





ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ





ШЕЛІХОВ

Петро Володимирович

Декан факультету

Кандидат біологічних наук,
завідувач кафедри загальної та прикладної
екології, відмінник аграрної освіти та науки
III ступеня



Факультет створено у 2000 р. на базі спеціальностей «Технологія зберігання, консервування і переробки м'яса» і «Технологія зберігання, консервування і переробки молока», відкриті на факультеті механізації сільського господарства.

Із 2004 р. на факультеті харчових технологій, крім вищеназваних спеціальностей, також здійснюється підготовка студентів зі спеціальності «Екологія та охорона навколишнього середовища», з якої діє магістратура.

Сьогодні на факультеті навчається 1000 студентів, із них більше 800 — на денній формі навчання. Факультет готує фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів «бакалавр» і «спеціаліст». Навчальний процес факультету забезпечують п'ять кафедр: технології молока і молокопродуктів, технології м'яса і м'ясопродуктів, хімії, загальної та прикладної екології, безпеки життєдіяльності та природокористування. Декан факультету — доцент, кандидат біологічних наук Петро Володимирович Шеліхов.

Зараз на факультеті працюють 67 викладачів та технічних робітників. Серед викладачів — 22 доктори та кандидати наук (42% від загальної кількості). За останні роки на кафедрі захистили п'ять кандидатських дисертацій, у найближчі два роки заплановано до захисту ще чотири.

Факультет харчових технологій має навчально-лабораторний корпус, при кафедрі технології молока і молокопродуктів — науково-виробничу лабораторію, створені необхідні кабінети й лабораторії, впроваджено сучасне забезпечення навчального процесу. На факультеті харчових технологій діє комп'ютерний клас, де студенти не лише навчаються комп'ютерної грамоти, а й займаються самоосвітою у позаурочний час. Для студентів, котрі приїхали до Луганська з інших міст, університет надає гуртожиток.

Викладають дисципліни висококваліфіковані фахівці. Серед них — технологи, які прийшли з виробництва, набувши знань і досвіду на практиці. Показником роботи викладачів факультету є успішність студентів. Близько 12% випускників отримали дипломи з відзнакою. Лише за дев'ять років викладачі підготували до друку та видали 14 книг, шість монографій.

130 методичних вказівок, перекладено чотири фахові книги з німецької мови, отримано 30 патентів.

Викладачі факультету успішно працюють над створенням нових видів і сортів м'ясних та молочних продуктів. Так кафедра технології м'яса і м'ясопродуктів (завідувач — Ф. М. Снегур) працює над вивченням застосування та впливу рослинної сировини і домішок різного походження на збереження м'ясопродуктів, досліджує їх фізико-хімічні та органолептичні властивості. Кафедра технології молока і молокопродуктів (завідувач — О. В. Власов) працює над розробкою технологій виготовлення нових комбінованих молочних продуктів.

Кафедра хімії (завідувач — Ш. Г. Пілавов) досліджує вплив обробки насіння сільськогосподарських культур розчинами мікроелементів на початковій стадії їх росту та розвитку. Кафедри загальної та прикладної екології (завідувач — П. В. Шеліхов), безпеки життєдіяльності та природокористування (Т. І. Соколова) спільно з кафедрою біології рослин агрономічного факультету (І. Д. Соколов) вивчають багаторічну динаміку екологічних факторів на південному сході України. Крім того, професор О. Д. Буянов працює над темою «Дослідження запиленості повітря та розробка схем його очищення за рахунок енергоощадних технологій», а доцент П. В. Шеліхов разом із науковцями кафедри рослинництва працює над темою «Створення екологічно-пластичних сортів озимої пшениці для недостатнього та нестійкого зволоження степу України» (керівник — к. с.-г. н., доцент М. Л. Савкін).

Науковою роботою займається більшість студентів випускних курсів, результати науково-дослідної роботи щорічно обговорюють на науково-практичній конференції студентів. Відмінники навчання беруть активну участь у всеукраїнських олімпіадах і науково-практичних конференціях провідних навчальних закладів України.

15 випускників продовжують навчання в магістратурі та аспірантурі, кращим із них факультет пропонує роботу на кафедрах. Нині вже восьмеро випускників є співробітниками факультету, які займаються науково-викладацькою діяльністю, працюють над дисертаціями на здобуття вченого ступеня кандидата наук.

Сьогодні потреба у спеціалістах значно перевищує ту кількість фахівців, що закінчують університет. Багаж знань, отриманий в альма-матер, дозволяє випускникам проявити свою професійну діяльність на посаді директора, головного технолога, інженера-технолога, начальника харчових або екологічних лабораторій, начальника відділу, начальника цеху тощо.

