

ІСТОРИЧНІ ВІДОМОСТІ ПРО КАФЕДРУ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету була заснована у червні 2021 року у зв'язку з утворенням Державного біотехнологічного університету, шляхом об'єднання двох кафедр, а саме кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Харківського державного університету харчування та торгівлі (ХДУХТ) та кафедри технологій переробних і харчових виробництв Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка (ХНТУСГ). В основу її закладено історію, багаторічний досвід та надбання двох потужних навчально-наукових педагогічних колективів.



У 1991 році в ХДУХТ було засновано **кафедру кондитерського та хлібопекарського виробництва**. Під час введення двоступеневої форми навчання у 1996 році кафедру було перейменовано у **кафедру загальної технології харчових виробництв**. З 2001 року до 2021 року вона мала назву **кафедра технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів**.

З 1991 по 2013 роки кафедру очолювала видатний вчений, автор численних наукових публікацій за спеціальністю, доктор технічних наук, професор **ГАЛИНА Михайлівна Лисюк**.

За її безпосередньої участі й наполегливості було відкрито в університеті нову спеціальність: «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

Проф. Г. М. Лисюк – відомий науковець, автор понад 400 наукових праць, у тому числі 20 авторських свідоцтв і патентів на винаходи. Під її керівництвом підготовлено та захищено 18 кандидатських дисертацій.

З початку заснування кафедри у колективі працювали такі викладачі як доц. **Шаніна О.М.**, доц. **Фоміна І.М.**, доц. **Матяш К.Т.**, доц. **Матяш К.Т.**, доц. **Постнова О.М.**, ст. викл. **Старчаєнко О.Т.**, які внесли значний вклад у розвиток кафедри і підготовку молодих фахівців.

З 2013 року по 2021 рік кафедрою завідувала канд. техн. наук, професор **Ольга Володимирівна САМОХВАЛОВА**. Вона є досвідченим педагогом, за її участі виховано декілька поколінь фахівців галузі. Самохвалова О.В. є відомим науковцем і має значний стаж освітянської діяльності, нагороджена нагрудним знаком «Відмінник освіти України».



**Самохвалова Ольга
Володимирівна**

Ольга Володимирівна Самохвалова є автором 7 навчальних посібників, 2 енциклопедій, 10 монографій, 43 патентів України, а також 260 наукових статей, опублікованих у фахових виданнях України та за кордоном, у тому числі біля 20 публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus та Web of Science. Під її керівництвом підготовлено 2 кандидати наук і 2 доктора філософії.

Кафедра технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів спрямовувала свою діяльність на підготовку висококваліфікованих фахівців для відповідних галузей харчової промисловості. На кафедрі працювало десять викладачів кандидатів наук, з яких два професори, вісім доцентів. Серед викладачів понад 50% мали стаж науково-педагогічної роботи більше 20 років.



Склад кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів ХДУХТ, 2017 р.



Захист кваліфікаційних робіт магістрів. Урочиста мить – сумісне фото членів Екзаменаційної комісії і магістрантів, 2014 р.

Кафедою здійснено підготовку багатьох поколінь фахівців освітніх рівнів «бакалавр», «магістр», а також кандидатів наук і докторів філософії, які успішно працюють на підприємствах галузі і закладах освіти.

Науковцями кафедри створена значна кількість нових технологій хлібобулочних та кондитерських виробів підвищеної харчової цінності з використанням нетрадиційної рослинної сировини.

Професор Самохвалова О.В. очолює наукову школу «Регулювання якості та харчової цінності кондитерських і хлібобулочних виробів з використанням сировини рослинного та походження мікробного». Під її керівництвом значно розширився обсяг наукових розробок і тематика досліджень кафедри.



