня, коли сядемо за кермо літака й поведемо машину в повітря».

Роком раніше, в 1936 році, робітники московського заводу ім. Менжинського звернулися до молоді із закликом дати країні 150 000 льотчиків. Молодь Києва відгукнулася на цей заклик. Як пише «Центрифуга»: «Громадськість інституту з радістю зустріла пропозицію колективу заводу... провели запис охочих до льотної школи при аероклубі без відриву від навчання».

На мехфаку записалося вже 35 осіб та на техфаку 39 осіб... Записалося також 11 дівчат. Найближчими днями ці записані пройдуть мандатну комісію і 30 із них матимуть змогу стати незабаром льотчиками.

Протягом зими вони засвоюють теорію льотної справи, навчаючись від відриву від учби при Київському аероклубі. А літом 30 наших товаришів безстрашно поведуть свої машини вгору, вперед».

Викликає інтерес і розповідь одного з перших льотчиків нашого навчального закладу П. Ковальського. Він опанував льотну справу в школі пілотів, де навчання здійснювалося вечорами від 18 до 22 години по 15-20 разів на місяць. Студент склав теорію на «відмінно». Настав час першого польоту. «... Я в повітрі. Це була та найприємніша, найнезабутніша хвилинка, яку я чекав дуже довго».

Хотілося глянути на аеродром, але він був дуже далеко. Під літаком пробігали верхів'я святошинського лісу, далі розворот – і перед очима відкрилася захоплююча панорама української столиці. Шкода було розставати із мальовничою картиною, але машина пішла на посадку.

Після цього літати доводилося щодня, але цього було мало. Адже нема нічого кращого як з-за хмари спостерігати схід сонця.

У відпустку я кожного ранку літав над інститутом, вивчаючи вищий пілотаж. Раніш я боявся, що поєднання навчання в інституті та в аероклубі буде не під силу, але вийшло навпаки. Я бо знав, що час у мене обмежений, а

тому не витрачав його марно, як раніш. Це дало мені змогу скласти в інституті всі дисципліни, крім німецької мови, на «відмінно».

Закінчення учби в школі пілотів відбулося у вересні цього року».

Льотну програму П. Ковальський засвоїв на «відмінно». Контрольне завдання він виконав на висоті 1 000 метрів, зробивши 2 дрібних віражі, 2 глибоких, 2 петлі, 2 перевороти, 2 бойових розвороти, штопор, 2 витки.

Як склалася доля цих студентів-льотчиків? Хто з них зустрічався з Валерієм Чкаловим – людиною, яка втілила свою Мрію – літати і тільки літати.

Валерій Павлович Чкалов народився на Волзі, в мальовничій Васильовій Слободі, яка на прохання мешканців була перейменована на

Чкаловськ. 7 липня 1940 року тут відкрився Меморіальний будинок-музей В.П. Чкалова. У павільоні-ангарі при Музеї з кінця 1941 року знаходиться легендарний літак АНТ-25 №2, на якому були здійснені два безпосадочних перельоти – на Далекий Схід та до Сполучених Штатів Америки через Північний полюс.

До фондів Музею моя сім'я надіслала деякі матеріали про перебування В.П. Чкалова в нашому тополиному місті над задумливим Дніпром, і серед них – фото пам'ятника легендарному льотчику.

**В.Г. Рева,**

головний бібліограф НТБ університету,  
член Ради Київської міської організації  
Українського товариства охорони  
пам'яток історії та культури

## Довідка «Променя»

Герой Радянського Союзу Валерій Павлович Чкалов – всесвітньвідомий радянський льотчик-випробувач народився 20 січня (2 лютого) 1904 року у Балахнинському повіті Нижегородської губернії Російської імперії. Вперше побачив літак у 1919 році, коли працював кочегаром на пароплаві «Баян», що курсував по річці Волга. Тоді ж він звільнився з роботи і пішов служити у Радянську Армію, де його направили слюсарем-складальником літаків у 4-й Канавинський авіаційний парк.