**КАФЕДРА ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ТА
ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ЛЮДИНИ**

На кафедрі постійно працюють над удосконаленням навчального процесу: залучають нових фахівців, підвищують якість навчальних програм, з усіх дисциплін розробили програми з поточного й підсумкового контролю знань студентів, готують до друку методичні й навчальні посібники, викладачі проходять стажування в провідних навчальних і наукових закладах України.

За останні роки викладачі кафедри брали участь у міжнародних, всеукраїнських, регіональних та обласних конференціях, семінарах, круглих столах. Асистент І. В. Кирпичова захистила дисертаційну роботу за темою «Генетичний контроль морфологічних можливостей листків *Arabidopsis thaliana* (L) Heynh».

**КАФЕДРА ЗАГАЛЬНОЇ
ТА ПРИКЛАДНОЇ ЕКОЛОГІЇ**

Доцент О. І. Соколова здійснює дослідження індивідуальної і сумісної дії картованих генів арабідопсису на кількісні ознаки у варіюючих умовах середовища, а доцент П. В. Шеліхов виконує тему «Дослідження біологічних, екологічних і технологічних особливостей буркуну на південному сході України».



Колектив кафедри загальної та прикладної екології
і співробітники деканату



Колектив кафедри екологічної безпеки та життєдіяльності людини.
Друга у першому ряду — завідувач кафедри, к. б. н., доцент Т. І. Соколова



Колектив кафедри хімії.
Третій у першому ряду — завідувач кафедри доцент Ш. Г. Пілавов



Практичні заняття на кафедрі

При кафедрі працює наукове товариство студентів «Еколог», у якому беруть участь близько 40 студентів, кращі з них мають по кілька наукових публікацій.

Результати наукових досягнень викладачів кафедри висвітлено у більш ніж 80 статтях, опублікованих у наукових збірках та журналах, у багатьох доповідях на університетських, українських і міжнародних конференціях, з'їздах і симпозіумах. Викладачі кафедри захистили дві кандидатські дисертації, отримали два авторських свідоцтва на сорти однощорічного буркуну.

КАФЕДРА ХІМІЇ

Кафедра хімії — одна з найдавніших в університеті, заснована ще в 1923 р. Її першим керівником стала доцент О. П. Алексєєва, яка обіймала цю посаду до 1932 р. Із вересня 1937 до червня 1950 р. кафедрою керував професор М. М. Холоділін — відомий фахівець із хімії силікатів, який створив рецептуру емалей, технологію емалювання сталевих і чавунних виробів, впроваджену на Луганському емалезаводі. З 1956 до 1974 р. кафедрою очолював доцент Е. Е. Кравцов, з 1974 до 1986 р. — доцент Г. Ф. Афанасьєв. Із 1986 р. і до сьогодні завідувачем кафедри є доцент Ш. Г. Пілавов.

У різні роки на кафедрі працювали й зробили істотний внесок у її розвиток доценти М. М. Царевська, Г. Ф. Афанасьєв, Г. Н. Дорофєєнко, Е. Н. Буряковська, Е. І. Анцупова, Н. Н. Карнаухова, А. І. Кокошко, І. Г. Домінова, А. М. Черепакіна, О. М. Рудковська, ст. викл. Г. І. Меженіна, Л. Г. Осацький, В. А. Беніцька, асист. Р. А. Склєрова, Н. Ф. Ходоренко.

Нині до складу кафедри входять троє доцентів, шестеро старших викладачів і шестеро лаборантів. Провідними викладачами є Ш. Г. Пілавов — кандидат хімічних наук, доцент, почесний професор ЛНАУ;

А. К. Пивовар — кандидат біологічних наук, доцент. На кафедрі працюють досвідчені викладачі: В. О. Бєляєва — почесний доцент, Н. В. Баукова, Т. І. Стародубцева, О. О. Олійник — кандидат біологічних наук, М. П. Бабурченкова, Ж. О. Дубицька.

Кафедра має необхідний аудиторний фонд для здійснення навчального процесу й проведення науково-дослідних робіт, забезпечена сучасним обладнанням.

Для виконання лабораторно-практичних занять і самостійної роботи навчальний процес повністю забезпечений методичною літературою. За 2004–2006 навчальні роки видано три навчальні посібники.

На кафедрі є електронні варіанти лекцій із різних курсів хімії, що вивчають студенти. Протягом 2004–2008 навчальних років, окрім науково-методичної літератури, видано три підручники із загальної, неорганічної та біонеорганічної хімії, а також збірник задач, вправ із курсу загальної і неорганічної хімії.

Впроваджено кредитно-модульну систему навчання з метою істотного підвищення якості освіти.