**Шаніна (Сафонова)
Ольга Миколаївна**

Кафедру технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції (пізніша назва – кафедра технологій переробних і харчових виробництв) було створено у жовтні 2005 року в Харківському національному технічному університеті сільського господарства (ХНТУСГ). Кафедра ввійшла до складу факультету переробки та зберігання сільськогосподарської продукції (нині – Навчально-наукового



Будівля за проектом О.М. Бекетова, в якій раніше знаходились Вищі жіночі курси. В ній з 2005 по 2021 р.р. було розташовано ННІ ПХВ з кафедрою технологій переробних і харчових виробництв

інституту переробних і харчових виробництв – ННІ ПХВ), який розташовувався у будівлі за проектом академіка Бекетова О.М. Раніше в цьому будинку знаходились Вищі жіночі курси.

Керівництво кафедри було доручено на той час канд. тех. наук, доценту **САФОНОВІЙ Ользі Миколаївні**, нині доктор технічних наук, професор **ШАНІНА Ольга Миколаївна**, яка є автором понад 14 підручників, навчальних посібників, 11 монографій (1 – англійською мовою), більше 40 патентів України, більше 270 наукових і методичних публікацій у тому числі 9 публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus та Web of Science, також проходила стажування у Канаді, Греції, США, де пройшла тренінг “Hazard Analysis Critical Control Point Programs for Meat and Poultry Processors (НАССР)”. Під керівництвом д.т.н., професора Шаніної О.М. Багато років розвивається наукова школа «Інноваційні технології харчових продуктів з зерна та борошна» в рамках якої захищено 10 дисертацій на здобуття ступеня кандидата наук та 1 доктор філософії.



За час існування рішенням Державної акредитаційної комісії та наказом Міністерства освіти України кафедру було акредитовано за IV рівнем з правом проведення освітнянської діяльності на рівні кваліфікаційних вимог бакалавра, спеціаліста та магістра.

Для співробітників кафедри було виділені окремі приміщення. Ще зовсім молода кафедра налічувала в своєму складі 3 викладача, з яких було 2 доценти – **САФОНОВА Ольга Миколаївна** і **ФОМІНА Ірина Миколаївна** та 1 асистент – **ГАВРИШ Тетяна Володимирівна**. Протягом років чисельність співробітників стрімко зростала та вже наприкінці 2007 року в штаті кафедри налічувалося 13 викладачів.



Склад кафедри, 2007 рік

Вже у ті часи робота на кафедрі динамічно починає розвиватися за різними напрямками – навчально-методична, науково-дослідна, виховна, профорієнтаційна та інші. Співробітниками кафедри формуються навчально-методичні комплекси до 27 дисциплін, які викладаються на кафедрі на той час. Активно починає розвиватися один з пріоритетних напрямків кафедри – науково-дослідна робота, яка проводиться в рамках застосування нових видів зернової сировини та способів її переробки на борошняні та круп'яні продукти. Не менш важливою є

виховна робота, зокрема, кураторство. Куратором першого курсу у 2006 році стає **ГАВРИШ Тетяна Володимирівна**. Естафету у вихованні студентів вона передає **БОРОВІКОВІЙ Наталії Олексіївні**, яка у 2011 році випускає першу групу інженерів-технологів.

У 2010 році кафедру технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції було перейменовано на **кафедру технологій переробних і харчових виробництв**.

За час існування на кафедрі працювали та внесли вагомий вклад у її розвиток д.т.н., професор **ПЕРЦЕВОЙ Федір Всеволодович**, к.с.-г.н., доцент **ПАНЧЕНКО Іван Архипович**, доцент **ДОМНІЧ Микола Іванович**, к.т.н., доцент **ВЕРЕШКО Наталія В'ячеславівна**, к.т.н., ст. викладач **ШУЛІКА (ХОЛОДОВА) Олена Анатоліївна**, к.т.н., доцент **ТЕЙМУРОВА Анжеліка Тагірівна**, асистенти **ОЛЬХОВСЬКА Юлія Юріївна**, **БОРОДІНА Анастасія Володимирівна**, **ДОМАХІНА Марія Олександрівна**.

