

Анатолий Украинец, ректор НУПТ: «ПОДГОТОВКУ НАШИХ ВЫПУСКНИКОВ ВЫСОКО ЦЕНЯТ ВО ВСЕМ МИРЕ»

Национальный университет пищевых технологий – ведущий вуз Украины по подготовке специалистов для пищевой промышленности, в том числе – бродильной и винодельческой. О том, как университет на протяжении уже более 130 лет удерживает лидерство и поддерживает высочайшие стандарты обучения востребованных специалистов, редакция «НТИ» поговорила с ректором НУПТ – профессором Анатолием Ивановичем Украинцем, ученым, доктором технических наук, заслуженным деятелем науки и техники Украины.

«Напитки. Технологии и Инновации»: Анатолий Иванович, Вы стали ректором НУПТ в 2003 году и работали на этой должности 7 лет. Расскажите, в каком состоянии тогда находился университет. С какими проблемами Вы успешно справились и чего достигли?

Анатолий Украинец: В 2003 году я стал ректором, имея за спиной большой опыт работы в университете, – на тот момент я занимал пост проректора по научной работе. Мой учитель – академик Академии аграрных наук Иван Степанович Гулый, возглавлявший наш вуз более 30 лет, уговорил меня бросить успешный бизнес и вернуться в науку. На тот момент университет был в достаточно хорошем положении – был обеспечен и материально, и кадрово. И все же, чтобы омолодить коллектив, мне пришлось много поработать. Я добился внесения поправки в постановление Кабинета Министров о предоставлении служебного жилья – теперь им пользуются все вузы. Согласно этому документу, предоставленную квартиру можно приватизировать спустя 10 лет, – этот период позволяет удержать ценные кадры и помочь сосредоточиться на научной и педагогической работе.

«Н.Т.И.»: В 2010 году Вас попытались сместить, и только спустя 4 года Вас снова выбрали ректором НУПТ. Расскажите вкратце о борьбе за университет.



А.У.: Министр образования предложил мне переоформить принадлежащую НУПТ спортивно-оздоровительную базу «Буревестник» – 6 га прекрасной земли в Конче-Заспе. Я отказался, и с этого все началось. Были представлены виртуальные претенденты на должность, а мне предложили стать советником при новом ректоре. Я снова отказался – это не в моем характере, и начал борьбу: сразу же подал в суд. Активное противодействие не позволило развалить университет, но и развития он в эти 4 года не получил. Надо сказать, что и база осталась с нами, – планирую в будущем построить там корпус – базу для новой кафедры аюрведы.

«Н.Т.И.»: Уже год Вы снова ректор НУПТ – с какими вызовами Вам пришлось столкнуться в этот раз? Какие планы и перспективы развития университета? Что сейчас наиболее важно для подготовки специалистов пищевой промышленности?

А.У.: Главная проблема, с которой я столкнулся после возвращения на должность – настороженная, недружественная атмосфера в коллективе. Но с этим мы достаточно быстро справились. На данный момент мы активно работаем над расширением учебных площадей. Сегодня Национальный университет пищевых технологий – единственный в Украине и крупнейший в Европе технический вуз, осуществляющий подготовку высококвалифицированных специалистов по 23 специальностям и 57 специализациям пищевой, фармацевтической и микробиологической промышленности, а также агропромышленного комплекса и пищевого машиностроения. В структуру университета входит 2 института последипломного образования, 7



филиалов и 11 колледжей в разных городах Украины. Всего сейчас учится более 25 тысяч студентов – мы работаем в две смены и остро нуждаемся в увеличении площадей. Мы планируем построить новый корпус на 10 тысяч кв. м, и на данный момент активно привлекаем инвесторов.

«Н.Т.И.»: Практики производства часто пеняют на недостаточную подготовку молодых специалистов, оторванность их знаний от реальной работы. Что Вы предпринимаете в связи с этим?

