

**ПОВОЄННЕ ВІДНОВЛЕННЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ СИЛАМИ ОСВІТЯН:  
ПІДГОТОВКА ТА ПЕРЕПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ,  
РОЗРОБКА ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ,  
ПІДТРИМКА ТА СУПРОВІД ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОГО БІЗНЕСУ**

**В.В. Погарська**, д-р техн. наук, проф. (ДБТУ, Харків)

**О.О. Юр'єва**, канд. техн. наук, доц. (ДБТУ, Харків)

**О.С. Погарський**, канд. техн. наук, доц. (ДБТУ, Харків)

**Г.А. Селютіна**, канд. техн. наук, доц. (ДБТУ, Харків)

Проведений аналіз Стратегії розвитку вищої освіти України в повоєнний період 2022-2032 рр., схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 23 лютого 2022 року № 286-р закріплює прагнення України стати членом Європейської спільноти і визначає курс на активізацію співпраці України та Європейського Союзу у сфері вищої освіти. Ця Стратегія відповідає положенням щодо розбудови інноваційного та взаємопов'язаного Європейського простору вищої освіти і передбачає:

- цифровізацію (діджиталізацію) вищої освіти;
- розвиток віртуальної мобільності студентів, наукових, науково-педагогічних та педагогічних працівників;
- студентоцентрованого навчання та викладання.

Під час повоєнного відновлення України реалізацію підготовки та перепідготовки фахівців, розробку та удосконалення технологій, підтримку та супровід підприємств харчового бізнесу, а також покращення якості та підвищення важливості вищої освіти бачимо у дотриманні сформованих та успішно використаних на кафедрі харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк понад 20 років інноваційних підходів у навчанні, які полягають у:

– існуванні навчально-наукового центру «Інноваційних, кріо- та нанотехнологій рослинних добавок та оздоровчих продуктів» по розробці та удосконаленню технологій, підтримці та супроводу підприємств харчового бізнесу під час їх впровадження в виробництво. Центр оснащений потужною матеріально-технічною базою, що включає сучасне обладнання (традиційне та ексклюзивне вітчизняне та закордонне), на якому студенти та викладачі мають можливість відпрацьовувати вплив різних технологічних факторів на якість готового продукту, проводити наукові дослідження, розробляти харчові кріо- та нанотехнології на рівні кращих світових аналогів;

– проведенні широкомасштабних фундаментальних та прикладних наукових досліджень у межах тем на замовлення МОН України, держбюджетних та госпдоговірних тем у двох напрямках: 1) розробка кріо- та нанотехнологій різних видів рослинних добавок в нанорозмірній формі; 2) розробка із застосуванням рослинних добавок широкого спектру оздоровчих харчових продуктів. Роботи виконуються в рамках наукової школи кафедри, в межах якої за зазначеним напрямом надруковано понад 1300 робіт (монографій, статей, включаючи 20 в б.д. Scopus, навчальних посібників з авторських курсів тощо) та отримано Держпремію України в галузі науки і техніки;

– відпрацюванні на стендовому устаткуванні кафедри технологічних режимів, моделюванні виробничих умов, вивченні харчових технологій продуктів із рослинної сировини та молока, виробництві дослідно-експериментальних партій широкого асортименту харчових продуктів, включаючи оздоровчі, зокрема фітосиропа, безалкогольні напої, морозиво, сиркові десерти, комбіновані молочно-рослинні продукти, начинки для кондитерських виробів, кетчупи, фітодобавки (наноекстракти), дрібнодисперсні плодовоовочеві нанопорошки, фітопасти тощо;

– постановці та відпрацюванні для освітнього процесу та виконання НДР значної кількості хімічних методик визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів, зокрема за вмістом: вітаміну С (L-аскорбінової кислоти, дегідроаскорбінової кислоти, редуکتонів); БАР (β-каротину, низькомолекулярних фенольних сполук (за

оксикоричними кислотами, рутином, катехіном), дубильних речовин; хлорофілів а і b тощо); поживних речовин (білків, жирів, вуглеводів), цукрів, пектинових речовин, оргкислот, інуліну тощо; окиснювальних ферментів; перекисного та кислотного числа; фізико-хімічних показників тощо;

– впровадженні результатів НДР у навчальний процес, а також у виробництво в рамках підприємств харчового бізнесу. На кафедрі виконано понад 100 госпдоговірних тем з різними підприємствами України, Латвії. Роботи присвячені розробці кріо- та нанотехнологій дрібнодисперсних нанопорошків, наноекстрактів із різних видів рослинної сировини (плодів, овочів, лікарської, пряноароматичної, продуктів бджільництва, грибів та ін.) та технологій широкого асортименту оздоровчих продуктів (комбінованих молочно-рослинних продуктів, морозива, сиркових десертів, хлібобулочних виробів, майонезів, кетчупів, фітосиропів, кондитерських начинкок, порошкоподібних концентратів для напоїв, драже, порошкоподібних добавок із квіткового пилку, прополісу), біологічно активних добавок («Фітор» та ін.);

– оснащенні кафедри сучасним обладнанням (кріогенними млинами, кріогенним програмним заморозувачем, сублимаційною вакуумною сушаркою, конвективною сушаркою, пароконвекційною піччю, варильним котлом, протиральними машинами, автоклавами, активаторами-подрібнювачами, сепараторами, мультимедійним обладнанням та ін.), що були придбані на отриманні від виконання госпдоговірних тем кошти;

– викладанні дисципліни «Харчові технології» та інших професійно орієнтованих дисциплін в новому форматі для формування професіоналізму та фахових компетентностей;

– проведенні частини практичної підготовки студентів по харчовим технологіям із застосуванням експериментальної бази кафедри у новому форматі з використанням інновацій за оригінальним алгоритмом з розробкою нових видів продуктів із застосуванням сучасного стендового обладнання, яке є в елітних ресторанах, а також оригінального обладнання харчових підприємств (пароконвекційної печі, кріогенного швидкоморозильного апарату, кріогенного подрібнювача, сублимаційної сушарки та ін.);

– проведенні на обладнанні кафедри майстер-класів з молекулярних технологій із застосуванням рідкого та газоподібного азоту під час лабораторних занять з інноваційних технологій, при проведенні профорієнтаційної роботи тощо.

Випускники кафедри здатні застосовувати на практиці традиційні та розробляти із застосуванням сучасного обладнання новітні технології отримання нового покоління натуральних продуктів, в тому числі наноїжі, страв із плодів, овочів, молока високої якості, стабільності та безпеки без використання синтетичних компонентів.

Розвиток, розширення та поглиблення підходів у навчанні та перепідготовці фахівців у післявоєнний період бачимо в розробці та впровадженні в освітній процес курсів спеціалізованих дисциплін для розвитку підприємств малого та середнього бізнесу, активізація діяльності яких передбачається у післявоєнний період.

Застосування понад 20 років розробленого кафедрою інноваційного підходу вже сьогодні дає можливість формувати у студентів професіоналізм, займатися підготовкою фахівців-технологів в новому форматі, які затребувані на ринку праці та будуть здатні працювати у післявоєнний період, як на підприємствах харчової, переробної промисловості, так і в закладах ресторанного господарства, готельного бізнесу і торгівлі в Україні та на Європейському просторі.