У 2013 році до складу кафедри технологій переробних і харчових виробництв включається кафедра хімії, яку виділяють у окрему секцію.

З 2016 року до 2021 року кафедрою керувала канд. тех. наук, доцент **ГАВРИШ Тетяна Володимирівна**.



**Гавриш Тетяна
Володимирівна**

Новостворена **кафедра технологій хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету** увібрала в себе історію та найкращі напрацювання в навчальній, науковій, методичній та виховній роботі двох кафедр. Кафедра здійснює підготовку фахівців за освітньо-кваліфікаційними рівнями: бакалавр, магістр, доктор філософії.

Очолює кафедру канд. тех. наук, доцент **ГАВРИШ Тетяна Володимирівна**, яка є відомим науковцем, має понад 10 навчальних посібників, 5 монографій, більше 5 патентів України, більше 100 наукових і методичних публікацій у тому числі 10 публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus та Web of Science.

Для забезпечення навчально-виховного процесу кафедра має навчальні і наукові лабораторії, лекційні аудиторії, кабінет дипломного проектування.

Кафедра на теперішній час має потужний науково-викладацький склад, який здійснює підготовку фахівців галузі не тільки для конкретної професійної діяльності, а й формує готовність до опанування нових знань, придбання багатофункціональних компетентностей, що забезпечують професійне зростання та мобільність.

Сьогодні кафедра динамічно розвивається, своєчасно реагуючи на виклики сьогодення та потреби суспільства. Викладачі постійно підвищують рівень своєї наукової та професійної підготовки, періодично проходячи стажування у провідних навчальних і науково-дослідних установах України та за її межами, беручи участь у роботі професійних об'єднань, науково-практичних конференцій, науково-дослідних, програмах і проектах різного рівня.



Склад кафедри, 2013 рік



Теймурова Анжеліка Тагірівна зі студентами групи 35-ТЗ на святкуванні Дня Технолога, 2010 р.

Наукова діяльність колективу спрямована на вирішення актуальних задач, зернопереробного, хлібопекарного, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництва.

Враховуючи важливість інтеграції освіти, науки і виробництва для підвищення ефективності підготовки висококваліфікованих фахівців для потреб галузі, а також рівня науково-дослідних робіт, кафедра тісно співпрацює з низкою наукових установ та промислових підприємств, на яких апробуються та впроваджуються нові розробки.



День відкритих дверей, 2020 рік

та багато чому іншому.

Кафедра славиться й талантами своєї студентської молоді. Кожен рік перший курс приймає участь у **«Дебюті першокурсника»**, де демонструють багатство талантів студентів, а також здатність до навчання та наукової діяльності.



Дебют першокурсника, 2011 р.

Діяльність кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів спрямована на виконання стратегічних завдань, що стоять перед Державним біотехнологічним університетом підготовки фахівців **спеціальності 181 «Харчові технології»** за ступенями вищої освіти бакалавр, магістр та доктор філософії.

Вступай до БДТУ, і з нами ти отримаєш знання, які працюють на загальну і індивідуальну освітню траєкторію, розвиток твоїх здібностей, можливість зробити внесок в харчову науку, впевненість у затребуваності на ринку праці!

Кафедра має і свої традиції. Щорічно за активною участю студентів кафедра святкує **«День технолога»**, **«День відкритих дверей»**, **«Ніч науки»** та інші.

Студенти активно беруть участь у виготовленні кулінарних, хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів для багаточисленних виставок, дегустацій і конкурсів, у роботі майстер-класів, у розробці Стартапів



Гавриш Тетяна Володимирівна та Боровікова Наталія Олексіївна готуються до святкування

Творча атмосфера та позитивний настрій, що панують протягом навчання, сприяють формуванню яскравої особистості майбутнього фахівця, а також розвитку творчої ініціативи, індивідуальних можливостей особистості кожного студента.

