

Профессор Сергей ИВАНОВ:

# «Работники пищевой отрасли никогда не останутся без работы»

Наталья КОВАЛЕНКО

О новых перспективных и востребованных на рынке труда образовательных программах нам рассказал ректор Национального университета пищевых технологий, профессор, доктор химических наук, лауреат Государственной премии Украины в области науки и техники, лауреат Республиканской премии им. Н. Островского, кавалер ордена «За заслуги» III степени Сергей Иванов.

## МНОГОЛЕТНЯЯ ПРАКТИКА И НОВАТОРСКИЙ ПОДХОД

- Сегодня образовательный рынок Украины предлагает образование на любой вкус. Как вчерашнему школьнику сориентироваться в этом изобилии предложений?

- В первую очередь он должен определить для себя - ему нужен просто диплом или знания, интересная и нужная обществу специальность, подтвержденные дипломом. Перспективность и престижность профессий пищевой, фармацевтической, микробиологической отраслей, гостинично-ресторанного бизнеса, туризма, экономики, компьютерных технологий (а именно по ним и многим другим ведется подготовка в Национальном университете пищевых технологий) подтверждены и мировым, и отечественным опытом. Стоит также задаться вопросом, работникам каких предприятий не страшны ни локальные, ни мировые кризисы? Какая отрасль работает при любых политических и экономических коллапсах? Верно - пищевая! А это и технологи различных профилей, и специалисты по автоматическому управлению предприятием, и те же экономисты. В самом деле на любой вкус профессию можно выбрать, а главное - не бояться, что не найдете работу или будете востребованы.

- Что нового может предложить вуз наряду с традиционными образовательными программами?

- Современный потребитель пищевых продуктов руководствуется новым принципом: сейчас для него важно не только «вкусно», но и «полезно», и «безопасно». Премудростям технологии таких пищевых продуктов сейчас в Украине обучают несколько вузов, однако неоспоримым авторитетом на этом рынке остается наш университет - за нами опыт, более 80 лет практики и специализации именно в области технологии пищевых продуктов, в частности продуктов оздоровительного назначения.

Это сфера наших интересов, над которой мы работаем не первый год и которая не теряет своей актуальности. Именно в нашем вузе первыми поняли новые задания, стоящие перед пищевой промышленностью, и начали работу над обеспечением населения широким ассортиментом пищевых продуктов радиопротекторного, иммуномоделирующего и адаптивного действия. И все усилия наших ученых были направлены на поиск, исследование и разработку новых технологий, которые способствовали бы производству таких продуктов в массовых масштабах. Сейчас едва ли не основное зада-



Национальный университет пищевых технологий - это перспективность и престижность высшего образования Украины с многолетним опытом.

ние, которое ставят перед собой пищевики всех стран: формирование индустрии здорового питания, оздоровление своих наций путем создания продуктов нового поколения - функциональных продуктов оздоровительного и профилактического действия. Они не только удовлетворяют пластические и энергетические потребности живого организма, но и обеспечивают полноценное его снабжение всеми необходимыми природными биологически активными компонентами.

Специалистов этой области у нас в университете готовят на факультете технологии оздоровительных продуктов и пищевой экспертизы. Сегодня здесь получают высшее профессиональное образование специалисты по технологии оздоровительного питания, экспертизе пищевых продуктов, химическим технологиям (а именно технологиям пищевых добавок и косметических средств), товароведению и торговому предпринимательству, магистры по качеству, стандартизации и сертификации.

## ПОТРЕБНОСТЬ В СПЕЦИАЛИСТАХ ТОЛЬКО РАСТЕТ

- А что кроется за словами «качество, стандартизация и сертификация»?

- Открытие магистерской программы «Качество, стандартизация и сертификация» в университете было продиктовано общими тенденциями интенсификации европейской интеграции, защитой прав потребителей, повышением качества продукции и имиджа отечественных производителей. Известно, что Украина еще не адаптировалась к требованиям стандартов, действующих в мировой торговле, по качеству и безопасности готовой пищевой продукции.