Із 1956 р. науковим напрямом кафедри є вивчення кінетики електродних процесів, розробка технологій захисту металів від корозії в різних агресивних середовищах та утилізація відходів хімічних виробництв. Із цієї теми розроблені та впроваджені у виробництво технології хромування, цинкування, нікелювання, міднення і кадміювання, також розроблено розчини для знежирення металевих поверхонь. Із використанням відходів хімічного виробництва створені речовини, що вживаються як інгібітори протравлювання чорних металів і домішки до електролітів цинкування, що утворюють блиск, а також білий пігмент для лакофарбової промисловості.

Наукова тематика кафедри була включена у тематичний план Академії наук України. Із зазначеної теми виконувалися господарсько-договірні роботи з



Практичне заняття зі студентами проводить старший викладач М. П. Бабурченкова

підприємствами різних міністерств. Багато років кафедра співпрацювала з кафедрою фізичної хімії Дніпропетровського хіміко-технологічного університету, де було захищено три дисертації. У 1980 р. при кафедрі організували галузеву науково-дослідну лабораторію гальванопокриттів під керівництвом доцента Ш. Г. Пілавова.

Із 1995 р. проводять науково-дослідні роботи за темою «Вплив обробки насіння деяких сільськогосподарських культур мікроелементами на початкові стадії їх зростання і розвитку». Розроблені й апробовані у виробництві рецептури для інкрустації насіння гороху, ячменю, кукурудзи, соняшнику і гречки.

Науковці та викладачі кафедри співпрацюють із ученими різних кафедр університету та інших вишів України. Разом зі співробітниками кафедри технології м'яса і м'ясопродуктів вони вивчають вплив рослинної сировини і домішок різного походження на зберігання м'ясопродуктів, їх фізико-хімічні й органолептичні властивості. Здійснені дослідження стали основою для отримання спільного патенту на корисну модель.

За останні 25 років співробітники кафедри опублікували більш ніж 200 наукових робіт теоретичного і прикладного характеру, частина з яких — у журналах академії наук СРСР та НААН. Авторськими правами захищено 25 винаходів. Наукові розробки кафедри упродовжені на багатьох підприємствах України і країн СНД.

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ МОЛОКА І МОЛОКОПРОДУКТІВ

У 2000 р. на базі кафедри механізації тваринництва й електрифікації сільського господарства була організована кафедра технології молока і молокопродуктів. З 2000 до 2003 р. кафедру очолював к. т. н., доцент В. Є. Зубков. Багато років на кафедрі технології молока й молокопродуктів викладали: А. М. Брюховецький, В. О. Ромоданова, Т. В. Маляренко, В. О. Бурнукін, В. П. Лавицький, В. В. Карпов, Г. А. Матичак, М. І. Черепенін. Навчальний процес обслуговували: зав. лабораторії А. А. Картаков, С. Г. Гундар, навчальні майстри С. М. Майборода, А. В. Котляр, А. В. Панасенко, Р. В. Єфіменко, лаборанти І. А. Чеботарьова.

З 2004 року кафедру очолює к. с.-г. н., доцент О. В. Власов. До складу кафедри входять: д. т. н., професор А. М. Поперечний, к. т. н., доцент В. П. Лавицький, к. б. н., доцент Л. М. Шаблій, старший викладач В. М. Шалевська, асистенти О. Д. Калініна, С. В. Романченко, Ю. С. Українцева, А. С. Авершина, лаборант О. А. Німенко, ст. лаборант В. С. Куліш, Т. О. Долголошкіна, Ю. О. Колінко.

Всі викладачі кафедри беруть участь у виховній роботі студентів — є кураторами академічних груп і курсів, проводять активну навчальну, методичну, наукову, організаційну роботу, приділяють значну увагу суспільним і профорієнтаційним питанням, пропагують наукові знання серед молоді.

За останні роки співробітники кафедри опублікували понад 100 наукових праць і публікацій у журналах і збірниках, дві монографії, три підручники, чимало рекомендацій, навчальних і навчально-методичних посібників для проведення лабораторних і практичних занять.

Викладачі кафедри постійно працюють над підвищенням рівня кваліфікації, проходять стажування й беруть участь в обміні досвідом у провідних ВНЗ і на молокопереробних підприємствах України, беруть участь у наукових семінарах, міжуніверситетських і міжнародних наукових конференціях для викладачів і студентів, організовують проведення студентських науково-практичних конференцій на факультеті харчових технологій.

Слід також відзначити постійну роботу співробітників кафедри над створенням нових видів молочних продуктів, виключно корисних для харчування різних вікових верств населення: за останні роки викладачами кафедри подано в наукову частину університету більше 15 заявок на винаходи нових видів молочних продуктів, отримано дев'ять декларативних патентів на винахід.