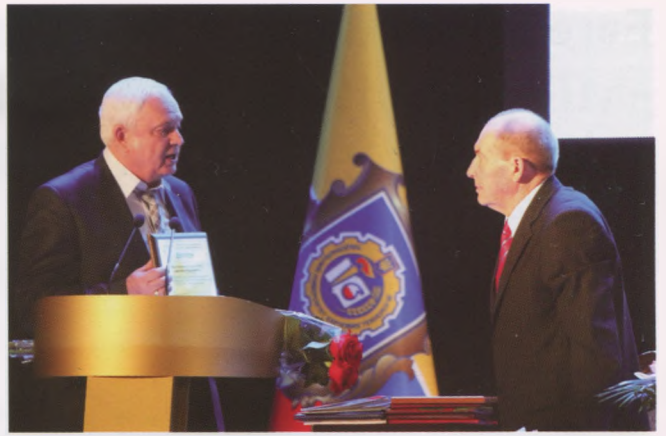
А.У.: Мы готовим специалистов для предприятий пищевой промышленности – и без прямого контакта с производством работать не можем. К тому же среди работающих на предприятиях технологов, инженеров и других специалистов очень много наших выпускников, с которыми мы поддерживаем обоюдную связь. Так что наши студенты проходят практику на крупнейших предприятиях Украины. В свою очередь, в лабораториях НУПТ стоит предоставленное компаниями-производителями современное оборудование для обучения студентов, у нас есть мини-пивоварня, разливочные и упаковочные линии. Кроме того, мы предоставляем услуги по обучению персонала производств работе с технологическим оборудованием.

«Н.Т.И.»: Как сокращение учебных планов влияет на подготовку инженерных кадров?

А.У.: Мы действительно сокращаем учебные планы, но, в основном, за счет непрофильных социальных наук вроде истории или ОБЖ. Это необходимо, чтобы приблизить стандарты обучения к общеевропейским и дать студентам возможность сосредоточиться на специальных предметах. Что касается виноделия, то студенты проходят полный курс. А для уже получивших среднее техническое образование в наших колледжах предусмотрен интенсивный специализированный курс. Как видите, это позитивные изменения, направленные на качественные изменения профильного образования.

«Н.Т.И.»: Преподаватели вузов часто не имеют опыта практической работы на производстве. Как обстоят с этим дела в НУПТ? Каким образом совершенствуется научная база?

А.У.: Работа наших студентов и сотрудников – действующие технологии производства пищевых продуктов, напитков, воды и так далее. Взаимодействие с предприятиями – это основа подготовки наших специалистов. К нашим сотрудникам часто обращаются с заказами на разработку технологий, технических условий, государственных стандартов. Кроме того, у НУПТ более 50 договоров с вузами от Бразилии до Польши об обмене студентами, проведении совместных исследований и научных разработок. 23-26 мая на базе Университета состоится 8 Центральноевропейский конгресс по пищевым



наукам CEFood 2016 – масштабное событие в жизни промышленности и пищевой науки.

«Н.Т.И.»: Каким образом Вы сейчас решаете вопрос практики на пивном и винном производствах? Как происходит трудоустройство выпускников НУПТ?

А.У.: Важной составляющей образовательной программы подготовки специалистов и магистров является технологическая практика. Поэтому кафедры, в том числе и виноделия, активно сотрудничают с предприятиями по вопросам организации практики для студентов, оказывают они и содействие в дальнейшем трудоустройстве выпускников. В основном, оно осуществляется по запросам предприятий, среди которых Артемовский завод шампанских вин «Артемовск Вайнери», Киевский завод шампанских вин «Столичный», Центральная лаборатория винодельческой промышленности, Агропромышленная группа «Закарпатский сад», Институт агроэкологии, лаборатория мониторинга сырьевых ресурсов, ПАТ «Оболонь» и др. У выпускников нашего университета широкие возможности и самостоятельного трудоустройства, так как знания и навыки, приобретенные во время учебы, позволяют им быть конкурентоспособными на рынке труда.

«Н.Т.И.»: Смена курса на европейский влияет на все сферы в Украине. Насколько востребованы выпускники НУПТ в Европе?

А.У.: Ориентируясь на потребности рынка и процессы евроинтеграции, университет предоставляет возможность получить образование в т. ч. и на английском языке, что дает возможность вузу стать активным участником программы Erasmus+. Специально для этого мы создали условия для усовершенствования знаний английского языка нашими преподавателями и будем продолжать эту работу в будущем. НУПТ сотрудничает с ведущими университетами Европы в научно-исследовательских программах, принимает и отправляет преподавателей и студентов на стажировку. В нашем вузе готовят специалистов высочайшей квалификации, инженеров и технологов инновационной направленности. Prestиж этих профессий со временем только возрастает. И, конечно же, подготовку наших выпускников высоко оценивают во всем мире.

Приглашаем выпускников школ, лицеев и колледжей на учебу в Национальный университет пищевых технологий по специальности «Пищевые технологии» (дневная и заочная формы).

**Адрес приемной комиссии
01601 Киев, Ул. Владимирская, 68
Тел. +38 044 289 64 00**