Другой проблемой является необходимость выявления фальсифицированных пищевых продуктов, ведь, по данным экспертов, на украинский рынок поступает значительная доля фальсификатов. Сфальсифицировать сейчас можно практически все - химия способна придать продукту любой наперед заданный вкус, цвет и аромат, практически неотличимые

даже специально подготовленными экспертами. Можно сделать искусственные мясо, икру, устрицы, куриные яйца, крупы, зеленый горошек, грецкие орехи, даже вишни. Как вам, к примеру, торт из соевого шоколада с искусственной вишней, совсем как настоящей и по вкусу, и по виду? Для сходства с натуральными на искусственных «вишенках» делают углубления, из которых якобы торчали веточки. Существуют технологии, которые позволяют помещать внутрь таких «вишенок» косточки, являющиеся отходами при очистке натуральных вишен. Подобных примеров множество. Выражение «человек - то, что он ест», наверное, известно всем, исходя из этого постулата большинство из нас, как ни прискорбно, «ходячие» эмульгаторы, красители и консерванты.

- Не говоря уже о том, что такие продукты не всегда безопасны...

- Не менее важная проблема недостаточной безопасности пищевой продукции - вследствие болезней пищевого происхождения, по данным ВОЗ, около 2,2 млн человек в мире ежегодно умирают в результате пищевых отравлений.

В этих условиях крайне необходимы высококвалифицированные специалисты, способные осуществлять комплексную экспертную оценку качества и безопасности сырья, контролировать технологический процесс производства пищевой продукции по критическим контрольным точкам, оценивать качество и безопасность пищевой продукции и удалить с рынка фальсифицированную и контрафактную продукцию, то есть именно те специалисты, которых мы выпускаем. Кстати, прошлым летом состоялся первый выпуск наших магистров по программе «Качество, стандартизация и сертификация».

Сейчас мы завершаем лицензирование направления подготовки «Технологическая экспертиза и безопасность пищевой продукции», и снова таки Национальный университет пищевых технологий стал инициатором подготовки соответствующих специалистов.

## СИНТЕЗ ТЕОРИИ И ПРАКТИКИ

- Чем примечательна специальность «Технологии пищевых добавок и косметических средств»?

- Развитие основных групп пищевых продуктов в XXI веке тесно связано с использованием различных функциональных ингредиентов (пищевых добавок, ароматизаторов, красителей, пряностей, комплексных улучшителей, нутрицевтиков и т.п.). Сегодня в мире потребление функциональных ингредиентов растет гораздо динамичнее, чем производство пищевых продуктов. Это вызывает необходимость постоянных технологических разработок как в сфере открытия новых возможностей использования, так и в области создания новых ингредиентов. Современная пищевая индустрия нуждается в новых высококвалифицированных специалистах, компетентных в разработке совершенных пищевых продуктов, эффективных средств, правильном использовании пищевых добавок.

Поэтому мы и занялись подготовкой специалистов по специальности «Химические технологии пищевых добавок и косметических средств», которые будут уметь вырабатывать и применять пищевые добавки без вредных последствий для человека, контролировать соответствующие технологические процессы, ориентироваться в широком спектре косметических ингредиентов и уметь анализировать пищевые добавки и компоненты косметических средств в готовой продукции.

Кстати, хочу отметить, учебный процесс в нашем вузе - синтез теории и практики, наши студенты - активные участники научных исследований, за последние 20 лет наши сотрудники получили более 1600 патентов на изобретения и полезные модели, из них более 400 совместно со студентами, кроме того, 27 авторских свидетельств и 2 патента получены за пределами Украины.

Мы прилагаем все усилия, чтобы наши воспитанники нашли свой путь в жизни, построили карьеру, отвечающую их амбициям, занимались любимым и востребованным делом.