

Технология продуктов брожения и виноделие

[Т. Арутюнян, старший преподаватель]

#4-5 от 22.04.2015



: () .

Технологов бродильных производств начали готовить в Харьковском практическом технологическом институте еще в 1885 году. Годы развития вуза, его реорганизации на длительное время приостановили подготовку таких специалистов. И только в 2003 году в Национальном техническом университете «Харьковский политехнический институт» была восстановлена их подготовка по специальности «Технология продуктов брожения и виноделия», а в 2009 году приказом ректора НТУ «ХПИ» кафедра технологии жиров была трансформирована в кафедру технологии жиров и продуктов брожения.

Руководство данным направлением осуществляет высококвалифицированный специалист и педагог, профессор Людмила Андреевна Данилова.

Окончив ХПИ, Людмила Андреевна успешно работала в Украинском научно-исследовательском институте масел и жиров, затем в должности заместителя директора по научной работе – в Украинском научно-исследовательском институте пивобезалкогольной, кондитерской и пищевых концентратной промышленности. В это же время она успешно защитила кандидатскую диссертацию по специальности «Технология сахаристых веществ и продуктов брожения».

С 1995 года Л. А. Данилова преподает в НТУ «ХПИ». Огромный практический опыт, педагогическое мастерство, тесный контакт с аудиторией позволяют ей проводить занятия интересно, четко, логично, последовательно и в доступной форме. Лекционный материал она систематически дополняет новыми разделами, которые отображают последние достижения в области пищевых технологий.

Особо хотелось бы отметить существенный вклад Людмилы Андреевны в подготовку методических материалов для открытия новой специальности «Технология бродильных производств и виноделия», которая сейчас носит название «Технология продуктов

брожения и виноделия». Также профессор Л. А. Данилова создала новые курсы лекций по дисциплинам: «Основы ферментологии», «Биохимия и техническая микробиология сырья и продуктов», «Научные основы бродильных производств», «Технология отрасли», «Технология солода и пива» и др.

Профессор Л. А. Данилова – автор учебных пособий «Технология пива» с грифом Министерства образования и науки Украины, а также «Научно-практические основы технологии бродильных производств». Она опубликовала более 80 научных работ, среди них 7 авторских свидетельств и патентов.

Благодаря активному участию Людмилы Андреевны подготовлены 2 кандидата технических наук. Это старшие преподаватели кафедры технологии жиров и продуктов брожения Т. А. Березка по специальности «Технология сахаристых веществ и продуктов брожения» и Т. В. Арутюнян по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов». Для успешной подготовки специалистов и магистров по данной специальности Л. А. Данилова организовала химико-технологическую и микробиологическую лабораторию, что позволяет научить студентов проводить контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно с требованиями специальности. Выпускники, бывшие студенты профессора Л. А. Даниловой, успешно трудятся на предприятиях бродильной отрасли как в Украине, так и за рубежом, в том числе и на руководящих должностях.

Подготовку специалистов и магистров по специальности осуществляют также такие специалисты, как профессор О. П. Чумак, доценты Е. А. Любавина и Е. Н. Пивень, старший преподаватель Т. А. Березка.

Неотъемлемой особенностью университетского образования, которое будущие специалисты получают на нашей кафедре, является широкое привлечение студентов к научным исследованиям, их участие в развитии известной научной школы.

Современное состояние пивобезалкогольной и спиртовой отрасли пищевой промышленности региона определяет потребность в специалистах и магистрах по специальности «Технологии продуктов брожения и виноделия», которые могли бы обеспечивать совершенствование существующих, разработку и внедрение новых технологий по производству этилового спирта, пива и безалкогольных напитков, а также виноделию. И наша кафедра-юбиляр с успехом эту потребность удовлетворяет на протяжении всей своей истории.