Кафедра оснащена необхідним лабораторним устаткуванням для забезпечення навчального процесу, має демонстраційне молочне промислове обладнання (сепаратори, теплообмінні апарати, молочні насоси, арматура), функціонує лабораторія процесів і апаратів харчових виробництв, а також навчальний цех із виробництва згущених молочних продуктів. Керівництво факультету й університету проводить постійну роботу з удосконалення і оновлення матеріально-технічної бази кафедри.

Проводиться робота з розміщення на території університету устаткування з переробки молока, отриманого від племінного стада корів навчально-науково-виробничого аграрного комплексу ЛНАУ «Колос». Педагоги кафедри технології молока і молочних продуктів успішно працюють над удосконаленням і створенням технології приготування нових комбінованих молочних продуктів. Загальна тема, над якою працює кафедра, — «Розробка і удосконалення технологій виготовлення комбінованих молочних продуктів».

На кафедрі розроблено технологію комбінованого кисломолочного продукту «Луганський», збагаченого рослинними соєвими білками; проводиться робота з вироблення згущеного молока із застосуванням гідролізу лактози; ведуться наукові дослідження з виготовлення комбінованої ряжанки із внесенням до неї натуральних овочевих та ягідних соків. Сьогодні проводяться дослідження з розробки технології кисломолочних продуктів із козиного молока підвищеної поживної і біологічної цінності. Використання цих продуктів у харчуванні людини дозволить поліпшити обмін речовин в її організмі, підвищити імунітет і сприятиме нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту.

Кафедра технології молока і молокопродуктів всебічно співпрацює з молокопереробними підприємствами Луганської області й України загалом.

Наукові дослідження співробітників кафедри спрямовані на вирішення актуальних питань сучасного виробництва і виконуються в тісній співпраці з великими молокопереробними підприємствами. Кафедрою укладені договори про співпрацю із ЗАТ «Куп'янський молочноконсервний комбінат», ТОВ «МТК» (м. Луганськ), ПП СПФ «Агро» — «Марківський сиробобний завод» (Луганська обл.), ЗАТ «Старобільський завод ЗНМ»

На цих підприємствах студенти кафедри проходять навчальну, виробничу (технологічну) і переддипломну практики, де ознайомлюються з виробництвом, набувають практичних навичок роботи і зміцнюють теоретичні знання.

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ

Саме на їхні плечі лягла відповідальність за створення навчальних лабораторій і розробку методичного забезпечення для вивчення спецдисциплін. Запал і наполегливість молодих та ініціативних О. В. Коваленко, О. В. Корнілової і В. М. Демченко підкріплювалися знаннями З. З. Улицького, який мав досвід роботи в конструкторському бюро й на посаді головного інженера м'ясокомбінату, та Ф. М. Снегур, яка прийшла до університету з НДІ.

Крім лекційних занять, навчальним планом передбачено проведення лабораторних і практичних занять. Наявне на кафедрі обладнання дозволяє виготовляти м'ясні напівфабрикати, ковбасні вироби, копченості й

Науково-дослідна робота кафедри присвячена використанню рослинних домішок у виробництві м'ясопродуктів. Асистенти кафедри активно працюють над дисертаційними роботами. Так О. В. Коваленко і О. В. Красногрудов успішно захистили дисертаційні роботи і здобули науковий ступінь кандидата технічних наук. Викладачі кафедри вивчають проблеми раціонального використання м'ясої сировини, виготовлення продуктів, що відрізняються високою харчовою і біологічною цінністю, стабільністю якісних характеристик під час зберігання.

Становлення спеціальності неможливе без зв'язку з виробництвом. Значною перевагою для кафедри є те, що в області успішно працює один із флагманів м'ясної галузі — ПАТ «Луганськм'ясопром». Одночасно із викладацькою і науково-дослідною діяльністю співробітники кафедри приділяють велику увагу вихованню студентів, становленню їх як фахівців і особистостей. Спільне відвідування культурно-масових заходів, організація науково-практичних конференцій, свят, присвячених Дню працівника харчової промисловості, або новорічного карнавалу згуртовують викладачів та студентів.

Багато випускників зізнаються, що за час навчання кафедра стала для них рідною домівкою, і після закінчення університету вони з радістю відвідують кафедру.





Колектив кафедри технології м'яса і м'ясопродуктів.
Третя у першому ряду — завідувач кафедри, доцент Ф. М. Снегур



Практичне заняття зі студентами у філіалі кафедри технології м'яса та м'ясопродуктів
ПАТ «Луганськм'ясокомбінат» проводить завідувач кафедри, доцент Ф. М. Снегур