Юнак домігся направлення на навчання у Єгорівську військово-теоретичну школу ВПС, а потім – у Борисоглібську військову авіаційну школу, яку закінчив у 1923 році. Відповідно до тогочасної практики підготовки військових льотчиків, він також проходив навчання в Московській військово-авіаційній школі вищого пілотажу, а потім в Серпухівській вищій авіаційній школі стрільби, бомбометання та повітряного бою. Після чого був направлений на службу у Ленінградську Червонопрапорну винищувальну авіаескадрилью імені П. Н. Несторова, де виявив себе зухвалим і відважним льотчиком.

3 листопада 1930 року Чкалов працював у Московському науково-дослідному інституті ВПС РККА, де за два роки роботи здійснив понад 800 випробувальних польотів, освоївши техніку пілотування 30 типів літаків. 3 грудня 1931 р. Чкалов брав участь у випробуваннях авіаматки (повітряного авіаносця), яка представляла собою важкий бомбардувальник, що ніс на своїх крилах і фюзеляжі до п'яти літаків-винищувачів.

В.П. Чкалов випробовував новітні літаки-винищувачі 30-х років І-15 (біплан) і І-16 (моноплан) конструкції Полікарпова, брав участь у випробуваннях винищувачів танків «ВІТ-1», «ВІТ-2», а також важких бомбардувальників «ТБ-1», «ТБ-3», великої кількості дослідних і експериментальних машин ОКБ Полікарпова.

Чкалов – автор нових фігур вищого пілотажу – «висхідний штопор» і «сповільнена бочка».

5 травня 1935 року авіаконструктор Микола Полікарпов і льотчик-випробувач Валерій Чкалов за створення кращих літаків-винищувачів були нагороджені найвищою урядовою нагородою – орденом Леніна.

Та всесвітню відомість льотчику принесли його рекордні безпосадочні перельоти – Москва – Петропавловськ-на-Камчатці – о. Удд (1936 р.) та Москва – Північний полюс – Ванкувер (1937 р.). Після чого Й. Сталін особисто запропонував Чкалову стати Наркомом НКВД, та він відмовився і продовжував займатися улюбленою справою – випробуванням льотної техніки.

В.П. Чкалов загинув 15 грудня 1938 року при проведенні першого вильоту нового винищувача конструкції Полікарпова І-180. При заході літака на посадку двигун М-88 зупинився. Чкалов, як зазначено було в Акті комісії з розслідування причин аварії, «до останнього моменту керував літаком і намагався сісти і сів поза площі, зайнятої житловими будинками». Але при посадці літак зачепив за дроту і стовп, а льотчик вдарився головою об металеву арматуру, яка опинилася на місці падіння. Через дві години він помер в лікарні від отриманої травми. Похований Чкалов в Москві, урна з його прахом встановлена в Кремлівській стіні.

АНТ-25 після посадки у Ванкувері





Петро Семенович Циганков народився 12 липня 1923 року в м. Єлець Ліпецької області. Йому ще не виповнилося 18, коли розпочалася найкраща в історії людства війна. Юнак пішов боронити батьківщину й майже усю війну доля берегла його, та вже наприкінці тяжкого випробування, він все ж був поранений. Через поранення Петро Семенович був демобілізований і в 1944 році втілює у життя давню мрію – вступив до Ленінградського технологічного інституту харчової промисловості, який закінчив у 1949 році, отримавши спеціальність інженера-технолога бродильних виробництв.

Проявлені під час навчання старанність, наполегливість, вдумливість дали підстави рекомендувати його на викладацьку роботу. І з 1949 по 1952 роки П.С. Циганков працював викладачем Таганрозького технікуму харчової промисловості. Відчуваючи потребу у втамуванні постійної жаги до знань та прагнучи підвищити отриману кваліфікацію, він у 1952 році вступив до аспірантури. Для старту своєї наукової кар'єри Циганков обрав Київський технологічний інститут харчової промисловості (нині – Національний університет харчових технологій). Навчання в аспірантурі він завершив у 1955 році і серцем прикипів до своєї другої Альма матер. П.С. Циганков пройшов шлях від аспіранта до завідувача кафедри та проректора з наукової роботи, захистивши у 1955 році кандидатську, а у 1965 році – докторську дисертації.

Професор П.С. Циганков вважався неперевершеним фахівцем в Україні та

«Промінь» продовжує цикл публікацій про видатні особистості нашого навчального закладу, імена яких присвоєні 22 іменним стипендіям. Цього разу мова піде про відомого вченого в галузі процесів і апаратів, видатного фахівця в галузі ректифікації спирту, професора Петра Семеновича Циганкова, який наступного року міг би відсвяткувати 90-річний ювілей...

## НЕПЕРЕВЕРШЕНИЙ ФАХІВЕЦЬ

за її межами у вирішенні питань теорії і практики роботи брагоректифікаційних установок спиртових заводів. Ним був розроблений ряд схем установок для розгонки головної фракції. Зокрема, з метою повторного використання теплоти нагрівання пари під керівництвом професора П.С.Циганкова була розроблена брагоректифікаційна установка непрямої дії, в якій спиртова колона працює при розрідженні, обігриваючись теплою парою після бражної колони. Вчений завжди багато уваги приділяв питанням використання відходів спиртового виробництва, зокрема використання головної фракції, як домішки до пального двигунів внутрішнього згоряння, що дає можливість відмовитися від застосування екологічно-шкідливих антидетонаційних присадок, зменшити витрату палива і токсичність відпрацьованих газів. Велика кількість технологічного обладнання для ректифікації спирту, розроблена за участю професора П.С.Циганкова, серійно випускалась машинобудівними заводами України.

Його досвід й думка високо цінились в наукових кругах. Свого часу Циганков входив до складу Комітету по Державних преміях Української УРСР в галузі науки і техніки при Раді Міністрів УРСР (склад Комітету був затверджений постановою Ради Міністрів УРСР від 10 вересня 1969 року № 516).

За розроблення оригінальної схеми ректифікації спирту вченому була присуджена премія ЦК профспілок працівників харчової промисловості і Мінхарчопрому СРСР. А за розроблення раціонального використання виробничих відходів спиртової промисловості – І Республіканська премія. Винахідницька діяльність П.С. Циганкова була відзначена грамотою Республіканського комітету профспілки та Міністерства вищої освіти УРСР.

Багаторічна плідна наукова робота доктора технічних наук, професора

Петра Семеновича Циганкова відзначалася багатьма Державними нагородами, в тому числі за активну винахідницьку і раціоналізаторську діяльність Указом Президента України у 1995 році йому присвоєно почесне звання «Заслужений винахідник України», а у 1998 році за цикл праць з наукового обґрунтування, розроблення та впровадження ресурсоенергозберечної технології і апаратури для ректифікації спирту у складі колективу авторів Циганков був нагороджений Державною премією України в галузі науки і техніки.

Наукові розробки П.С.Циганкова знайшли своє відображення у понад 200 наукових публікаціях, у багатьох підручниках і наукових монографіях, зокрема «Технологія спирта», «Технологія бродильних производств», «Ректификационные установки спиртовой промышленности», «Руководство по ректификации спирта» тощо. Вчений мав 46 авторських свідоцтв та патентів на винаходи

Під керівництвом професора Петра Циганкова були захищені 5 докторських та 20 кандидатських дисертацій.

Держава високо цінила педагога, вченого, винахідника П.С. Циганкова. Крім галузевих нагород, він був нагороджений орденом «Червоної зірки», медалями «Жукова», «Захиснику Вітчизни», «За победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.».

П.С.Циганков помер на 79 році, він пішов із життя 23 березня 2002 року. Його однодумцям, численним учням й тим, кому пощастило працювати поряд, й досі, через 10 років, його не вистачає, вони відчують потребу порадитися, поділитися задумами, успіхами й просто побути поряд.

**Р.Г. Кириленко,**  
доцент кафедри біотехнології про-  
дуктів бродіння і виноробства

© «ПРОМІНЬ»

Газета

Національного університету  
харчових технологій

№6 (1104), червень 2012 р.

Заснована у жовтні 1968 р.

Наклад 250.

Зам. № 22/04-2012

Безкоштовно

РЕДАКЦІЙНА РАДА:

Ю. Цой

І. Литвиненко

Верстка:

К. Сінев

Фотографії:

О. Проценко, К. Сінев

Обкладинка:

О. Проценко

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 Науково-виробничій  
фірмі "Славутич-Дельфін", тел.: 406-74-41

Редакція не завжди поділяє думку  
авторів публікацій.

За достовірність поданої інформації  
відповідає автор.